Thé et Méthode CTC : Tout Savoir sur le Cut Tear Crush

Le CTC désigne en fait une méthode de transformation du thé noir. Le procédé, appelé "écraser, déchirer, enrouler" (et parfois appelé "couper, déchirer, enrouler"), consiste à faire passer les feuilles de thé noir à travers une série de rouleaux cylindriques.

Ces rouleaux sont dotés de centaines de dents pointues qui écrasent, déchirent et enroulent les feuilles. Les rouleaux produisent de petites boulettes de thé dures.

Cette méthode CTC est différente de la fabrication standard du thé, dans laquelle les feuilles de thé sont simplement roulées en bandes. Le thé produit par cette méthode est appelé thé CTC (et parfois appelé thé Mamri).

Le CTC (Crush, Tear, and Curl ou Cut, Tear, and Curl) est une méthode de traitement du thé noir dans laquelle les feuilles de thé passent à travers une série de rouleaux cylindriques avec des lames dentelées qui écrasent, déchirent et enroulent le thé en petites boulettes de forme régulière

Histoire du thé CTC

La méthode CTC a été inventé dans les années 1930 par **Mr William McKercher à Assam**, en Inde. Le processus s'est répandu dans les années 1950 dans toute l'Inde et l'Afrique.

Aujourd'hui, la plupart des thés noirs produits dans le monde entier utilisent la méthode CTC. Le produit fini donne **un thé bien adapté aux sachets de thé**, fortement aromatisé et rapide à infuser.

Inconvénients de la méthode CTC

Par sa nature de broyage et de déchirure, la méthode CTC peut être connue pour **homogénéiser la saveur du thé noir.**

Lorsque le thé est écrasé et déchiré, la pression provoque la décomposition naturelle des cellules du thé.

La méthode CTC est destinée aux thés en sachet

Les cellules brisées s'oxydent complètement, ce qui donne au thé un goût fort, mais perd de sa subtilité. Les thés CTC sous leur forme sèche peuvent être mélangés à des thés bon marché, ce qui rend plus difficile la distinction des types de feuilles de thé utilisés dans le thé.

À l'inverse, les thés à feuilles entières et à feuilles brisées sont beaucoup **plus difficiles à mélanger avec des thés bon marché.** Si le thé au début du processus CTC est de haute qualité, le thé CTC fini sera également de bonne qualité.

Boire du thé CTC

La méthode CTC permet au thé CTC d'avoir **un profil de saveur cohérent d'un lot à l'autre**. Un type de thé CTC courant est le thé Assam, un thé noir bien connu. Le thé d'Assam a généralement **une couleur rouge rubis profond** et une saveur riche et légèrement amère.

Parmi les autres mélanges de thé noir courants, on trouve :

- l'English Breakfast,
- l'Irish Breakfast
- et l'Afternoon Tea.

Le thé d'Assam est le thé noir classique qui est utilisé dans les recettes de Masala chai.

Masala chai, qui signifie littéralement **"thé aux épices mélangées**", est fait avec du lait, du thé noir et des épices.

Caféine et thé CTC

La méthode CTC est le plus souvent utilisée pour la plupart des variétés de thé noir. Le thé noir présente généralement une fourchette de taux de caféine par tasse, allant de **50 à 90 mg de caféine par tasse.**

De nombreux facteurs influencent le taux de caféine dans le thé, notamment les feuilles de thé elles-mêmes, la température de l'eau et le temps d'infusion.

La methode CTC est déstinée pour valoriser les feuilles de mauvaise qualité

En outre, un thé masala chai contiendra probablement **moins de caféine qu'une tasse de thé Assam**. Le masala chai est fait d'un mélange d'épices et de lait (qui ne contient pas de caféine).

Où acheter le thé CTC

La plupart des thés noirs sont considérés comme des thés CTC et peuvent être achetés dans toutes les épiceries.

Si vous êtes particulièrement intéressé par l'origine d'un thé et les détails de sa production, il est préférable de vous rendre dans un magasin de thé spécialisé ou de consulter les vendeurs de thé en ligne pour trouver le type exact de thé que vous recherchez (ou d'expérimenter de nouvelles variétés de thé).