



TXPERIENCE

T Magazine

Septembre 2018

Dans les Box ce mois-ci.

Zoom sur Kusanagi

Comment préparer un
vrai petit-déjeuner
anglais?

www.txperience.fr

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

Contact: contact@txperience.fr

Crédit Texte: Séverine Boucheron

Crédit Photos: Séverine Boucheron, Pixabay

L'édito du mois



*Par Séverine,
créatrice de Txperience
(avec ma Jeannette,
qui porte son bandeau
Signé B*)*

C'est la rentrée, j'espère que vous avez profité de l'été pour vous reposer et faire le plein d'énergie. Avez-vous préparé des thés glacés ?

En ce mois de Septembre, je mets à l'honneur dans la box un thé d'exception et rare que je suis fière de pouvoir vous faire découvrir, j'espère qu'il vous plaira et que vous saurez apprécier toute sa finesse, vous qui, depuis quelques mois déjà, vous initiez aux subtilités du thé. Juste un petit conseil, faites bien attention à la température de votre eau pour la préparation de ce thé car ce serait dommage de le gâcher. Pour ma part, j'ai profité des vacances pour vous préparer encore des nouveautés. Désormais, en exclusivité sur mon site internet, vous aurez la possibilité d'acheter mes thés et tisanes en sachet prêt à infuser. Ces infusettes sont réalisées à la main, ne soyez donc pas surpris d'y découvrir comme dans votre thé en vrac, des gros morceaux de fruits et des feuilles complètement préservées. Ces sachets sont vendus à l'unité sur le site, vous pourrez ainsi composer vous-mêmes votre propre coffret dégustation.

Petite nouveauté également, Théodore et son amie la chouette Agathe rejoignent la série des nouveaux infuseurs dans la rubrique "accessoires" de mon site. Je suis à la recherche permanente de nouveaux accessoires pour faciliter votre instant "thé" ou le rendre plus fun. Découvrez-les vite!

*" Dans la voie du thé
on s'imprègne par le cœur
et non en regardant ou en
écoutant
attentivement "*

Sen no Rikyu





Zoom sur Kusanagi

Direction le Japon avec ce thé rare et exceptionnel que nous vous faisons découvrir ici. "Kusanagi" signifie l'âme invincible des guerriers japonais. Ce thé ombragé se caractérise par une structure de feuille en filigrane, de fines pointes et une feuille vert foncé doucement veloutée. Dans la tasse, ce thé agit comme un rayon de soleil qui rayonne à travers la jade, une petite pointe de soleil dans le ciel bleu. Son goût fruité se développe petit à petit dans la bouche et provoque un véritable éveil des sens.

Au Japon, le Gyokuro est un thé vert d'exception que l'on propose dans les grandes occasions. Sa spécificité ? C'est un thé d'ombre travaillé selon la "méthode impériale" : à la mi-avril, 20 jours avant la récolte, les fermiers disposent au-dessus des théiers des tissages de bambou pour stopper les rayons du soleil.

La plante réagit et se gorge de chlorophylle pour donner des feuilles d'une intense couleur émeraude.

Il existe en effet, au Japon, une très longue tradition d'ombrage des théiers pour en améliorer la qualité. Dans la région de Kagoshima au Sud du Japon, qui possède un volcan encore actif, le "Sakurajima", les arbustes à thé des belles exploitations sont recouverts de filets spéciaux (en japonais: Kabusé), afin de les mettre à l'ombre. Les filets sont posés à la main et ne laissent passer que la moitié de la lumière du soleil. La croissance dans la semi-pénombre permet de s'approcher au plus près des conditions naturelles de lumière des plants de thé sauvages. Un thé cultivé à l'ombre, produit plus de substances actives et développe un arôme frais particulièrement parfumée.



Je vais te Maté

On vous aura prévenu. On dit du Maté qu'il aurait des pouvoirs magiques. En cette rentrée, vous surmonterez n'importe quel obstacle. En Amérique du Sud, le maté est bu à n'importe quelle heure de la journée. Grâce à son taux élevé de caféine, le maté est un bon excitant. Il est aussi riche en vitamine C, en magnésium, en calcium et en fer. Il diminue également l'appétit ce qui peut aider quand on souhaite faire un régime.

Une c.c de maté pour 200 ml d'eau à 80°C. Laissez infuser 5 min et plus si vous voulez stimuler l'effet calmant.

Brise séductrice

Ouah, emporté par la brise formée par ce cocktail détonnant de fraise, de jasmin et de piment, vous tournez de l'œil et vous abandonnez au plaisir des sens. L'échinacée, présente dans ce thé est utilisée pour réveiller et stimuler le système immunitaire, est surtout efficace pour prévenir diverses infections des voies respiratoires, la grippe ou le rhume. Elle était très utilisée par les Indiens d'Amérique.

En dégustation chaude ou froide.



Petit déjeuner anglais

Prenez délicatement l'anse de votre tasse par le pouce et l'index, rapprochez-la de votre bouche, humez, buvez. On y est, non? Dès le petit déjeuner, ce mélange traditionnel de différents thés noirs biologiques d'Assam et de Ceylan développe une liqueur dorée caractérisée par une saveur très aromatique. Un thé qui vous transporte directement au pays des Lords.

Et pour réaliser un vrai petit déjeuner anglais, suivez nos conseils ci-joints.

Comment préparer un vrai petit déjeuner anglais?

S'il y a bien une bonne habitude que vous prenez tous les étés, c'est celle de petit-déjeuner. Conservez-la lors de la reprise car prendre un bon petit déjeuner permet selon certains nutritionnistes d'éviter la prise de poids et le grignotage.



Le petit-déjeuner anglais est l'un des plus connus au monde. Pour nous, français, peu habitués à consommer des aliments salés au réveil, il est souvent synonyme de vacances. Je vous propose ici, le mode d'emploi pour un English breakfast réussi- histoire d'entamer une rentrée en pleine forme- tout en gardant l'esprit encore un peu en vacances. D'ailleurs saviez vous que le petit déjeuner anglais a été élu meilleur petit déjeuner dans une étude réalisée dans 36 pays en 2010!

De quoi est constitué le petit déjeuner anglais?

L'english breakfast est bien connu pour son contenu riche en matière grasse. Mais quelle est la composition exacte du petit déjeuner anglais traditionnel ? Il se compose en fait de plusieurs éléments à choisir parmi ceux ci :

- Toasts (pain de mie blanc coupé en deux) agrémentés de beurre et de marmelade (la fameuse confiture à l'orange)
- Oeufs sous toutes les formes : brouillés, à la coque, au plat, frits...
 - Bacon grillé
 - Saucisse grillée
- Haricots blancs à la tomates (Bon courage aux plus téméraires :))
 - Champignons frits
 - Pommes de terres sautées
 - Sauces ou ketchup

L'english breakfast est bien sûr accompagné d'une boisson : jus d'orange, thé ou café .

Le petit déjeuner anglais connaît plusieurs variantes suivant les régions du monde (Irlande, Ecosse, Angleterre, Amérique du nord,...).

Par exemple le petit déjeuner à Ulster (province irlandaise) est composé de saucisson, pain de patate, pain au lait et tomates.

Les parfaits œufs brouillés

Réussir ses œufs brouillés n'est pas forcément facile. Souvent trop secs ou pas assez aérés, voici comment les réussir parfaitement.

VOUS AVEZ BESOIN

4 à 6 œufs

1 noisette de beurre/ ou de la crème fraîche

5 à 10 cl de lait

Sel-poivre

PROCEDURE

Pour un résultat moelleux et aéré, rien de tel qu'une cuisson au bain-marie.

Faites chauffer de l'eau dans un récipient vous permettant d'accueillir une casserole. Lorsque l'eau frémit, plongez la casserole dans laquelle vous avez préalablement cassé les œufs salés et poivrés, dans le bain marie.

Fouettez doucement les œufs sans vous arrêter. Il faut les aérer au maximum.

A mi-cuisson, ajoutez le beurre (ou la crème) et très délicatement le lait tout en continuant de fouetter.

Arrêtez la cuisson lorsqu'ils sont à votre convenance.

Servez-les et accompagnez-les de notre thé

Petit-déjeuner anglais.



LE PETIT +

Vous pouvez ajouter :

- Des morceaux de tomates, des tomates cerises coupées en deux ou des tomates séchées
- De l'estragon, de la ciboulette, du persil, du thym,...
- Des champignons
- Du fromage râpé
- Des petits croutons

Le cadeau du mois



Boire du thé, c'est fun! Et ça le sera encore plus désormais.
Au bout de sa canne à pêche, Théodore notre poisson, infuse le meilleur des breuvages.

Partez à la pêche à nos nouveaux infuseurs dans la rubrique accessoires sur www.txperience.fr

Une rentrée en poésie



Le Thé

Miss Ellen, versez-moi le Thé
Dans la belle tasse chinoise,
Où des poissons d'or cherchent noise
Au monstre rose épouvanté.
J'aime la folle cruauté
Des chimères qu'on apprivoise :
Miss Ellen, versez-moi le Thé
Dans la belle tasse chinoise.
Là, sous un ciel rouge irrité,
Une dame fière et sournoise
Montre en ses longs yeux de turquoise
L'extase et la naïveté :
Miss Ellen, versez-moi le Thé.

Théodore de Banville

"Les essayer, c'est les adopter"



Photos et commentaires publiés sur le groupe
Facebook de Txperience

Merci Emy pour cette photo!
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 étant seule, je peux être en déplacement pour des foires, salons, livraisons....

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 si mes obligations me le permettent.

Ouverture sur demande

**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/>**

