

Les meilleures marques de thé françaises (en 2020)

Quelles sont les meilleures marques ? Consommer bio, préférer les maisons spécialisées de thés ou les marques de supermarchés, parfois des surprises nous attendent...

Le prix du thé n'est pas à négliger. Mieux vaut payer plus cher pour une meilleure qualité, voilà ce que démontrent des études comparatives.

Où acheter le thé ?



Salon de thé "Le Palais des Thés" à Mons, Belgique

Les boutiques de thés sont à privilégier.

Les plus réputées sont:

- Mariage Frères
- Le palais des Thés
- L'autre Thé
- Jugetsudo
- Maison Théodor
- Lu Shan
- Le parti du Thé
- Betjeman & Barton
- Cha Yuan
- Bonthés
- le Temple du Thé.

Bien sûr vous trouverez aussi de bons thés en épicerie fine.

Quelques boutiques en ligne comme:

- Terre des Thés

- 1001 Tasses
- TeaMothé
- Malindo
- La cabane à thé
- Petit Gaiwan
- ou encore Feeduthe.com

peuvent aussi vous contenter.

C'est aussi possible de recevoir chaque mois, une « box » de thés composée par des spécialistes en s'abonnant à certaines maisons.

Le meilleur reste tout de même d'aller en acheter sur place, sur une plantation de thé, si vous en avez l'occasion !

Quelle marque de thé vert ?



Tous les meilleurs choix pour une dégustation optimale sans s'exposer à de gros risques sanitaires.

Les jardins de Gaïa, cette immense maison alsacienne au jardin japonais dans lequel vous pouvez déguster une tasse de thé en toute zénitude prône le respect de la terre et de ses travailleurs.

L'autre Thé de la maison parisienne Dhénin importe en France le savoir-faire asiatique, en toute simplicité, désireux que le thé rejoigne les coutumes françaises.

Thés de la Pagode, certifiés bio, ces thés dont les infusettes ne sont ni pliées, ni agrafées, poursuivent la tradition asiatique, cultivant dans des jardins d'altitude.

Chic des plantes promène sa noblesse dans ses tisanes **100 pourcent bio** et françaises.

La route des comptoirs mène à l'originalité des saveurs mais aussi à la beauté et à la finesse. Cette petite française prend soin d'éviter tout pesticide ou substance chimique.

Malindo, maison bio et récente (2016) conquiert des consommateurs en quête de nouvelles saveurs, comme des tisanes de légumes ou des [thés glacés](#).

Higher Living est une maison britannique séduit le monde depuis plus de 45 ans avec ses plantes issues de l'agriculture biologique.

English Tea Shop, également anglaise, élabore [ses thés au Sri Lanka](#) dans un respect humain et environnemental, proposant une gamme bio, équitable et colorée.

Quel thé sans pesticides ?

Alcaloïdes, [pesticides](#), traces de métaux sont souvent retrouvés dans le thé. Comment trouver un thé qui n'en contient pas ou à faible teneur ?

Les feuilles de thé perdent leur saveur si elles sont lavées. Voilà pourquoi beaucoup de thés contiennent des pesticides ou autres substances néfastes pour notre organisme.

D'après des études d'analyses, même les [thés bio](#) en contiennent, même s'ils en contiennent beaucoup moins.

Presque aucun thé ne peut s'en absoudre et certains comportent plus de 17 résidus de pesticides. Il est donc préférable de consommer bio mais aussi de privilégier les maisons de thés transparentes qui fournissent volontiers un tableau de repérages de ces nuisibles.

Si vous découvrez, en vous informant que votre thé contient trop de pesticides, ne le jetez pas ! Servez-vous en de pot-pourri.

Le meilleur thé vert au monde



*Vahdam, feuilles de Thé Vert de l'Himalaya, 100% BIO
Source d'image: amazon.fr*

Comment reconnaître un bon thé à l'œil ? Les thés les plus appréciés pour leurs arômes et leurs bienfaits.

Le [Matcha](#) de Natural Bio est un , considéré comme le meilleur au monde avec le [Sencha](#) ou le [Vahdam feuilles](#) de [thé vert](#) de l'Himalaya.

Plusieurs critères sont pris en compte lors de la sélection de thés par des spécialistes :

- le pays d'origine
- le terroir
- l'altitude
- le sol
- le climat
- l'oxydation influencent [le goût du thé](#)

Si certains thés se vendent en mouture sèche, en feuilles brisées, mieux vaut les acheter en feuilles entières et gonflées. Les thés de printemps sont les plus tendres et les plus verts.

Et pour mieux en apprécier ses vertus :

- Le conserver au frais, à l'abri de la lumière, sans humidité
- Avec de l'eau de source ou minérale (peu minéralisée). En effet, l'eau du robinet, par sa teneur importante en chlore et en calcaire masque les arômes et rend le thé plus fade
- Pour du thé vert, le faire bouillir entre 70 et 80°
- Mettre 2 g de thé pour 20 cl d'eau (préférez les grands contenants)
- Le boire juste après l'infusion.