



LIVRE BLANC

L'IMPORTANCE DE
L'EAU
POUR SUBLIMER
LE THÉ

THÉS ET INFUSIONS, UNE GRANDE VARIÉTÉ DE BIENFAITS

UNE INVITATION AU VOYAGE

Bien avant de trôner dans nos salons européens, le thé a été découvert en Chine, il y a 5000 ans. Ce sont les Hollandais qui l'ont introduit en Europe pour la première fois au début du XVIIe siècle. Si le thé fait aujourd'hui partie des usages quotidiens, il reste un art, culturellement ancré aux us et coutumes des pays où il est servi. Au coeur d'une cérémonie au Japon, préparé dans un samovar en Russie, consommé noir corsé avec un nuage de lait au Royaume-Uni, il est partout célébré avec soin, dans le respect d'une tradition ancestrale. Thé blanc, noir, vert... les différentes couleurs de thés sont assimilées à de grands crus auxquels il faut savoir rendre toute leur quintessence.

UNE SOURCE DE BIEN-ÊTRE

Une simple tasse de thé est un mélange complexe de plus de 500 substances actives. Outre les oligoéléments et les vitamines, on y trouve notamment des polyphénols aux pouvoirs antioxydants et des tanins responsables de l'amertume. Les feuilles de *Camellia Sinensis* (appellation botanique du thé) contiennent de la L-théanine, un acide aminé propre au thé et aux propriétés relaxantes. Le thé est riche en caféine, également appelée théine, un alcaloïde recherché pour ses vertus stimulantes. Dans le thé, la diffusion de la caféine est ralentie par son association avec les tanins et à la L-théanine. Résultat, le thé a un effet plus doux et plus durable dans le temps que le café.



PLUS DE 60% DES
FRANÇAIS CONSOMMENT
DU THÉ DANS LA JOURNÉE



2ÈME BOISSON
LA PLUS CONSOMMÉE
APRÈS L'EAU DANS LE MONDE



LA DÉGUSTATION

Pour bien percevoir toutes les sensations du thé, sa température de dégustation doit être plus basse que la température de préparation. Une température proche de 50°C permet de « slurper », c'est-à-dire d'aspirer l'air pour mieux sentir les arômes. Le thé peut aussi être apprécié froid. Beaucoup de recettes sont aujourd'hui développées dans ce sens.

RENCONTRE AVEC CARINE BAUDRY AROMATICIENNE ET EXPERTE THÉ

Elle a fondé La Quintessence, société spécialisée dans l'expertise sensorielle, l'accompagnement à la dégustation et la sélection du thé.

L'ART DU THÉ

QU'EST CE QUE LE THÉ ?

Il n'existe pas un thé mais une multitude de théés ! La richesse et la complexité du thé est comparable à la richesse du vin. En effet le cépage, le terroir, la transformation sont des points très importants et ils influencent la typicité du thé, offrant une palette aromatique absolument magique. Mais à la différence du vin, les feuilles de thé doivent être ensuite préparées sur les lieux de consommation. Nous avons donc un rôle plus important à jouer sur la façon dont nous allons extraire et sublimer les composés aromatiques.

QUELS SONT LES BONS PRINCIPES DE PRÉPARATION ?

Pour préparer un thé, il suffit de mettre en contact les feuilles de thé et l'eau. Tout ceci semble très simple et pour autant la méthode de préparation et les paramètres utilisés seront essentiels pour la qualité de la boisson obtenue. Les composés présents dans la feuille de thé migrent plus ou moins facilement dans l'eau et donnent un breuvage plus ou moins riche et équilibré.

Les bons principes de préparation sont : un bon thé bien sûr !..., un bon dosage, une bonne eau avec une température et un temps d'infusion adaptés au thé choisi.

L'EAU A-T-ELLE UN IMPACT SUR LE THÉ ?

Lu Yu, un maître de thé chinois, dans son classique du thé le « Chajing » écrit au VIIIème siècle, évoquait déjà l'importance de la qualité de l'eau. Il était capable de reconnaître si son serviteur avait pris l'eau stagnante du bord au lieu de l'eau plus qualitative du milieu de la rivière. L'eau est la base de la boisson. Elle a une influence très importante sur la qualité du thé préparé. Elle est malheureusement très souvent négligée.

PEUT-ON DIRE QUE LA QUALITÉ DE L'EAU EST DONC AUSSI IMPORTANTE QUE LA QUALITÉ DU THÉ ?

Les feuilles de thé peuvent être très qualitatives, très riches. Nous pouvons malheureusement passer à coté de cette richesse et de l'équilibre organoleptique si l'eau utilisée pour faire infuser ces feuilles n'est pas adaptée. Une bonne eau sublime le thé, offre un équilibre sensoriel harmonieux. Le thé est plus ample et éclatant. Sa liqueur est brillante et limpide. Tout l'équilibre sensoriel peut être ébranlé juste avec une mauvaise eau. Les arômes seront « plats », peu expressifs. Penser à l'eau est donc essentiel.

LA SCIENCE

L'eau est composée d'hydrogène (H) et d'oxygène (O), d'où la formule chimique H₂O largement connue. Cependant la composition de l'eau est beaucoup plus complexe. De nombreuses substances de l'environnement s'y dissolvent, et cela peut avoir un impact important sur les propriétés sensorielles du thé.

LES MINÉRAUX

Les minéraux influencent le goût, l'arôme et la turbidité (aussi nommée trouble) du thé. Les principaux minéraux se trouvant naturellement dans les eaux du réseau sont le calcium, le magnésium, le sodium et le potassium, présents sous forme de chlorures, sulfates, carbonates et carbonate d'hydrogène.

DURETÉ TOTALE

La dureté totale représente la teneur totale en sels minéraux alcalino-terreux, essentiellement le calcium et le magnésium, dissous dans l'eau. Ils sont responsables de la turbidité du thé. Plus une eau est chargée en calcium ou magnésium, plus elle est « dure », et plus le thé aura un aspect trouble et strié.

✓ La dureté totale de l'eau pour le thé ne doit pas être supérieure à 9°dH

DURETÉ CARBONATÉE ET ALCALINITÉ

Lorsque l'eau est chauffée (choc thermique), une partie des ions calcium et magnésium dissous s'associent aux carbonates - dont le carbonate d'hydrogène - pour former un calcaire difficilement soluble. Ces ions représentent la dureté carbonatée (KH). Elle est mesurée en degrés de dureté (dH).

L'alcalinité désigne la capacité de l'eau à maintenir le pH stable à mesure que des acides ou bases sont ajoutées. Elle est liée à la quantité de carbonates d'hydrogène présent dans l'eau. Elle est mesurée en mg/l. Dans la plupart des eaux naturelles, les deux notions de dureté carbonatée et d'alcalinité sont interchangeables : en effet, le plus souvent, la totalité du carbonate d'hydrogène est associé au calcium et magnésium.

Le pH de l'eau a souvent été considéré comme un facteur influençant fortement l'infusion du thé, mais il est en fait d'une importance mineure. Les paramètres les plus impactants sont la dureté carbonatée et l'alcalinité.

✓ La dureté carbonatée de l'eau pour le thé doit être comprise entre 2 et 5°dH

LE CHLORE

Bien que le niveau de chlore dans l'eau potable soit très faible et non nocif, il peut changer le goût et l'odeur de l'eau, ce qui la rend moins agréable à boire.

L'ébullition dans une bouilloire n'élimine que 5 à 19 % du chlore. De ce fait, si l'eau utilisée pour infuser le thé sent déjà le chlore, le thé réalisé aura probablement lui aussi un arrière-goût chloré. Et si dans l'eau de départ, les niveaux de chlore sont suffisamment bas pour être imperceptibles au goût, le chlore résiduel va interagir avec les composés du thé. Cela aura un impact négatif sur le profil aromatique du thé.

✓ Enlever le chlore de l'eau de préparation débarrasse le thé de notes parasites

LES PARTICULES, OU COMPOSÉS ORGANIQUES VOLATILES

Les Composés Organiques Volatils (COV) sont des substances chimiques d'origine naturelle (par exemple métabolites de micro-organismes comme les algues) ou artificielle (industrie, agriculture). Ces matières organiques sont très fortement contrôlées dans l'eau potable, et leurs niveaux ont des valeurs limites strictes. Cependant, bon nombre de ces particules organiques peuvent annihiler certains arômes du thé.

✓ Il est important que l'eau pour le thé contienne le moins possible de particules

✓ L'eau utilisée pour le thé ne doit pas avoir d'odeur



© winston

QUELLE EAU POUR L'INFUSION DU THÉ ?

La collaboration de la UK Tea Academy avec BRITA a permis de déterminer les valeurs clés de l'eau qui ont un impact sur le thé et, surtout, de définir une gamme qui s'applique à tous les types de thé testés. Le tableau ci-dessous met en évidence les composants qui, s'ils sont présents à des niveaux en dehors de la plage raisonnable, auront un impact négatif significatif sur la saveur, l'arôme et l'apparence du thé :

PARAMÈTRES	EFFET SUR LE THÉ	OBJECTIFS
Dureté carbonatée KH	Influence négativement le goût, la couleur et la turbidité	3° dH (Tolérance 2-5°dH)
Dureté totale GH	Cause la turbidité et l'écume du thé	4° dH (Max. 9° dH)
Chlore	Modifie le profil aromatique	0 mg/l
Odeur	Perturbe le bouquet aromatique	Aucune odeur

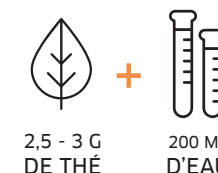


Source : « The ultimate ingredient for the perfect tea », livre blanc UK Tea Academy - 2020

LES AUTRES PARAMÈTRES

QUELLE QUANTITÉ DE THÉ ?

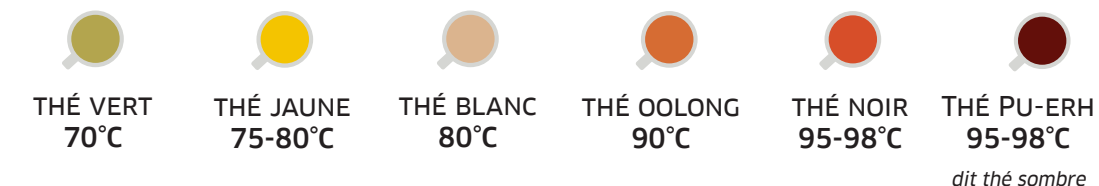
La quantité de thé utilisée doit être de 2,5-3 grammes pour 200 ml d'eau.



QUELLE TEMPÉRATURE ?

Les composants amers dans le thé (caféine et polyphénols) sont extrêmement solubles dans l'eau très chaude. En infusant le thé une eau à 90-95 °C, une plus grande partie des molécules responsables de l'amertume sont rapidement dissoutes, ce qui donne une infusion robuste, parfois très agressive. Cela peut être l'effet recherché pour les thés noirs, les Oolong foncés et les thés sombres Pu-erh. Mais lorsque l'on infuse des thés plus délicats comme les thés blancs, jaunes, ou verts, les composants amers peuvent facilement masquer le caractère sucré et aromatique subtil du thé. Il est donc important de réduire la température de l'eau lors de l'infusion de ces thés plus délicats. Les thés infusés dans de l'eau froide ou glacée (une tendance actuelle) libèrent davantage de composants sucrés et moins de composants amers dans l'eau.

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES



QUEL TEMPS D'INFUSION ?

Les temps d'infusion diffèrent selon la nature du thé. Plus un thé est infusé longtemps, plus ses composants amers (caféine et polyphénols) sont libérés dans l'eau.



A la fin du temps d'infusion recommandé, TOUJOURS séparer les feuilles de la liqueur pour empêcher le thé de continuer à infuser et ainsi la rendre trop forte, trop amère et très désagréable.

Source : « The ultimate ingredient for the perfect tea » livre blanc UK Tea Academy - 2020

FAITES LE TEST DU THÉ

VOICI LE TEST

Prenez un thé et préparez-le de la même façon avec 2 eaux différentes : une eau du robinet et la même filtrée par BRITA. La différence est frappante ! Le thé élaboré à l'eau filtrée révèle une couleur éclatante, sans dépôt à sa surface. Ses arômes sont plus intenses et plus harmonieux.

POUR COMPRENDRE CES RÉSULTATS

Il faut savoir qu'infuser un thé ou une infusion revient à libérer dans l'eau des molécules odorantes, des nutriments et des tanins (pour le thé particulièrement).

En réduisant des composés comme le chlore présent dans l'eau du robinet, la filtration la débarrasse des mauvais goûts et odeurs qui perturbent les arômes du thé. En limitant la teneur de certains minéraux, la filtration optimise l'extraction des composés aromatiques. Ce procédé limite également la précipitation des minéraux avec les tanins. Ces précipités sont responsables de l'aspect trouble et de l'excès d'astringence, que tout amateur de thé cherche à limiter.

Les tests effectués par la UK Tea Academy avec différentes eaux ont montré qu'en préparant le thé avec l'eau filtrée BRITA, vous obtenez donc une liqueur limpide et brillante. Elle permet d'optimiser l'extraction des arômes et de respecter l'équilibre des tanins. Le profil en bouche est plus ample et plus harmonieux. Les arômes sont plus intenses et plus persistants.



LES SOLUTIONS BRITA

Des solutions adaptées selon les besoins et les configurations.



PURITY C QUELL ST

La solution professionnelle pratique et économique

A relier entre votre réseau d'eau et votre générateur d'eau chaude ou votre robinet, la gamme PURITY C filtre le chlore, le calcaire et les particules. Plusieurs tailles sont disponibles en fonction de la dureté de l'eau et de la consommation. La tête de cartouche intègre un Bypass unique avec 8 positions pour une filtration précise et adaptée en fonction de l'eau de votre réseau. Le filtre a une durée de vie jusqu'à 1 an.



VITAP

La fontaine professionnelle à eau chaude

Cette fontaine au design intégré dans votre comptoir ou cuisine permet de micro-filtrer instantanément l'eau du réseau, et distribuer sans modération une eau optimisée, directement à haute température, pour un thé en toute simplicité.



LA CARAFE FILTRANTE

La solution sans raccordement au réseau d'eau

Elle se remplit directement au robinet et n'entartre pas la bouilloire. La cartouche filtrante réduit calcaire, chlore et se change tous les mois. Plusieurs modèles, couleurs et capacités sont disponibles.

BRITA va encore plus loin en 2021 et travaille d'ores et déjà sur le lancement d'une nouvelle innovation spécialement dédiée au thé, disponible dès le 1^{er} trimestre 2021.

A PROPOS DE BRITA PROFESSIONNEL

Depuis l'invention de la cartouche filtrante il y a plus de 50 ans, BRITA innove continuellement pour offrir à tous, partout et à tout moment, une nouvelle expérience de l'eau. Au fil des années, fidèle à son héritage allemand où les maîtres mots sont précision et exigence, ce groupe mondialement reconnu a acquis une expertise unique dans l'optimisation et l'individualisation de l'eau potable.

L'ambition de changer durablement les habitudes de consommation d'eau, et préserver ainsi l'une des plus importantes ressources de la planète, anime chaque jour les équipes BRITA.

Dédié aux acteurs du Food Service, BRITA Professionnel propose de multiples solutions ultra-performantes. Ainsi ses Filtres Professionnels sont plébiscités

dans le monde entier pour leurs nombreux bénéfices dans le domaine des boissons chaudes et de la cuisson vapeur.

Lancé il y a 4 ans, BRITA Vivreau est un concept éco-innovant alliant fontaines raccordées au réseau et bouteilles réutilisables. Ecologique, économique et pratique, il permet de consommer hors domicile, en toute simplicité, une grande variété d'eaux micro-filtrées.

Au total, près de 250 millions de personnes dans le monde boivent de l'eau filtrée BRITA !



Contactez nos experts
BRITA Professionnel France
Sonie Gervais
sgervais@brita-france.fr | 01 69 11 36 40
www.brita.fr