

Les thés

Nous nous fournissons exclusivement
auprès de la maison

DAMMANN Frères[©]

gage de qualité et de tradition

En 1692, le roi Louis XIV accorde au Sieur Damame le privilège exclusif de la vente de thé en France. C'est le début d'une longue histoire qui conduit la Société Dammann Frères à établir des comptoirs aux quatre coins du monde pour négocier les thés issus des plus beaux jardins.

Après la seconde guerre mondiale, l'histoire de Dammann Frères va connaître un tournant en la personne de Jean Jumeau-Lafond. Passionné et inventif, c'est à lui qu'on doit les débuts en France de la vente du thé « en vrac ». C'est lui aussi qui crée dans les années 50, les premiers thés aromatisés. Des mélanges inédits dont les noms sont aujourd'hui de véritables classiques : le thé « Goût Russe Douchka », le « Jardin Bleu » ou le thé « Quatre Fruits Rouges ».

Aujourd'hui, Dammann Frères innove toujours en initiant chaque année de nouvelles créations, et en entretenant cet idéal de qualité et de tradition, toujours porté par la famille Jumeau-Lafond.

Les thés

Thés de Ceylan

Rien ne prédestinait Ceylan à devenir « l'île de thé » qu'elle est aujourd'hui. C'est l'écossais James Taylor qui a permis cette grande révolution en y plantant vers 1860 les premiers théiers provenant de Chine et d'Assam. Aujourd'hui les plantations couvrent une grande partie de l'île et s'étendent jusqu'à 2500 m d'altitude. Les liqueurs produites sont ambrées, onctueuses, astringentes et charpentées.

Ceylan OP* Supérieur

6,30 € les 100 g

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée. Un thé idéal pour une dégustation l'après-midi.
3/5 mn

*O.P. : Orange Pekoe

Récolte constituée de grandes feuilles entières roulées dans le sens de la longueur. Orange fait référence à la dynastie hollandaise Oranje Nassau. Pekoe vient du chinois, signifiant « cheveu » ou « duvet » et référant au léger duvet blanc couvrant les bourgeons.

Thés de Darjeeling – Inde

Les plantations de cette région du nord de l'Inde, situées sur les contreforts de l'Himalaya, entre Bhoutan, Népal et Sikkim, réunissent toutes les conditions propices à la production de très grands jardins : haute altitude, ensoleillement et brumes accrochées aux montagnes. Les thés de cette région offrent des liqueurs avec un arôme et une finesse inégalées et des notes telles que amande, muscat et fruits mûrs.

Les thés

Darjeeling G.F.O.P.* supérieur 2nd flush 7,30 € les 100 g
Un savant mélange de différents jardins confère à ce thé un bel équilibre et une saveur délicate d'amande et de pêche mûre.
4/5 mn.

Thés d'Assam – Inde

Dans cette région vallonnée du nord-est de l'Inde, c'est l'Angleterre qui a donné naissance à la culture du thé. Au début du XX^e siècle, les frères Bruce y ont découvert des champs de théiers sauvages qu'ils ont mis en culture, créant ainsi un thé d'origine au goût plus prononcé que le thé chinois, à la liqueur rouge profond, ronde et aux notes de miel. Ce « nouveau thé » reçut à Londres un franc succès. La région d'Assam est depuis devenue la plus grande région productrice du monde.

Assam G.F.O.P.* supérieur 6,10 € les 100 g
Belle feuille entière, très riche en pointes dorées. A déguster à toute heure de la journée, additionné d'un nuage de lait froid.
4/5 mn.

Thés de Chine non fumés

Yunnan : A la frontière du Laos, du Vietnam et de la Birmanie, sur les contreforts himalayens, le Yunnan est l'une des provinces les plus mystérieuses de Chine. On dit qu'elle abrite dans ses vallées encaissées des théiers millénaires. Les crus offerts par cette région ont de belles feuilles torsadées et de gros bougeons au duvet couleur fauve. De leur infusion charpentée émanent des notes boisées, fleuries, voire épicées, profondes.

Les thés

Grand Yunnan G.F.O.P.* 6,10 € les 100 g
C'est l'un des seuls thés qui réunit force et parfum sans aucune amertume. Il supporte un nuage de lait et possède les vertus du thé du matin.
4/5 mn.

*G.F.O.P. : Golden Flowery Orange Pekoe

Toutes premières feuilles roulées sur elles-mêmes dans le sens de la longueur, comportant une certaine proportion de récolte fine, les tips, partie terminale des tiges qui prennent une couleur argentée ou dorée lors de la production du thé car s'imprègnent des sucres libérés par les feuilles lors de la fermentation.

Thés de Chine fumés

Ces thés ont la particularité d'évoquer pour les occidentaux « le thé de Chine » alors que pour les chinois, ils représentent « le thé des étrangers ». L'arrivée de ce thé en occident remonte à la fin de la dynastie Qing, époque où les ports chinois se sont ouverts à l'export. Originaires de la province de Fujian, ces thés sont cultivés sur les flancs de la montagne Wuyi. Leur goût fumé puissant provient d'un séchage des feuilles, après fermentation, dans un enfumoir rempli de braises d'acacia, d'épicéa ou de cyprès.

Smokey lapsang 5,00 € les 100 g
Un nouveau thé au goût fumé et doux, se rapprochant du traditionnel Lapsang Souchong
3/5 mn.

Les thés

Oolongs de Formose

Ces grands thés tirent leur nom du chinois « Wu Long » qui signifie « Dragon Noir » et qui symbolise l'autorité et la noblesse. Les plus connus à travers le monde sont ceux produits sur l'île de Formose (Taïwan). Appelés « semi-fermentés », « semi-oxydés », ou encore « thés bleu-vert », ils sont à mi-chemin entre thé vert et thé noir. Ils allient la saveur tonifiante du premier et la douceur du second. En résulte une immense palette aromatique. Un voyage qui ne cessera de vous surprendre...

Oolong Fancy

9,90 € les 100 g

Un semi-fermenté aux grandes feuilles sombres d'aspect froissé. L'infusion ambrée possède un parfum de châtaigne. Comme tous les thés Oolongs, sa teneur en théine est faible. Idéal pour une dégustation du soir, au coin du feu.
5/7 mn.

Mélanges classiques

Strong Breakfast

4,90 € les 100 g

Alliance de Ceylan, Darjeeling et d'Assam. Du thé, du lait : une tasse tonique, parfaite pour bien commencer la journée.
4/5 mn.

Thés déthéinés

Ceylan déthéiné

6,90 € les 100 g

Peut se consommer du matin au soir avec une rondelle d'orange ou une goutte de lait froid.
4/5 mn.

Les thés

Thés verts

Deux pays sont traditionnellement producteurs de thé vert de grande qualité : la Chine et le Japon.

La préparation du thé vert, contrairement à celle du thé noir, requiert l'arrêt de la fermentation, permettant ainsi de conserver la couleur verte des feuilles fraîches. Dans les pays producteurs, on ne boit pas seulement le thé vert mais on admire aussi ses caractéristiques esthétiques. Sous les mains habiles des ouvrières, les feuilles se transforment en perles, bâtonnets, torsades, aiguilles, bouquets pour ne jamais vous lasser.

Gu Zhang Mao Jian

(Chine)

12,20€ les 100 g

C'est un des thés verts les plus fins produit dans la région de Gu Zhang. Il est seulement récolté au printemps ; riche en caféine, vitamine C, tanin et huiles essentielles. Les feuilles sont fines et couvertes de duvet blanc. L'infusion est d'une couleur de jade, au goût léger et agréable de châtaigne.

3/4 mn.

Lung Ching « Le puits du dragon »

(Chine)

12,80€ les 100 g

Cultivé sur les plaines de la province de Zhejiang, ce cru, à l'apparence typique de fer de lance. Travaillé à plat, il a du caractère, mais possède aussi un goût frais et des notes végétales vertes de châtaignes. Très long en bouche.

3/4 mn.

Sencha Fukuyu « Natural Leaf »

(Japon)

10,10€ les 100 g

Les Sencha (thés façonnés en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur) sont très appréciés au Japon pour leur saveur rafraîchissante. Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume. Il est appelé au Japon, le thé de l'hospitalité.

2/3 mn.

Les thés

Thé blanc de Chine

Le thé blanc est le thé dont l'arôme est le plus proche de celui des feuilles de thé fraîches. Non fermenté, c'est un des thés les moins travaillés et assurément, le plus délicat. Seuls le vent et le soleil sont utilisés pour flétrir et sécher les feuilles fraîchement cueillies. L'empereur Huizong, grand amateur de thé, faisait déjà l'éloge du thé blanc dans son ouvrage « Da Guan Cha Lun », remontant au XIIe siècle. Sa liqueur est pâle et son arôme vert-fleuri, semblable à celui du bourgeon, laisse en bouche une sensation de fraîcheur.

Paï Mu Tan « Pivoine blanche » 8,70 € les 100 g

Ce thé porte le nom d'une des plus belles fleurs de Chine : la pivoine blanche. C'est en effet un thé blanc (originaire de la province de Fujian, comté de Zheng Huo) composé du bourgeon terminal et de deux jeunes pousses. Cueilli à la main et uniquement au printemps, les feuilles sont justes flétries, puis séchées. Ce thé donne une infusion abricot clair, fruité et légèrement herbacée.
4/7 mn.

Thés noirs parfumés

Dans les années 50, Jean Jumeau-Lafond, passionné et inventif, crée les premiers thés aromatisés. Des mélanges inédits qui sont devenus de véritables classiques : « Goût Russe Douchka », « Christmas Tea », « Jardin Bleu », ou encore « Quatre Fruits Rouges ».

Pour l'aromaticien, au cœur du processus d'innovation, créer un nouveau goût sur une base de thé est une sensation proche de celle du peintre devant sa toile. Il faut partir d'un rien, d'une impression, de l'envie de créer une nouvelle tendance, d'enrichir la gamme de nouvelles couleurs, d'étonner, de faire rêver. Il faut alors jouer avec les molécules, les huiles essentielles, pour surprendre nos papilles, composer des mélanges avec une touche de nouveauté, de surprise. Des épices, des fleurs, des fruits, des notes chaleureuses... avec toujours la même ambition : trouver la recette qui mêlera avec justesse les arômes à la base noble qu'est le thé.

Les thés

Thé des Mille collines 5,80 € les 100 g

Thé noir et épices pour un mélange magnifiquement gourmand : gingembre, cannelle, baies roses, cardamome et clou de girofle.
4/5 mn.

Earl Grey Fleurs 5,80 € les 100 g

Composé de Earl Grey Supérieur, thés de la plus belle qualité (Keemun) et de la fine bergamote de Calabre. Il est parsemé de fleurs de bleuet et d'hélianthe. Un véritable plaisir à contempler et à déguster avec délice.
4/5 mn.

Goût Russe Douchka 5,50 € les 100 g

Inventé par Dammann Frères dans les années 1950, le succès de ce mélange de thés noirs de Chine parfumé aux huiles essentielles d'agrumes ne s'est jamais démenti. Jalousement conservée tel un secret de famille, sa recette saura nous ravir nombreux pour de très longues années encore.
4/5 mn.

Jardin Bleu 4,50 € les 100 g

Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan parfumé aux arômes rhubarbe et fraise des bois. Parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe ce thé délicieux et fruité se prête merveilleusement à une préparation chaude ou glacée.
4/5 mn.

Thé aux Sept Parfums 4,30 € les 100 g

Riche accord fleuri et fruité pour ce mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan. Parfumé à l'huile essentielle de citron, aux arômes bergamote, figue fraîche, fleurs de lotus, pitanga et écorces d'orange. Parsemé de pétales de rose rouge et de rose pâle.
4/5 mn.

Les thés

Vanille 5,20 € les 100 g
Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan parfumé à l'arôme vanille, enrichi de morceaux de gousses de vanille et de pétales de fleurs. Sa tasse douce et légèrement sucrée avec des notes chaleureuses et biscuitées peut également s'apprécier accompagnée de lait.
4/5 mn.

Pecan Pie 4,90 € les 100 g
Thé noir avec des notes gourmandes de noix de pécan, noisette, amande et pistache légèrement miellées pour un thé simplement délicieux.
4/5 mn ;

Paul et Virginie 4,80 € les 100 g
Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan. Arômes caramel, cerise, fraise, framboise et vanille.
4/5 mn.

Pomme d'Amour 5,00 € les 100 g
Pour ce mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, une ambiance chaleureuse de pomme caramélisée, cuite au four, rehaussée d'une pointe de marasquin et additionné de morceaux de pomme et pétales d'hélianthe. Une tasse gourmande et chaleureuse.
4/5 mn.

Orange sanguine 4,50 € les 100 g
Thés de Chine non fumés et de Ceylan, parfumés à l'huile essentielle d'orange sanguine et parsemés d'écorces d'orange. La note acidulée de l'orange sanguine donne une personnalité particulière à ce mélange.
4/5 mn.

Mélange mystérieux 4,50 € les 100 g
Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, parfumé à l'huile essentielle d'orange sanguine, arômes pêche, fraise et cerise. Quelques fleurs de mauve et de pétales d'hélianthe ajoutent une touche mystérieuse.
4/5 mn.

Les thés

Mangoustan 4,50 € les 100 g
Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, parfumé à l'arôme mangoustan (fruit d'Asie au goût de pêche, de poire et de fruit de la passion). Des morceaux de fruits et des fleurs de bleuet achèvent l'harmonie d'un mélange à la saveur unique.
4/5 mn.

Quatre fruits rouges 4,60 € les 100 g
Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes de cerise, fraise, framboise et groseille. Un bouquet pleinement et délicieusement fruité.
4/5 mn

Christmas Tea 4,90 € les 100 g
Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, aux parfums traditionnels de Noël. L'orange, le caramel et l'ananas dominant mais ponctués d'une note de marasquin. Agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de fruits.
4/5 mn

Noël à Vienne 4,90 € les 100 g
Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes chocolat, abricot et vanille et agrémenté de morceaux de fruits et d'écorces d'orange. Un mélange subtil et gourmand à savourer avec une pâtisserie.
4/5 mn.

Noël en Alsace 4,80 € les 100 g
Mélange de thés de Chine et de Ceylan, arômes agrumes et épices de Noël : cannelle, muscade, girofle. Agrémenté d'écorces d'orange et de fleurs de bleuet. Un bon goût de pain d'épices.
4/5 mn

Thé des Trois Fleurs 4,40 € les 100 g
Sur un assemblage de thés de Chine et de Ceylan, à l'arôme mirabelle, des fleurs d'oranger, de jasmin et des pétales de rose composent une saveur bucolique. Un mélange délicat et fleuri au parfum de bouquet estival.
4/5 mn

Les thés

Thé vert au jasmin

En Chine, avant la dynastie Song, les fleurs de jasmin étaient exclusivement réservées aux jardins royaux. Depuis cette période, une tradition du thé au jasmin s'est développée. Après la cueillette, les fleurs sont étalées sur des tamis en bambou. Celles-ci s'épanouissent et libèrent une forte fragrance durant les heures nocturnes. Elles sont alors mêlées aux feuilles de thé jusqu'à ce que celui-ci s'imprègne de leur arôme. En résulte une liqueur douce et très parfumée.

Mandarin Jasmin

4,70 € les 100 g

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé qui convient par excellence à la cuisine chinoise.

4/5 mn.

Thés verts parfumés

Thé des Riads

6,60 € les 100 g

Une porte anonyme poussée au fond d'une impasse au cœur de la Médina et voici un patio accueillant, le murmure d'une fontaine et la fraîcheur des orangers : c'est la magie de riads marocains que l'on retrouve avec ce subtil assemblage de Yunnan vert et d'arômes cannelle, cardamome, citron doux et pamplemousse. Le piment, les écorces d'orange et les fleurs de pivoine complètent l'évocation de ces jardins secrets marocains qui doivent leur nom à l'Eden. La saveur d'un paradis perdu...

3/4 mn.

L'Oriental

4,60 € les 100 g

Thé vert Sencha de Chine. Richesse des senteurs dans ce mélange d'arômes de fruits de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Agrémenté de morceaux de fruits, parsemé de fleurs de bleuet multicolore. Une dégustation aux nuances fraîches et veloutées.

3/4 mn.

Les thés

Thé des Deux Chinois

4,90 € les 100 g

Evocation de la Chine ancienne à travers la rencontre de deux chinois : le thé vert Sencha, les fruits exotiques (mangue, citron vert, noix de coco) et les épices (poivre et gingembre), mêlés aux pétales d'hélianthe et de rose rouge.

3/4 mn

Bali

5,20 € les 100 g

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé, à apprécier tout au long de l'année, tant chaud que glacé : thé Sencha de Chine et pétales de fleurs, arômes lychee, pamplemousse et rose.

3/4 mn

Souffle fleuri

11,70 € les 100 g

Cueillette fine de printemps aux bourgeons de velours mêlée à un bouquet d'arômes : framboise, rhubarbe, fleurs de tulipe et de lilas et pétales de rose. A la dégustation, c'est la gaieté retrouvée du printemps.

3/4 mn

Jaune Lemon

5,10 € les 100 g

Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha de Chine à la citronnelle, que des huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre, viennent harmonieusement parfumer pour offrir un thé résolument frais et tonique.

3/4 mn

1,2,3... Je m'en vais au bois

5,70 € les 100 g

Délicieuse balade gourmande que cette association d'arômes de cerise, groseille, framboise, fraise des bois, cassis et myrtille à un thé vert Sencha de Chine. Quelques groseilles et des morceaux de fraises viennent parfaire un thé irrésistiblement fruité.

3/4 mn

Macaron, Cassis, Violette

5,30 € les 100 g

Frais et fleuri comme le gâteau tant convoité, ce mélange allie avec réussite la fraîcheur d'un Sencha de Chine aux arômes cassis, violette et « macaron ». Quelques morceaux d'ananas et des pétales de fleurs le rendent irrésistible.

3/4 mn

Les thés

Touareg 4,50 € les 100 g
Thé vert 69,1%, feuilles de menthe douce 24,6%, menthe poivrée 4,9%, arôme naturel de menthe 1,4%. Pour faire chez vous le fameux thé à la menthe en souvenir de vos voyages.

Rooibos d'Afrique du Sud

Le Rooibos, arbrisseau de la famille des épineux, à fines tiges agrémenté de fleurs jaunes, pousse à l'état sauvage dans la région du Cederberg, à l'ouest de l'Afrique du Sud. La forme de ses feuilles rappelle celle du laurier. La fermentation de la plante donne au Rooibos rouge sa teinte caractéristique. Le Rooibos procure une infusion à faible taux de tanin et sans caféine.

Rooibos Cederberg 4,30 € les 100 g
Se consomme avec ou sans sucre, additionné de lait si on le souhaite. également délicieux froid, nature ou mélangé avec du jus de fruits. Une boisson idéale pour les enfants.
4/5 mn.

Rooibos Citrus 5,10 € les 100 g
Huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine. Arôme kola, écorces d'orange et fleurs d'hélianthe. Un mélange frais et équilibré, riche en saveurs, qui vous surprendra.
4/5 mn.

Les infusions

La Fontaine aux Fruits

Préparation de fruits et de fleurs pour infusions.

Provence 4,30 € les 100 g
Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorce de cynorrhodon et d'orange, de fleurs d'hélianthe. Arômes abricot et pêche.

Douce Heure 4,30 € les 100 g
Mélange d'écorces de cynorrhodon et citron, de groseille, de morceaux de réglisse, de Rooibos d'Afrique du Sud, de fleurs d'oranger. Arômes cannelle et vanille.

Samba 4,30 € les 100 g
Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arômes mangue et fruits tropicaux ; fleurs de bleuet et de souci.

Feu de Cheminée 4,30 € les 100 g
Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorce de cynorrhodon et d'orange, de morceaux d'amande. Arômes cannelle et épices.

Les tisanes

La tisane du berger 1,70 € les 20 g
3,45 € les 50 g
Tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleurs d'orangers