



# TXPERIENCE

## T Magazine

Octobre 2018



THÉS ET TISANES DE QUALITÉ  
AVEC AMOUR MIS EN SACHETS

### Le Thé D'Halloween

Citrouille\*, pomme\*, coing\*,  
carotte\*, curcuma\*, chili écrasé\*  
\*Eau de l'agriculture biologique

20g / 10-15min 100°

TXperience.fr

Dans les Box ce mois-ci.

Zoom sur Mysterious  
Oolong

Le thé vert, une mine  
d'or pour la santé

[www.txperience.fr](http://www.txperience.fr)

T magazine est un magazine mensuel réalisé, édité et imprimé par la Société Txperience  
située au 12 allée Jean Moulin, 52100 Saint-Dizier.

Contact: [contact@txperience.fr](mailto:contact@txperience.fr)

Crédit Texte: Séverine Boucheron

Crédit Photos: Séverine Boucheron, Pixabay

# L'édito du mois



*Par Séverine,  
créatrice de Txperience*

Le mois d'octobre signe définitivement la fin de l'été. L'automne est pour ma part une saison que j'ai du mal à accueillir mais cette année, j'ai décidé de transformer la déprime automnale en me lançant à fond dans de nouvelles créations. Les thés d'hiver seront donc de sortie dès ce mois et ils seront extra-gourmands. Vous pourrez d'ailleurs déjà en déguster dans nos box d'octobre avec le T d'Halloween, une création à base de citrouille et de pomme. Très original, j'espère qu'il vous séduira. T casse-noix est un thé noir à la noix et au raisin que je voulais proposer depuis un petit moment. Ce thé nous enchante avec ses parfums de cave à vin. Dans ces nouvelles box, c'est avant tout un appel au cocooning que je vous lance. Et le cadeau en est l'illustration, j'espère que ce joli coussin s'intégrera parfaitement dans votre intérieur et qu'il vous permettra de vivre des moments doux. Enfin, dans ce magazine vous trouverez un dossier complet sur les bienfaits du thé vert et du thé noir. Même si la bataille est largement gagnée par le thé vert, vous verrez que le thé noir n'a pas à rougir de son succès auprès des consommateurs européens qui le préfèrent (et oui, c'est surprenant s'il l'on s'en tient aux résultats du sondage effectué sur Facebook. Merci d'ailleurs aux personnes qui y ont participé.) A très vite ! Partagez-buvez-aimez :-)

*“L'automne est un andante  
mélancolique et gracieux  
qui prépare admirablement  
le solennel adagio de  
l'hiver.”*

*George Sand*





## Zoom sur Mysterious Oolong

C'est au nord de la Thaïlande, dans le petit village de Mae Salong, qu'une communauté chinoise cultive ce thé depuis quelques décennies. Véritable explosion de saveur dans le palais, le Mysterious Oolong est un Milky Oolong, c'est à dire un thé cuit à la vapeur de lait. Il révèle un nez floral, lacté avec beaucoup de rondeur. Un mystère gourmand sucré et acide, aux notes beurrées vanillées, avec quelques pics anisés. Ce Oolong peut être infusé plusieurs fois et dévoiler à chaque infusion des notes différentes. Le thé Oolong est un thé partiellement oxydé qui peut plaire aux amateurs de thé vert comme de thé noir. En se déployant, la perle laisse apparaître la qualité de la cueillette. Le Oolong, constitué traditionnellement de feuilles entières est pauvre en caféine.

Les feuilles sont tout d'abord flétries au soleil et à l'air libre (萎凋, wěidiāo). Puis, elles sont brassées dans des paniers en bambou pour en abîmer les bords et augmenter la surface d'oxydation (晒青, yáoqīng). Ensuite, elles sont remuées et séchées pour les éclaircir (揉青, róuqīng). Enfin, elles sont roulées dans une bassine de fer après avoir interrompu brutalement leur oxydation par chauffage (炒青, shāoqīng) ; étape très importante pour le développement de l'arôme, elle peut être effectuée jusqu'à 40 fois. Le thé oolong contient de la cis-jasmone et du cis-jasmonate de méthyle, les deux principaux composés odorants du jasmin, qui augmentent l'activité des récepteurs A du GABA, agissant donc comme des anxiolytiques et des sédatifs, même quand ils sont absorbés par inhalation.

# Le thé d'Halloween

Qui dit Halloween, dit surprise. Les couleurs chatoyantes de cette tisane à base de citrouille et de pomme rappellent la beauté des feuilles automnales. Cette tisane peut même être dégustée comme bouillon dans le cadre d'une cure detox. Le curcuma qu'elle contient est un puissant remède à tous les maux d'hiver.

Mélangez avec des grains de poivre, remplissez un moulin à épices. Voici un mélange parfait d'épices .



## T casse-noix

Le mois d'octobre marque la fin des vendanges, c'est aussi le moment où l'on remplit sa cave à vin. Voici un complément parfait avec ce thé qui accompagnera parfaitement vos soirées charcuterie-fromage au coin du feu. Ce thé noir délivre un équilibre parfait entre la noix et le raisin.

En dégustation au coin du feu après le repas. Sous un plaid ça marche aussi... :-)



## Choco' range

Il est un de ces mélanges qui appelle au cocooning. Doux et acidulé à la fois, Choco'range, c'est un thé noir gourmand aux saveurs d'hiver d'orange et de chocolat. Parfait pour réchauffer vos après-midi d'hiver.

Un thé idéal pour l'heure du goûter ou au petit-déjeuner.



# Thé vert vs Thé noir

Si les thés se boivent de toutes les couleurs (verte, blanche ou noire), il proviennent tous du même arbre, le *Camelia Sinensis* . Voici dans ce résumé le plus exhaustif possible, sans être rébarbatif, une synthèse très surprenante sur les bienfaits du thé vert et du thé noir.

## Le thé vert, plus qu'une philosophie, c'est un mode de vie

Le thé vert renferme plus de 100 nutriments et composants chimiques essentiels dont les catéchines (EGCG), des acides aminés, des alcaloïdes dont la caféine et de très nombreuses vitamines.

Comparativement aux autres plantes à infuser, c'est le thé vert qui bat tous les records en terme de bienfaits.

Tout cela fait de lui est un des plus puissants antioxydants.

A titre de comparaison, **2 tasses de thés verts équivalent à 7 verres de jus d'orange frais.**



Le thé vert est également **le meilleur ami de vos dents** car il contient du fluor et c'est également un très bon **antibactérien**, il aide ainsi à combattre les caries, et les dents qui se déchaussent.

A partir de 5 tasses par jour, le thé vert **diminue le stress de 20%** .



En consommant une combinaison équilibrée de différents thés verts répartis convenablement au cours de la journée, le thé vert peut agir contre:

**l'acné, l'arthrite, le cancer, l'infertilité, la dépression, les dérèglements hormonaux, les maux de tête, l'hypothyroïdie, le surpoids et le diabète.**



Le Gyokuro, le matin; le Sencha, le midi et le Bancha, le soir avec un complément occasionnel de Matcha 2 à 3 fois par semaine forment un trio idéal pour lutter contre les maladies du quotidien, et stimuler le système immunitaire.



Mais attention, pour soutenir les bienfaits du thé vert, il **est essentiel de boire suffisamment d'eau fraîche au cours de la journée.** En effet, les pouvoirs de désintoxication du thé vert ne sont efficaces que si l'individu boit 30 ml d'eau fraîche par kg de masse corporel. Par exemple, une femme de 60 kg devra consommer quotidiennement 1,8 litre d'eau par jour. **A défaut d'une hydratation suffisante, le thé vert peut libérer des toxines qui ne parviendront pas à être éliminées et seront stockées dans l'organisme.**

# Le thé noir: un allié de taille

Au cours de la phase de transformation, le thé noir est fermenté et oxydé, ce qui lui donne la couleur et la saveur unique. En revanche, le thé vert et le thé blanc ne sont pas fermentés. Le thé noir est obtenu par l'oxydation à l'air libre complète de ses feuilles. Séchées, flétries, jusqu'à noircir, elles conservent de cette étape, une saveur unique avec un côté très tannique.



**Même s'il ne possède pas autant de bienfaits que le thé vert, le thé noir reste très intéressant à consommer.**

Le thé est stimulant, mais le thé noir l'est beaucoup plus que les autres car il a subi un processus d'oxydation et contient une concentration de protéines beaucoup plus élevée. Souvent pointée du doigt, **la caféine améliore pourtant l'éveil et la concentration.** La teneur en caféine est plus élevée dans les bourgeons que dans les feuilles basses.



Autre propriété du thé noir : son effet antioxydant.

Comme les autres variétés de thé, le thé noir possède une bonne concentration de polyphénols comme les théaflavines et les théarubigines qui permettent de combattre le vieillissement. **Ces substances naturelles protègent nos cellules contre l'oxydation, par exemple, en aidant à les protéger contre des maladies telles que la cataracte ou l'oxydation causées par la fumée du tabac.**

Ces mêmes polyphénols ont également une **action bénéfique sur le cholestérol et les maladies cardio-vasculaires et gardent ainsi les artères en bonne santé.**

En activant la circulation rénale, la théobromine contenue dans le thé a une **action puissante sur le drainage et l'élimination des toxines.**

En plus des nombreux arômes qu'il offre, le thé noir est également très apprécié pour ses vertus; notamment sur la **digestion, la prise de poids, les maux de gorge, le diabète et l'ostéoporose** grâce à la présence de flavonoïdes.



En conclusion, on voit donc que tous les thés apportent des bienfaits à l'organisme à condition d'en consommer suffisamment - la règle générale c'est au moins 5 tasses par jour - et au bon moment.

Inutile donc de faire un choix ferme et définitif sur le thé que vous consommez.

# Cake au Véritable Earl Grey

*Place à la gourmandise avec cette recette de Cake au thé Earl Grey. Une bonne manière de revisiter nos classiques.*

## VOUS AVEZ BESOIN

3 œufs

100g de sucre de canne complet

80g d'huile

180g de lait + 1cc de thé Earl Grey

170g de farine

## PROCEDURE

Préchauffez votre four à 180°C. Déposez le lait et le thé dans une casserole, portez à ébullition. Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez l'huile et la farine puis fouettez pour obtenir une pâte homogène.

Enfin, incorporez le lait sans filtrer le thé. Fouettez puis versez la pâte dans un moule préalablement beurré.

Enfournez pendant 30 à 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans votre cake. Si la lame ressort sèche, c'est prêt!



## LE PETIT +

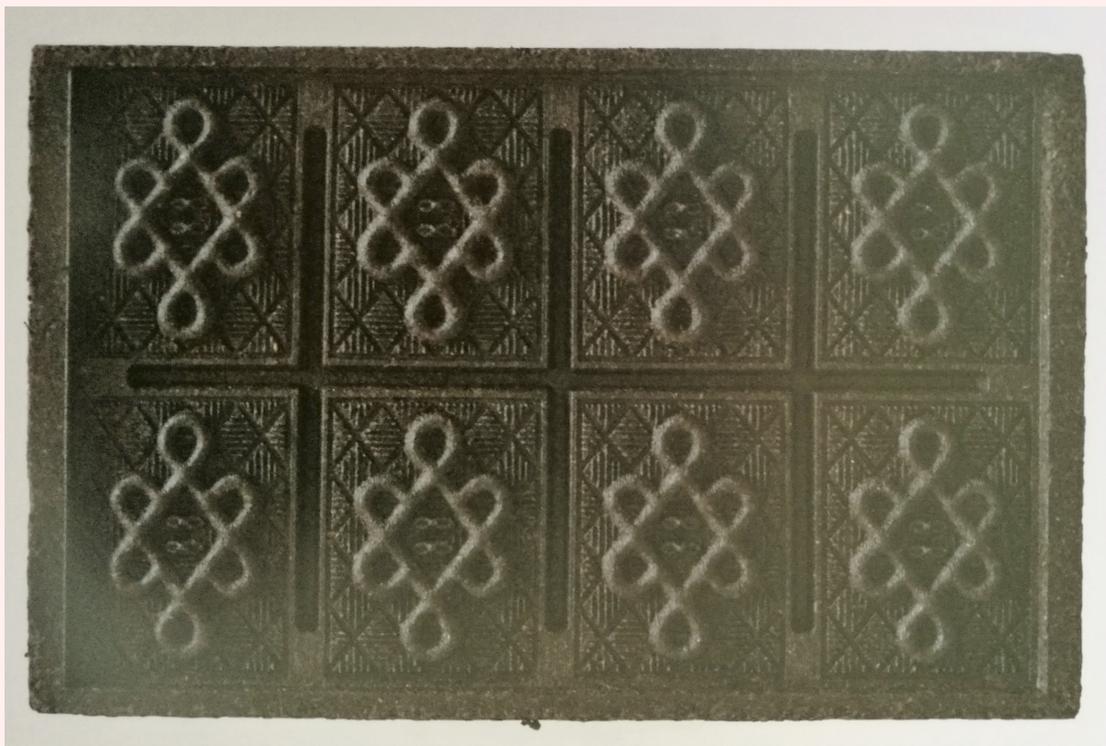
**Vous pouvez remplacer le sucre par du miel pour un résultat hyper gourmand.**

# Le cadeau du mois



Recevez en cadeau dans nos box du mois d'octobre, ce joli coussin pour vous permettre de passer de douillets moments. Nos box seront envoyées à partir du 15 octobre.

# En précommande



Après un processus de production complexe qui dure plus d'un mois et demi, ce thé pressé Pu Ehr sous forme de brique continue à mûrir après le pressurage et gagne en goût avec l'âge.

Il s'infuse à raison de 10g par litre environ 2 minutes et demi et donnera un arôme terreux et épicé et une robe rougeâtre.

Autrefois, le plaisir du Pu Ehr était réservé aux monarques de Chine.

Aujourd'hui encore, la médecine chinoise s'appuie sur ses propriétés bienfaisantes pour la santé. Elle considère qu'il permet de restaurer l'équilibre entre le yin et le yang au sein du corps.

Si vous souhaitez découvrir ce thé, ou l'offrir à l'occasion des fêtes de Noël comme un cadeau précieux, vous pouvez effectuer une précommande en m'envoyant un MP. Un acompte de réservation sera demandé.

Prix de la brique de 500g: 65 euros.



# En précommande



ou dans les box du mois de Décembre



Txperience vous accompagne durant les fêtes de Noël.

**Au programme du Calendrier de l'Avent :**

**24 infusettes de thé et tisanes, des gourmandises et des petits cadeaux pour être la plus belle au soir de Noël.**

En précommande jusqu'au 15 novembre.

Contact par mail : [contact@txperience.fr](mailto:contact@txperience.fr)

ou via Facebook.

Prix: 29,90 euros

\*Photo non contractuelle

# NOUVEAUTÉ

SUR LE SHOP

## THÉIÈRE CÉRAMIQUE ET SON FILTRE INTÉGRÉ

L'heure du thé, c'est l'heure du petit plaisir. Et du plaisir, on en prend en regardant cette magnifique théière en céramique noire ou rouge d'une contenance de 850 ml vous permettant de réaliser jusqu'à 4 tasses. Son filtre intégré permet une filtration de qualité et sans contrainte. Il n'y a plus qu'à vous laisser ten'thé .

**Exclu web:** Jusqu'au 30 octobre 2018, un sachet de thé 20 g ( 10 tasses ) offert pour l'achat de cette théière.



Prix: 15,90 euros



mo\_rganes • S'abonner

mo\_rganes 🌸 Avis aux amateurs de thés!!

🌸  
Petit coup de pub car gros coup de ❤️  
pour les thés et tisanes @txperience.fr  
Une petite entreprise française comme on  
les aime, du choix, des parfums à tomber,  
des accessoires sympas, un packaging et  
une approche assez ludique et même des  
box à recevoir chez soi!  
Si vous avez envie de vous faire plaisir ou  
de faire plaisir, cette marque ne peut que  
vous séduire! 😊

#txperience #tea #teaaddict  
#frenchcompany #picoftheday  
#teaexperience #teaexpert #likeforlikes  
#l4like #l4l #france #belledecouverte  
#petitcoupdepub #coupdepub #pub  
#startup #jeunemarque #thés #tisanes  
#tisanesbio



34 J'aime

5 SEPTEMBRE

Ajouter un commentaire...

Merci Morgane pour ce joli post depuis la Corse.  
Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux  
<https://www.facebook.com/Txperiencebio/>  
<https://www.instagram.com/txperience.fr/>

Partagez vous-aussi vos photos sur Facebook ou Instagram avec  
le #Txperience. Une photo par mois sera sélectionnée pour paraître dans notre  
T Magazine et un petit cadeau sera offert à son photographe.

# Un point sur les horaires du Showroom

**Txperience possède son atelier-showroom à Saint-Dizier. Situé à l'Espace Créateurs d'Entreprises au 12 allée Jean Moulin, il est ouvert à tous pour découvrir, acheter directement nos thés, tisanes et accessoires ou retirer vos commandes effectuées via le site internet.**

## Quels sont les horaires d'ouverture?

**Txperience est généralement ouvert du lundi au vendredi à partir de 9h30 jusqu'à 19h sans interruption.**

Néanmoins, il est préférable de me contacter afin de vérifier l'ouverture du showroom car je peux être en déplacement.



**Ouverture sur demande**

Vous souhaitez venir en dehors de ces horaires? N'hésitez pas à me téléphoner, nous pouvons tout à fait convenir d'un rendez-vous le samedi par exemple.

**Contactez Séverine au: 06.25.17.02.23  
ou via Facebook via le formulaire de contact de la page de Txperience:  
<https://www.facebook.com/Txperiencebio/>**