

Vous pensiez tout connaître sur le sujet ? Ne soyez pas étonné(e), il y a encore une multitude de choses à apprendre sur nos amis “thé et café”. [La Maison du Bon Café](#) a déniché pour vous quelques pépites que vous allez incontestablement apprécier.

Un thé “*mange-graisse*” !

Le thé pu-erh est aussi appelé, thé “mange-graisse”. Il a une réputation de détoxifiant pour notre organisme. Il est réputé pour son pouvoir amaigrissant. Sa consommation va permettre de réduire la graisse contenue dans le sang. Côté digestion, il est aussi conseillé après les repas, excellent pour éviter les sensations de lourdeur.

Attendrir une viande avec du [thé noir](#) ?

En effet, c’est possible ! Il vous suffit de faire infuser votre sachet de thé dans de l’eau. Puis ajoutez-le dans un bouillon et versez-le sur votre viande. Laissez mariner 20 bonnes minutes, vous obtiendrez un résultat surprenant.

Un berger découvre le café !

C’est au VIIIème siècle que le café fait son apparition. En Éthiopie, un berger s’aperçoit que ses chèvres sont plus énergiques après avoir grignoté quelques “cerises” (baies de café). Ils les jettent au feu par crainte, une délicieuse odeur s’en échappe. Les moines s’attribuent la plante et expérimentent sa préparation. C’est le début du café.

Darjeeling, “Le Champagne du thé” !

Récolté dans les montagnes indiennes, ce thé est considéré comme LE meilleur thé au monde. Cette qualité s’explique par un théier obligé de s’adapter aux changements de températures imposés par les nombreuses pluies. Il va pousser plus lentement, permettant à la feuille de développer des arômes plus puissants. Pour récolter ce précieux feuillage, *une cueillette “impériale”* s’impose : un bourgeon accompagné d’une à deux petites feuilles.

Cafés courts = caféinés ?

Détrompez-vous, plus votre café est court, moins il est chargé en caféine. Les grains ne sont pas infusés assez longtemps pour être chargés en caféine. Ils seront simplement plus concentrés en arômes. À contrario, un thé trop infusé dégage moins de théine.

Webcam et café

Vous pensiez qu’ils n’avaient aucun point commun ? Bien au contraire, l’ invention de la webcam en 1991 avait pour but de permettre aux employés de l’université de Cambridge, de vérifier si la cafetière était vide ou pleine. Ils ne souhaitaient pas se déplacer pour rien. On aura tout vu !

La meilleure période de récolte pour le thé ?

Le printemps ! Le thé est récolté toute l’année, pas de temps mort pour la plante. Et pourtant, c’est la feuille du printemps qui aura les meilleures saveurs : plus corsées et

développées.

Latte art

Un principe qui consiste à créer des motifs originaux avec la crème de vos espressos. L'entraînement au latte art n'est pas une mince affaire. Un barista va utiliser plus de 100 litres de lait pour réussir un simple coeur !

Alors le verdict ? Vous pensiez avoir tout vu ! Ne soyez pas surpris, vous en apprendrez encore beaucoup sur le sujet !

La Maison du Bon Café vous propose des astuces sur la façon de [réutiliser votre café](#) dans votre quotidien, mais aussi des articles documentés - par exemple sur [l'art de la cueillette des thés](#). Découvrez également des [astuces culinaires](#) pour décliner vos thés et cafés aux goûts de toute la famille !

Articles similaires



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



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**