



## Le thé

Breuvage très convoité de couleur verte, noire, blanche ou rouge, le thé se consomme de façon immodérée, partout dans le monde.

Venez goûter nos articles et liens web sur ce sujet estival qui se boit brûlant et souvent l'après-midi... Tea Time ?

### Articles disponibles dans les bibliothèques

---

**Le thé vert a-t-il de réelles vertus médicinales ?** Par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°783 de mai 2012. pp. 44-45

Plante médicinale en Asie, le thé vert intéresse les scientifiques pour ses propriétés antioxydantes. Est-ce un aliment-médicament pour autant ? Il est trop tôt pour le dire.

**Le végétal convoité : A la conquête du monde vert** par Françoise Lenoble-Prédine dans **Hommes & plantes**, n°74, été 2010. pp. 10-23

Les sagas voyageuses sont abordées ici : les grands transporteurs de plantes, les explorateurs botanistes... Des enjeux de passion, de convoitise et de plaisir comme les épices et l'opium.

**Chine – Tibet : l'ancienne route du thé** par Mark Jenkins dans **National Geographic**, n°128 de mai 2010. pp. 2-25

Pendant des siècles, le thé chinois s'est échangé contre des chevaux tibétains, au long d'un chemin légendaire. Ce qui en subsiste révèle aujourd'hui des paysages splendides... et un étrange commerce.

**Le thé** par Thierry Souccar dans **Sciences et avenir**, n°686 d'avril 2004. pp. 78-79

Boisson la plus consommée au monde après l'eau, le thé est aussi l'aliment qui a fait l'objet du plus grand nombre d'études scientifiques : plus de 10 000. Tout sur une infusion millénaire aux vertus nutritives et antioxydantes.

**Destin de plantes** par Yves Monnier dans **Hommes & Plantes**, n°28, hiver 1998/1999. pp. 13-37

« Thé », « café », « cacao », trois plantes, trois continents, trois breuvages exotiques, trois habitudes alimentaires, trois boissons non alcoolisées mystérieusement liées à des rituels dont certains, comme le premier repas de la journée, sont devenus quasiment universels.

**Le thé et le café** par Thierry Souccar dans **Sciences et avenir**, n°618 d'août 1998. pp. 32-33

Le café et le thé partagent la réputation d'être des excitants et les nutritionnistes le confirment. Pourtant leurs vertus, moins connues, sont très appréciables surtout dans le domaine respiratoire et dans la prévention de certains cancers.

**Les surprenantes vertus du thé vert** par Alain Laurens dans **La Recherche**, n°308 d'avril 1998. pp. 54-57

La médecine traditionnelle asiatique connaît les qualités thérapeutiques du thé depuis des millénaires. Aujourd'hui, la recherche clinique et fondamentale confirme et précise ses propriétés préventives et curatives...

## **Articles disponibles dans d'autres bibliothèques**

---

**La nouvelle dynamique des boissons sans alcool** par Sylvie Leboulenger dans **LSA**, n°2272 de mai 2013. pp.24-26, 28, 30, 32

Dossier de 3 articles.

Offensive des acteurs du marché français des boissons sans alcool pour palier à la baisse des ventes de ce secteur météo-sensible, en 2013. Principaux segments impactés par la baisse de la consommation : les boissons gazeuses (-5% pour les limonades et -3% pour les colas à fin février 2013 en cumul annuel mobile), tandis que les boissons non gazeuses gagnent du terrain (2,17 milliards d'euros, +6,6%). Premier cheval de bataille : le "sans aspartame" grâce à de nouvelles recettes, alors que l'édulcorant décrié en France pourrait être réhabilité par l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments). Les autres tendances naissantes : le thé, l'eau de coco, l'aloë vera, le chocolat, le café.

**Les boissons chaudes à la recherche de nouveaux consommateurs** par Morgan Leclerc dans **LSA**, n°2214 de février 2012

Analyse, en février 2012, des stratégies commerciales des intervenants du secteur français des boissons chaudes pour séduire les jeunes consommateurs. Qu'il s'agisse de café, de thé ou de chocolat, les marques s'emploient à recruter de nouveaux consommateurs et à s'adapter aux comportements des 25-35 ans. L'investissement sur des moments de consommation, comme le petit déjeuner, doit également permettre de développer les ventes, alors que les volumes font plutôt grise mine.

**Tea Time !** dans **Grands reportages**, n°372 de septembre 2012. pp. 16-17

Après l'eau, le thé est la boisson la plus consommée dans le monde. Vert, noir, blanc ou fumé... En réalité, il faut plutôt parler de thés tant il existe de variétés différentes. De la Chine au Kenya, petite initiation à un breuvage quasi sacré.

**Un thé dans la brume** de Céline Barrère dans **Grands reportages**, n°365 de mars 2012. pp. 84-95

Voir aussi pp.109-110 le Guide pratique.

Au pays du matin calme, il est une tradition qui débuta presque avec notre ère : la dégustation du "Nokcha", le thé vert de Corée. Liant étroitement l'homme à la nature, la culture du thé en Corée du Sud est un acte d'amour, de respect. Cette profession de foi, nourrie de zen et de bouddhisme, s'accomplit plusieurs fois par jour, que l'on soit Séoulite branché ou moine au cœur de la jungle.

**30 sachets de thé : ils ne sont pas toujours irréprochables** par Patricia Chairopoulos dans **Soixante millions de consommateurs**, n°467 de janvier 2012. pp. 30-35

Pour le plaisir ou ses vertus santé, le thé se boit à tout moment. « 60 » en a testé 30, noirs, verts et Earl Grey. Plusieurs recèlent des résidus de pesticides et métaux lourds.

**Chic, le thé réinvente l'eau chaude !** par Anne-Sophie Michat dans **Marianne**, n°700 du 18 septembre 2012. pp. 96-99

Après le café, c'est tout le marché du thé qui monte en gamme. Des mélanges "premium" à la nouvelle machine à capsules de Nestlé, Spécial T, le marché des infusions bouillonne de propositions. Objectif faire du "tea time" la nouvelle pause-café.

**Lipton : l'art de faire aimer le thé au monde entier** par Caroline Michel dans **Capital**, n°220 de janvier 2010. pp. 36-38

Avec ses thés noirs, parfumés ou glacés, cette pépite d'Unilever a conquis la moitié de la planète. Une réussite qui doit beaucoup à... ses managers français.

**Léger frémissement autour du thé** par Angeline d'Erceville dans **LSA**, n°2076 de février 2009. pp. 144-46

Drapés dans un florilège de vertus santé, les thés et infusions continuent de se développer, malgré un léger fléchissement conjoncturel. Sur ce terrain, les marques de grande consommation s'inspirent des recettes à succès des grandes maisons de thé, qui attirent toujours plus d'adeptes.

**Thé, café, chocolat** dans **Textes et documents pour la classe**, n°928 du 15 janvier 2007. pp. 1-52

**Les petits secrets du thé** par Jean-Paul Frétillet dans **Ça m'intéresse**, n°309 de novembre 2006. pp. 110-112

Après l'eau, c'est la boisson la plus consommée dans le monde. Il s'en boit 500 millions de tasses par jour, dont un quart en Grande-Bretagne. La France s'adonne au "tea time" depuis que l'on connaît les vertus du thé vert.

**Faut-il boire du thé, du café ou du chocolat ?** par Corinne Soulay dans **Ça m'intéresse**, n°303 de mai 2006. pp. 30-3 Il s'en boit chaque année des milliards de tasses. A en croire leurs fans, les stars du petit déjeuner assurent côté santé. Mais qu'en pensent les scientifiques ?

**Le thé : 5 couleurs, mille saveurs** par Ariane Le Febvre dans **Psychologies**, n°257 de février 2006. pp. 262-266

Dossier de 2 articles.

Pas facile de s'y retrouver dans l'infinie variété de thés. Chacun possède sa saveur, son mode de préparation et ses vertus. Mais tous contiennent des antioxydants, ces précieuses molécules qui ralentissent le vieillissement.

**Palais des thés : L'invitation au voyage** par Sabine Germain dans **LSA**, n°1873 de septembre 2004. pp. 96-97

L'enseigne réfute tous les codes des boutiques de thé classiques en alliant un décor zen et un merchandising efficace. Testé à Lyon, ce nouvel aménagement va être dupliqué à Lille.

**Darjeeling : Les théiers sont fatigués** par Vanessa Dougnac dans **Le Point**, n°1612 du 8 août 2003. pp. 55-56

Les théiers plantés sur les pentes de l'Himalaya ont dépassé leur espérance de vie et les planteurs n'ont pas su préserver la réputation du meilleur thé du monde.

**Un Palais où découvrir le thé** par Anne Delabre dans **Challenges**, n°201 du 15 mai 2003. p. 64

Dans les boutiques du Palais des thés par des prosélytes de cette boisson, les amateurs de thé étanchent aussi leur soif de cultures.

**Thé ou café : une question de mode de vie** par Hélène Huret dans **Psychologies**, n°205 de février 2002. pp. 118-121

Détente et vie saine d'un côté, tension et excitation de l'autre : le thé et le café véhiculent des images opposées.

**Au pays de l'or vert** dans **Jeune Afrique**, n°2099 d'avril 2001. pp. 80-82

Fait partie d'un dossier de 9 articles consacré au Rwanda.

Premières sources du pays, les filières théicole et caféicole sont en pleine libéralisation. Etat des lieux.

**Le thé se consomme sans modération** par Julie Cailliau dans **L'Usine nouvelle**, n°2736 de mai 2000. pp. 20-21

Cumulant bénéfices santé et fraîcheur apaisante, le thé devient la boisson bien-être par excellence

**Le thé sera chaud** par Pierre Notte dans **L'Évènement du jeudi**, n°690 du 22 janvier 1998. pp. 80-81

Dégusté dans des salons chaque année plus nombreux, le thé est entré dans la vie des Français. Petit guide pour apprécier la boisson la plus consommée au monde après l'eau.

## Webographie

---

**Histoire du thé** : Tout commence en 2737 avant notre ère, en Chine. Selon la légende, alors que l'empereur Shen Nung faisait bouillir de l'eau à l'abri d'un arbre pour se désaltérer, une légère brise agita les branches et détacha quelques feuilles. Elles se mêlèrent à l'eau et lui donnèrent une couleur et un parfum délicat. L'empereur y goûta, s'en délecta et en reprit. L'arbre était un théier sauvage : le thé était né.

<http://www.palaisdesthes.com/fr/the-a-z/comprendre-the/histoire-du-the>

**Histoire du thé** : Suivez les péripéties du Thé à travers l'Histoire. Originnaire de Chine, cette plante s'est très rapidement échangée entre les peuples. L'arrivée des occidentaux en Asie a bousculé le commerce de cette plante...L'origine botanique et historique, deux légendes asiatiques, les trois dynasties, Lu Yu et le thé classique, le Japon et le Cha No Yu, les premiers contacts avec l'Occident, le commerce du thé par l'Angleterre, Robert Fortune l'espion du thé, l'expansion du thé à Taiwan, L'arrivée en Europe, la Boston Tea Party, l'implantation en Inde et au Sri Lanka...

<http://www.terre-des-thes.fr/Histoire-du-The/>

**Histoire du thé** : des origines au XII<sup>e</sup> siècle : le thé en Asie, du XIII<sup>e</sup> siècle au XVII<sup>e</sup> siècle : la découverte du thé par les Européens, du XVII<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle : les Européens entrent dans le commerce du thé, du XIX<sup>e</sup> siècle au XX<sup>e</sup> siècle : le thé aux mains des Européens...

[http://www.toildepices.com/wiki/index.php/Histoire\\_du\\_th%C3%A9](http://www.toildepices.com/wiki/index.php/Histoire_du_th%C3%A9)

« **Le thé, histoires d'une boisson millénaire** » : livret de l'exposition qui a eu lieu au Musée Guimet d'octobre à janvier 2013. Le thé est après l'eau, la boisson la plus bue dans le monde. Né en Chine, il entre dans les mœurs au début de notre ère et va gagner progressivement l'Asie orientale, le Moyen-Orient, l'Europe et l'Amérique. Au cours des deux millénaires de son histoire, sa consommation passera par trois phases : l'âge du thé bouilli, sous les Tang (618-907), l'âge du thé battu, sous les Song (960-1279), l'âge du thé infusé, sous les Ming et les Qing (1368-1911). L'exposition se propose d'en relater les moments forts avec en conclusion l'évocation de son impact dans l'histoire universelle.

[http://www.guimet.fr/images/musee-guimet/pdf/livret\\_expo\\_the.pdf](http://www.guimet.fr/images/musee-guimet/pdf/livret_expo_the.pdf)

« **Le thé, histoires d'une boisson millénaire** » : commentaires audio lors de l'exposition au musée Guimet : contexte historique, l'époque du thé bouilli, l'époque du thé battu, l'époque du thé infusé

<http://www.guimet.fr/fr/multimedia/podcasts/666-commentaires-audio-de-lexposition-le-the-histoires-dune-boisson-millenaire>

**Le thé à Guimet** : dossier de presse de l'exposition

[http://www.guimet.fr/images/musee-guimet/pdf/ddp\\_the.pdf](http://www.guimet.fr/images/musee-guimet/pdf/ddp_the.pdf)

« **Chercheur de thé** » : Le blog de François-Xavier Delmas Le fondateur du Palais des Thés est un globe-trotter passionné des cultures du monde. Avec le désir de partager ses expériences et ses connaissances accumulées depuis près de 25 ans, il crée en janvier 2010 le blog « Chercheur de thé ». Il y conte ses pérégrinations, ses rencontres, ses coups de cœur, et ses coups de gueule, de Darjeeling à Shizuoka, de Taiwan au Triangle d'Or...

<http://www.chercheurdethe.com/>

**Addict Tea** : blog d'un passionné du thé

<http://addictea.blogspot.fr/>

**Tea, Thé, Cha** : galerie photo sur le thé – les ustensiles, oolongs, thés verts, thés japonais, thés rouges, thés jaunes...

<http://filipek.zenfolio.com/f94766169>

**La voie du thé** : blog d'un passionné du thé : méthode et Kyusu, 3 théières pour un mini tuo cha , kaikado...

<http://lavoieduthe.blogspot.fr/>

**Sommelier en thé japonais** : on parle aujourd'hui beaucoup de thé japonais en France et en Occident en général. Néanmoins, beaucoup d'erreurs sont dites sur le web comme dans de nombreuses publications sur cet extraordinaire produit. Je suis au Japon, le premier français « japanese tea instructor », titre parfois qualifié de « Sommelier en thé japonais ». Je voudrais au travers de cet espace diffuser des informations fiables sur le thé japonais.

<http://sommelier-the-japonais.blogspot.fr/>

**Tea Masters** : blog d'un passionné. Résident à Taiwan depuis 17 ans, Il partager dans ce blog ce qu'il a appris de nombreux maîtres de thé.

<http://teamasters.blogspot.fr>

**La cérémonie du thé** : la cérémonie du thé (*chanoyu*), qui est aussi connue sous la dénomination de la Voie du thé (*chado* ou *sado*) correspond à la préparation et au service ritualisés du thé vert en poudre en présence d'invités. Une cérémonie du thé protocolaire complète comprend un repas (*chakaiseki*) et deux services de thé (*koicha* et *usucha*) et dure environ quatre heures, pendant lesquelles l'hôte s'engage corps et âme dans la création d'une occasion conçue pour apporter un plaisir esthétique, intellectuel et physique ainsi que tranquillité d'esprit à ses invités.

[http://web-japan.org/factsheet/fr/pdf/F28\\_tea.pdf](http://web-japan.org/factsheet/fr/pdf/F28_tea.pdf)

**Leaves and buds, tea life, tea spirit**: blog avec des très bons articles sur le thé : la saveur de la Chine du thé, cérémonies chinoises, la voie du thé...

<http://leavesandbuds.blogspot.fr/>

**La route du thé... une invitation au voyage** : Emprunter la Route du Thé, c'est découvrir les mille et une manières de déguster le thé à travers les pays et les siècles. Pour en savoir plus sur cette boisson aujourd'hui consommée partout et par tous, explorez les rubriques « Histoire », « Identité du thé », « Santé » et « Teatime ».

<http://laroute.duthe.free.fr/>

« **Thé-toi** » : la cérémonie du thé aujourd'hui (audio) : invité Fabien Maiolino (directeur de la maison des trois thés à Paris), Gil Delannoï (professeur à Sciences Po), Colette Roos (journaliste), François Delaroière (journaliste)

<http://www.franceinter.fr/emission-service-public-the-toi-la-ceremonie-du-the-aujourd-hui>

---

#### **Bibliothèque Emile Cartailhac**

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

#### **Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »**

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place – Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 – TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>

