

**I**l était temps que l'on parle du thé comme maître d'honneur des dîners ! Le thé est habituellement consommé dans le monde à la fin du repas, plutôt comme boisson digestive. Et pourtant, il mérite qu'on l'invite à table.

La consommation française du thé ne fait qu'augmenter. Les Français découvrent aujourd'hui que le thé contient des caractéristiques organoleptiques complexes, comme le vin ! Il devient un nouveau terrain à explorer. Celui-ci offre un riche éventail d'arômes et de saveurs uniques, suivant le Grand Jardin dans lequel il est cultivé, l'époque de la récolte, la méthode de cueillette, le type de feuille choisie, la méthode de traitement ...

Invitons le thé dans la gastronomie ! Intégré dans des recettes ou proposé en accord avec un plat. De grands chefs comme [Anne-Sophie Pic](#) l'ont bien compris et se sont pris d'amour pour cette boisson millénaire. Ils s'aventurent dans la création d'accords mets et thés d'une grande complexité, ouvrant de nouveaux horizons gustatifs.

## Les thés noirs, corsés, corsés !

Les **thés noirs** sont relevés et ont une palette aromatique large. Leur oxydation complète en font leur grande caractéristique. Comme tous les thés, leurs goûts varient énormément suivant leur lieu d'origine, leur saison de récolte, l'altitude du Grand Jardin etc.

Le **Lapsang souchong**, un thé fumé au bois d'épicéa, est un délice en accompagnement d'une pièce de boeuf grillée au barbecue, bien poivrée et accompagnée de navets ou choux-fleurs rôtis. Un simple risotto aux champignons et parmesan peut également s'harmoniser avec lui. Quant au **thé Ceylan**, épicé et légèrement malté, il sera parfait dégusté avec une fondue chinoise au boeuf et champignons shiitake, accompagnée de sauce soja.

**Accords mets et thés : le thé se boit aussi avec les mets salés !**



Crédits Photos : Nashad Abdu

## Les Thés bleus

Ce sont des thés semi-fermentés. On les appelle les **thés bleu-verts** ou thés **Oolong**. Ils sont moins connus, mais ils offrent pourtant des arômes très variés d'un thé à l'autre (suivant leur localisation, cueillette, le taux d'oxydation...).

Un pavé de saumon grillé sur peau, agrémenté d'aubergines laquées au sirop d'érable et huile de sésame toastée, est le plat nec plus ultra pour accompagner un thé bleu fruité, boisé et légèrement caramélisé. Plus simple, un oeuf au plat encore chaud décoré de lard italien di Colonnata ou encore des raviolis asiatiques vapeur iront parfaitement bien avec ce thé bleu.

**Accords mets et thés** : le thé se boit aussi avec les mets salés !

## Les thés verts délicats

Vous l'aurez peut-être deviné, les **thés verts** sont les thés qui n'ont subi aucune oxydation. Les feuilles sont flétries puis séchées à haute température. Les thés verts oscillent entre des saveurs rafraîchissantes, iodées et herbacées.

Le **thé Sencha**, est un thé japonais au goût puissant et vigoureux. Il développe des saveurs végétales, fraîches et parfumées. Son équilibre est parfait, entre l'astringent et la douceur de ses arômes qui rappellent la châtaigne. Il se marie avec un tartare de saumon légèrement parfumé au gingembre frais, baies roses et huile d'olive fruitée.

Les notes fleuries et fruitées du **thé vert Yunnan** accompagnent agréablement une volaille servie avec un concassé de pêches caramélisées minute.

## Les températures de service

Les thés peuvent être servis chauds, tièdes ou glacés. Pour accompagner un plat, nous préconisons davantage une dégustation des thés tièdes. Il n'en reste pas moins intéressant de jouer avec les différences de température pour faire ressortir certaines caractéristiques du thé.

Découvrez nos [recettes à base de thé](#) sur notre webmagazine l'Instant !

*Crédits photo : 101cats*

Articles similaires

**Accords mets et thés : le thé se boit aussi avec les mets salés !**



**Comment bien  
préparer sa rentrée ?  
Nos conseils**



**Préparation, vertus,  
bienfaits : le thé  
Oolong**



**Recette salé, poulet  
aux agrumes**