



TXPERIENCE T Magazine

DATE

Avril 2018



Dans les Box ce mois-ci.

La Manufacture
du Siècle.

Idée recette

www.txperience.fr

L'édito du mois

LES RENCONTRES TIENNENT A PEU DE CHOSSES

Comment ne pas débiter cet édito par un grand remerciement. Vous avez cru à mon projet et y avez adhéré. Le mois dernier, vous avez été nombreux à m'envoyer des petits messages pour les 1 an de Txperience. Et pour tout ça : Merci. Durant cette année, j'ai eu grand plaisir à aller à votre rencontre ou à discuter avec vous via les réseaux sociaux. On critique souvent la vente par internet comme étant trop impersonnelle mais avec Txperience, il n'en est rien car je suis à l'écoute de vos suggestions ou de vos remarques et nos échanges sont parfois bien plus prolongés qu'ils ne pourraient l'être en boutique. Ce mois d'avril est marqué par une nouvelle collaboration. **Pour vous gâter dans notre nouvelle BOX, j'ai la chance d'avoir pu collaborer avec Brune de La Manufacture du Siècle.** Parfois les choses se font si simplement qu'elles semblent être une évidence et cette collaboration en est une. **Découvrez son travail dans cette édition.**

Dans ce magazine également, vous trouverez une délicieuse idée recette de gelée au thé à la rose. Dites-moi si vous l'avez tes'thé ? Et puis, une page consacrée à vos envies du jour.

« Il y a dans le goût du thé comme un charme subtil qui le rend irrésistible et propre à être sublimé. Le thé n'a ni l'arrogance du vin ni l'affectation du café - et encore moins l'innocence minaudière du cacao.

Le Livre du Thé (1906) de Okakura Kakuzo





Zoom sur En route vers la Corée du Sud.

Notre périple se poursuit en Corée du Sud où l'on prépare traditionnellement le thé suivant la méthode Ku-Jung-Ku-Po : torréfié neuf fois, frotté neuf fois, afin d'extraire le plus de tanins possible des feuilles. Aujourd'hui encore, la Corée du Sud possède une façon unique de préparer le thé. Le résultat se voit, et il se sent : de petites feuilles roulées à la main qui renferment tous les arômes de la plante.

En route vers la Corée du Sud est un thé qui vient du jardin Seogwang sur l'île volcanique de Jeju-do, dont le sol rocheux, composé de cendres d'éruptions anciennes filtre parfaitement l'eau de pluie. Ce sol est riche en minéraux - calcium, magnésium...-dont profitent les théiers de Jeju. Son infusion est fraîche et légèrement iodée. On y retrouve des tonalités d'épinard et n'est pas sans rappeler les Sencha japonais.



Karénine

Voyage aux pays de Tolstoï avec ce traditionnel Earl Grey russe, hymne à la liberté et aux conventions bousculées. Le thé prend une place centrale dans la vie russe. Il est consommé en grande quantité : 10 à 12 tasses par jour en remplacement de l'eau. Au XIXe siècle, c'est parfois son taux qui fixe le prix des autres marchandises sur les foires. Ce taux est même à l'origine d'une expression : « na tchaï » qui signifie « pourboire » et qui peut être traduit littéralement par : « pour le thé ».

Parfait au petit-déjeuner.

Petit Cocon

La douceur de la vanille enrobe ce thé vert qui se déguste parfaitement après le déjeuner ou au goûter comme pour nous offrir une dernière gourmandise.

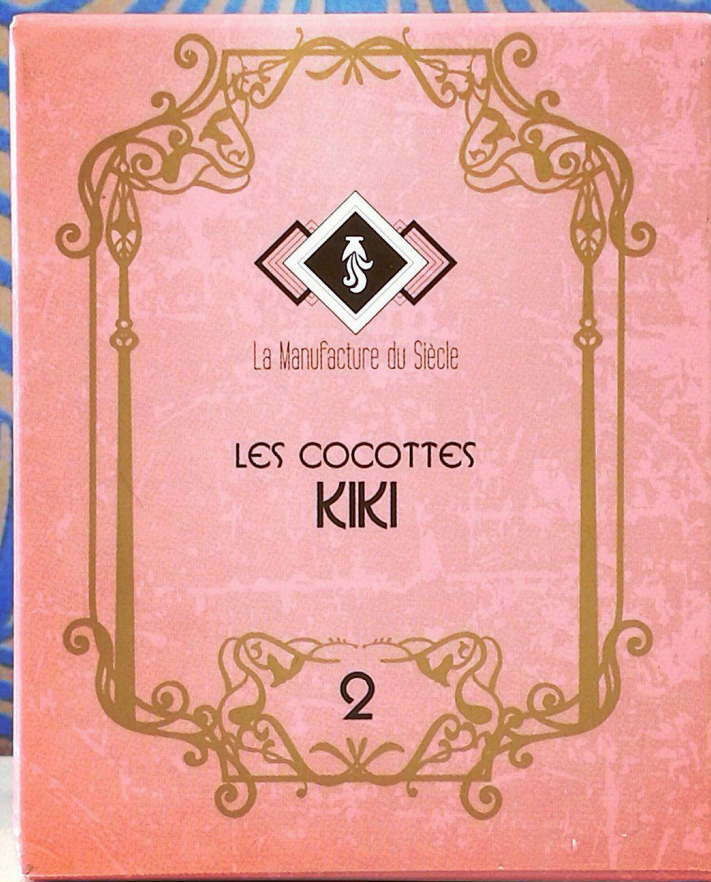
Préservez ce thé en ne poussant pas la chaleur de l'eau au-delà de 80°.



Tisane des Elfes

Le Rooibos Vert est un rooibos non fermenté au goût légèrement citronné. Sans théine, il possède de très nombreuses propriétés relaxantes, digestives et antioxydantes. Il se déguste parfaitement le soir. Il peut être donné aux enfants sans aucun risque. La passiflore est également réputée pour ses propriétés calmantes.

Une tisane idéale pour toute la famille !



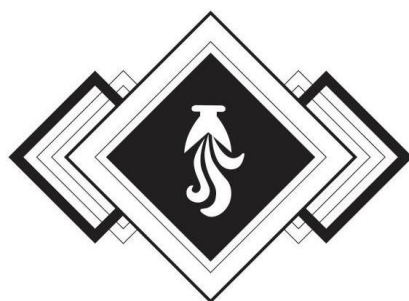
Le savon, cet objet si minimaliste et sensoriel, ramène à une philosophie de vie d'épure et d'élégance vraie.

Le cadeau du Mois



Gros coup de cœur pour ce savon précieux réalisé par La Manufacture du Siècle! KIKI de la collection LES COCOTTES, c'est un savon réalisé en édition limitée rien que pour vous ! Son parfum se rapproche d'un thé Earl Grey. La Collection Les Cocottes est inspirée des courtisanes de la Belle-Epoque, et Kiki fait référence à Kiki de Montparnasse, l'égérie de Man Ray.
« Les Cocottes » présente des savons précieux aux délicates huiles végétales d'amande douce et de noyau d'abricot.

Kiki, dite la "Reine de Montparnasse", fut la muse des plus célèbres artistes parisiens durant l'entre-deux-guerres, qui célébrèrent sa beauté dans de nombreuses oeuvres. Etoile des Années Folles et femme libre, elle impose sa dégainé "canaille" et invente la mode. Cette égérie théâtrale a inspiré une version précieuse et sophistiquée d'effluves profondément boisées, sur quelques notes de fleurs, la quintessence d'une féminité élégante et bohème.



La Manufacture du Siècle

Créée en 2016, la Manufacture du Siècle est née en Provence, **au cœur du Comtat Venaissin avec l'idée que le savon est un vrai soin de beauté** qui exige les matières premières les plus pures.

Ainsi, La Manufacture du Siècle travaille avec **plusieurs petits producteurs locaux** pour le lait de chèvre, les oeufs, la spiruline, le miel... Elle n'utilise que des colorants végétaux : argiles naturelles, épices, charbon végétal.. Ses précieux savons sont réalisés avec la méthode de saponification à froid en n'utilisant que des huiles naturelles végétales ou biologiques de qualité supérieure.

La saponification à froid impose de travailler la pâte à savon en petites quantités car la pâte à savon fige très vite, mais **elle permet de conserver toutes les qualités des huiles et beurres végétaux utilisés**. Ainsi, le savon aura des **propriétés uniques**: antioxydant, nourrissant, adoucissant et protecteur pour la peau grâce à la vitamine E, aux caroténoïdes ou aux phytostérols qu'il contient.

Profitez de 15% sur leur shop avec le code
TEXPERIENCE



La Manufacture
du Siècle

Gelée de thé à la rose

VOUS AVEZ BESOIN

- 10 g de thé Au nom de la Rose (= 3 cuillères à thé)
- 1 litre d'eau
- 400 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de rose
- 1 cuillère à café légèrement bombée d'agar-agar

PROCEDURE

Faites chauffer l'eau à 90-95°C

Faites infuser le thé pendant une heure directement dans la théière puis filtrez grâce au sachet mousseline.

Egouttez puis ajoutez le sucre et l'eau de rose.

Bien mélanger jusqu'à totale dissolution. Laissez poser 30 min.

Récupérez une louche du mélange et y dissoudre l'agar-agar.

Portez le reste du mélange à frémissement.

Versez le mélange à l'agar-agar et laissez bouillir pendant 2 min.

Laissez reposer 10-15 min hors du feu avant de mettre dans des pots stérilisés.

Fermez et retournez les pots jusqu'à total refroidissement.



LE PETIT +

Vous pouvez tester cette recette avec bien d'autres sortes de thé!

NOUVEAUTÉ



Coffret 18 infusettes entièrement
réalisées à la main.

Rendez-vous sur
www.txperience.fr



Merci à Léa pour sa photo de la box du mois de mars.



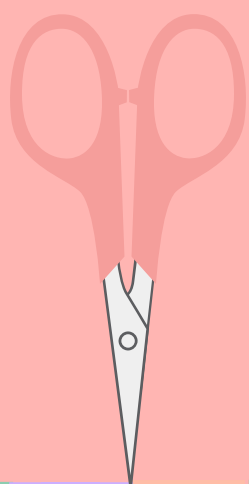
TxperienceFR



Txperiencebio

A très bientôt sur nos réseaux sociaux !

Prenez chaque jour ce dont vous avez
besoin



Espoir

Courage

Bienveillance

Amour

Tendresse

Force

Rire

Générosité

Respect

Repos

Partage

Joie

Folie

Liberté



~ Et si on s'y met'Thé? ~

Txperience.fr