

Le Printemps japonais 春 [haru] aux Ateliers du Nouveau Monde du 1^{er} mars au 31 mai 2024*

Pour les japonais, le printemps avec la floraison (le hanami) des cerisiers est considéré comme le « **départ de la nouvelle vie** » ou la « **renaissance** ». Voilà une belle occasion pour tous de réaliser les bonnes résolutions que nous avons prises en ce début d'année..

Qui dit printemps japonais, dit thé, encens, cérémonie, et cuisine macrobiotique



- 5 % sur le total de la commande : de 10,00€ à < 30,00€

-10 % sur le total de la commande : de 30,00€ à < 50,00€

-15 % sur le total de la commande : + de 50,00€

*Dans la limite des stocks disponibles

LES THÉS JAPONAIS

Au Japon, les appellations Sencha, Matcha, Gyokuro,.. impliquent le respect d'un cahier des charges strict à tous les niveaux de la chaîne, ce qui n'est pas le cas en Europe. Seul l'ensachage sur place au Japon garantit ce niveau de qualité. Aromandise travaille avec un producteur de thés renommé, acteur de premier plan et pionnier historique du thé bio au Japon.

COFFRET DÉCOUVERTE DES THÉS JAPONAIS 6X6 sachets : 14,90€

Un coffret de thés japonais à partager avec tous vos proches, ou pour essayer toute la gamme des thés japonais.

Le coffret contient : 6 infusettes de Sencha, 6 infusettes de Sencha-Matcha, 6 infusettes de Genmaicha, 6 infusettes de Sencha Menthe, 6 infusettes de Sencha Gingembre et 6 infusettes de Sencha Yuzu



THÉ VERT KUKICHA 80 g net en vrac 5,90€

Désaltérant

La fameux « Thé de 3 ans » aux riches saveurs de noisettes boisées et ambrées aux notes rafraîchissantes typiques des thés japonais.

En quelles occasion ?

Désaltérant, réconfortant, il est consommé tout au long de la journée et à de multiples occasions : bu chaud, tiède, froid ou glacé. Conseillé aux enfants, il peut être dégusté le soir.

Ses propriétés :

Thé vert de brindilles et feuilles torréfiées. De, faible teneur en théine, il peut être consommé du matin au soir pour accompagner les repas et pour tous les publics. De propriétés alcalinisantes, ce thé est apprécié dans la cuisine macrobiotique.



THÉ VERT BANCHA 30g net 3,90€ en vrac ou 5,50€ en infusettes (18)

Fortifiant

Le thé de toutes les occasions au goût agréable boisé-ambré et au coût modéré qui en font l'un des thés les plus consommés au Japon. Il est fabriqué à partir de feuilles de thé vert issues de récoltes d'été.



En quelles occasion ?

Extrêmement apprécié au Japon, il est communément servi dans les restaurants à sushis et bu avant le coucher par toute la famille, en raison de sa faible teneur en caféine et souvent à table infusé dans une carafe d'eau froide

Ses propriétés :

Le thé grillé Bancha Hojicha contient des taux élevés de minéraux, tanins et antioxydants. Riche en vitamine C2, il est connu pour fortifier les veines et pour ses vertus digestives

THÉ MATCHA 80 g net 14,50€

Tonique

Un trésor diététique aux vertus uniques fabriqué à partir de jeunes feuilles de thé de première qualité, cultivées sous ombrage, passées à la vapeur puis séchées et réduites en poudre à l'aide d'une meule de pierre.



En quelles occasion ?

Sous forme de thé serré, équivalent de l'expresso, dégusté avec des pâtisseries, plus couramment utilisé sous forme de boisson chaude ou frappées dans de l'eau ou du lait, dans les glaces et recettes de cuisine.

Ses propriétés :

En buvant du Matcha, on ingère la totalité des feuilles de thé et pas seulement les composants qui passent en infusion, les quantités d'éléments actifs sont multipliées par 5 !!

GENMAICHA 100 g net 7,90€ en vrac ou 5,50€ en infusettes (18)

Stimulant

Fruit de l'union du thé vert Sencha et du riz grillé, le Genmaicha a un goût malté très agréable



En quelles occasions ?

Agréable au petit déjeuner, dans l'après-midi, le soir ou au cours d'un repas, il est souvent associé à la cuisine chinoise car leurs saveurs se marient bien !

Ses propriétés :

Le Genmaicha combine les propriétés stimulantes et bénéfiques du thé vert Sencha à l'effet réconfortant et nourrissant du riz soufflé.

SENCHA 85g net 9,70€ en vrac ou 5,50€/5,60€
SENCHA en infusettes (18) Sencha gingembre, Sencha Matcha, Sencha menthe,
Sencha classique, Sencha yuzu

Stimulant

Thé le plus consommé au Japon, le Sencha est une excellente habitude santé bien-être. Ce Sencha correspond majoritairement à la deuxième récolte, lorsque les feuilles sont gorgées d'éléments nutritifs.



En quelles occasions ?

Il se consomme toute la journée, glacé ou chaud, au travail, pour digérer... il est également idéal pour accompagner les repas, pâtisseries, un délice !

Ses propriétés :

Le Sencha contient des doses notables de vitamines, minéraux, oligo-éléments et autres nutriments essentiels aux propriétés anti-oxydantes importantes. Les tanins et saponines favorisent le catabolisme des aliments gras et réduisent le cholestérol. Les falvonoïdes contenus dans ce thé ont une activité anti-bactérienne et rafraîchissent l'haleine.

FUKAMUSHI en infusettes (18) 7,50€

Grand cru

Le thé vert Sencha Fukamushi est composé uniquement de feuilles de printemps, étuvées deux fois plus longtemps que le Sencha classique. Il développe à l'infusion des saveurs douces et intenses, un parfum de chlorophylle. Ce thé est récolté dans les jardins réputés de Chiran.



GYOKURO 50g net 12,00€ en vrac

Stimulant

Thé de dégustation haut de gamme, le Gyokuro est un thé d'une richesse exceptionnelle. Cette appellation est synonyme de la meilleure qualité de thé vert. Le Gyokuro se reconnaît à sa robe verte intense et à ses feuilles roulées en forme d'aiguille. Il est particulièrement long et intense en bouche, d'une saveur plus légère, plus fraîche, moins amère que le Sencha



En quelles occasions ?

Thé de dégustation, il est préférable d'avoir du temps pour le déguster et l'apprécier. Il est consommé pour ses vertus favorisant les travaux intellectuels ou dans les situations de stress.

Qu'est ce qui différencie le Gyokuro du Sencha ?

Le Gyokuro possède un taux exceptionnel d'acides aminés, dont la L-théanine, qui lui apporte son goût très particulier 'Umami » et une infusion intense. Ces acides aminés activent le métabolisme et stimulent l'activité cérébrale, favorisant en particulier mémoire et concentration.

MATCHA, THÉ DE DÉGUSTATION, 30G en vrac, 18,00€

Coffret de découverte, 35,00€

Bol de cérémonie, 29,00€

Cuillère à Matcha en bambou, 5,50€

Le Matcha de la cérémonie du thé

Un pur concentré de plaisir gustatif. Le Matcha Premium mousse très facilement au fouet de bambou, le Chasen.



Qu'est ce qui le différencie des autres Matcha ?

Le Matcha de Cérémonie est constitué uniquement de jeunes pousses de 1ère récolte, encore plus tendres et savoureuses que les pousses de 2ème et 3ème récolte.



Comment le préparer ?

Les accessoires de la cérémonie du thé sont : le bol Chawan, le fouet Chasen, la cuillère en bambou Chashaku

Miso

Il existe mille et une manières de cuisiner le Miso. Ce Miso Rouge et ce Miso blanc sont développés avec des producteurs de Miso japonais depuis 1888 et 1920. La transmission d'un savoir-faire développé depuis des décennies.

Obtenus à partir d'un double fermentation traditionnelle, le Miso est fabriqué à base de riz, de graines de soja, de ferment, pour des produits à haute valeur nutritive, au goût délicat et pleins de vertus

MISO1 MISO BLANC CREMEUX 250g net 6,90€

MISO2 MISO ROUGE ONCTUEUX 250g net 6,90€



Sauces Soja

Deux phases de fermentation : un processus minutieux qui dure 6 à 12 mois pour obtenir les meilleurs arômes et qualités nutritionnelles !

Un condiment polyvalent pour toutes sortes de plats et de cuissons qui raviront vos papilles.

Tamari intense 0,48L 7,10€ et 1L 12,90€

Goût puissant, riche en saveurs Umami. Sauce de soja naturellement fermentée, fabriquée selon la méthode japonaise depuis 1948.

Pur soja, sans gluten, vegan



Encens japonais

Les encens Karin 8,90€ la boîte de 40 bâtonnets

Les encens de la gamme Karin sont à l'image de l'art et du raffinement de la culture japonaise. Les bâtonnets dévoilent des senteurs claires et cristallines invitant à un voyage temporel et sensoriel. S'inspirant du roman le « Dit du Genji »

écrit au Xème siècle, un âge d'or de l'encens, la

série d'encens Karin dévoile délicatement des notes poétiques et envoûtantes propres à chaque encens nous faisant voyager au cœur de la Cour Impériale.



Encens en rouleaux traditionnels japonais ± 35 bâtonnets 5,10€/5,50€

Confectionnés selon les plus pures traditions ancestrales japonaises, les encens Japonais parfument l'atmosphère d'une délicate senteur d'une rare finesse. Ils sont l'expression d'un peuple et d'un terroir : délicats, les encens japonais accompagnent vos activités quotidiennes tout en poésie.

