

BIBLIOGRAPHIE SUR LE THE

1. Le Thé : Ouvrages généraux

Le thé : arômes et saveurs du monde / Lydia Gautier ; Photographies Jean-François Mallet.- Paris : Aubanel, 2005.- 190 p. : ill. en coul. ; 30 x 22 cm. 38 €

L'étude de l'ethnoconsommation du thé est l'occasion d'un voyage à travers les âges et les pays, depuis le thé vert de Chine jusqu'aux thés aromatisés. Puis vient un descriptif des transformations chimiques effectuées afin de développer les qualités aromatiques et conduire aux six couleurs du thé : blanc, vert, jaune, bleu vert, rouge et noir. Fin du livre sur la dégustation professionnelle.

ISBN 2-7006-0396-6 (Br.)

641.2 Thé ** Ouvrages illustrés

Le thé / Viola von Wachendorf ; traduit de l'allemand par Sabine Boccador, Manuel Boghossian.- Bath (GB) : Parragon, 2007.- 96 p. : ill. en coul. ; 28 x 23 cm. 8 €

Présentation d'ensemble sur le thé : histoire, culture et récolte, traitement et tri, variétés, mélanges classiques, constituants et principes actifs, art du thé, conseils de préparation et accessoires, langage du thé.

ISBN 978-1-4054-8964-5 (Cart.)

641.2 Thé ** Ouvrages illustrés

Thés : cultures, senteurs, saveurs / Olivier Scala, Marie Grézard ; fotogr. Patrick Aufauvre ; stylisme des recettes Wei-Jen Liu.- Paris : Solar, 2005.- 191 p. : ill. en coul. ; 26 x 26 cm.- (Cuisine / Pavel Chinsky). 30 €

Deux spécialistes du thé associent leur savoir-faire pour proposer 70 fiches de dégustation de thés soigneusement sélectionnées. Classement inédit qui s'appuie sur les 5 sens : fruités, floraux, épicés, boisés, fumés, animaux, minéraux, végétaux, gourmands et aromatisés. 40 recettes signées de chefs et de pâtisseries de renom apportent à cette route du thé une note parfumée et gourmande.

ISBN 2-263-03878-7 (Br.)

641.2 Cuisine (thé)

Les thés verts / Emmanuel Duquoc ; photographies Bruno Suet. -Rodez : Ed. du Rouergue, 2003. - 95 p. ; illustrations en couleur ; 20 x 12 cm. -(En savoir plus sur...) 10 €

Le monde du thé est très proche de celui du vin : que les thés soient chinois, japonais, taiwanais ou indiens, ils ont leurs terroirs, leurs cépages, leurs crus et leurs secrets d'élaboration. Ce livre permet de se guider au pays des thés verts de tradition, d'en approcher leur complexité et d'accéder depuis la France à quelques-uns des meilleurs d'entre eux. Avec des adresses de spécialistes

2-84156-447-9

641.2 Thé vert

Le thé et ses bienfaits / Michèle Carles, Christine Dattner ; photographies Marie-Pierre Morel. - Paris : Flammarion, 2005. - 87 p. ; illustrations en couleur ; 24 x 23 cm. 15 €

Retrace l'histoire de cette boisson venue d'Orient, présente les différents rituels qui entourent sa préparation dans certains pays comme la Chine, le Japon ou le Maroc, et propose des recettes culinaires et de beauté à base de thé. Avec un carnet d'adresses.

ISBN 2-08-201459-2

641.2 Thé ** Ouvrages illustrés

Cuisine (thé)

Voyages aux sources du thé / Catherine Bourzat ; Photographies Laurence Mouton.- Paris : Chêne, 2006.- 519 p. : ill., cartes ; 27 x 21 cm. 49,90 €

Un voyage sur les routes du thé, de la plantation à la dégustation, dans six pays asiatiques, producteurs de thé.

ISBN 2-84277-501-5 (Rel. ss jaq.)

641.2 Thé ** Ouvrages illustrés

2. Le Thé en cuisine

La table du thé / Sophie Brissaud ; photographies Isabelle Rozenbaum ; stylisme Lissa Streeter.- Genève (Suisse) : Minerva, 2007.- 223 p. : ill. en coul. ; 26 x 20 cm. 32 €

L'ouvrage donne un mode d'emploi du thé en présentant 100 recettes qui l'accompagnent et en suggérant les accords idéaux : un darjeeling pour des tartelettes aux pommes et au gingembre, un thé vert pour un plat d'asperges et de haricots verts au miso, un ceylan pour une tourte à la patate douce, etc.

ISBN 978-2-8307-0950-6 (Br.)

641.59 Cuisine américaine

Cuisine anglaise

Cuisine russe

Cuisine asiatique

Cuisine (thé)

Recettes au thé avec Kusmi Tea / Patricia Lepic ; photographies Francis Waldman.- Paris : Flammarion, 2007.- 146 p. : illustrations en couleur ; 29 x 22 cm. 23,90 €

Le thé est la boisson chaude la plus vendue en France. C'est aussi un aliment santé par excellence et un incroyable rehausseur de parfums. Qu'il soit noir, fumé, vert, blanc ou même aromatisé, il apporte une touche de modernité à la cuisine d'aujourd'hui. Cet ouvrage propose 60 recettes simples classées selon le type de thé utilisé.

ISBN 978-2-08-120813-1 (Br.)

641.5 Cuisine (thé)

Eloge de la cuisine au thé / Mariage Frères ; Photographies Yves Bagros.- Paris : Hachette, 2002.- 96 p. : ill. en coul. ; 23 x 20 cm. 14,80 €

Propose 40 recettes autour du thé : des plats salés aux desserts, en passant par les boissons chaudes et froides, sans oublier les assaisonnements.

ISBN 2-01-236737-2

641.5 Cuisine (thé)

3. La tradition du thé

Le thé et la culture chinoise / Wang Ling ; trad. du chinois Wu Guoli, Wang Jinguan.- Pékin : Ed. en langues étrangères, 2006.- V-193 p. : ill. en noir et en coul. ; 21 x 14 cm. 16 €

Indispensable à la vie des Chinois, le thé est certes une boisson, mais c'est aussi un support pour la philosophie, l'esthétique, le mode de vie et l'univers intellectuel de la Chine. Sont abordés ici la culture du thé, son origine, son évolution et sa préparation, ainsi que les us et coutumes et les ustensiles nécessaires à la cérémonie du thé chinois.

ISBN 7-119-02145-1 (Br.)

394.1 Thé ** Chine ** Histoire
Chine ** Moeurs et coutumes

Le thé en Chine : un langage amoureux / texte et dessin Hippolyte Romain ; photographies Yann Romain. – Genève : Minerva, 2002. -130 p. ; illustrations en noir et blanc ; 30 x 23 cm 37 €

L'histoire millénaire du thé de Chine vue sous l'angle du plaisir et de la volupté, d'un art de vivre : celui des maisons de thé, qui conjuguèrent thé, fête et amour. Illustré de dessins et de photographies d'objets liés au thé.

ISBN 2-8307-0666-8

394.1 Thé ** Chine ** Histoire

Le livre du thé /Kakuzo Okakura ; préface de Sen Soshitsu XV ; traduit de l'anglais par Corinne Atlan, Zéno Bianu. -Arles (Bouches-du-Rhône) : P. Picquier, 2006.- 170 p. : ill. ; 17 x 11 cm.- (Picquier poche ; 269). 6 €

Depuis un siècle, le Livre du thé qui offre une introduction des plus subtiles à la vie et à la pensée asiatiques s'adresse à toutes les générations. Et ce grand classique, qui a permis naguère de jeter un pont entre l'Orient et l'Occident, n'a rien perdu de sa force et peut encore éclairer notre modernité. Le trait de génie d'Okakura fut de choisir le thé comme symbole de la vie et de la culture en Asie : le thé comme art de vivre, art de penser, art d'être au monde. Il nous parle d'harmonie, de respect, de pureté, de sérénité et de sagesse.

ISBN 2-87730-851-0

394.1 Cérémonie Japonaise du thé

Le goût du thé / textes réunis et présentés par Ingrid Astier. -Paris : Mercure de France, 2007.- 142 p.; 16 x 10 cm. (Le petit mercure. Le goût de ...). 5,40 €

Un tour du monde du thé à travers les textes de M. Proust, B. Vian, L. Carrol, Y. Kawabata, Tolstoï, Colette, A. Rimbaud, A. Cohen et d'autres. Cette anthologie est conçue comme une introduction à la philosophie des maîtres de thé, dont Kakuzô Okakura, selon qui le thé initie au culte de l'imparfait en appelant à jouir de l'amertume et à magnifier l'astringence.

ISBN 978-2-7152-2640-1

808.4 Thé ** Anthologie

Japon, saveurs et sérénité : la cérémonie du thé dans les collections du Musée des arts Idemitsu : [exposition, Paris], 14 février-14 mai 1995, Musée Cernuschi.- Paris : Paris-musées, 1995.- 295 p. dont [6] dépl. : ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul. ; 28 cm. 33 €

Présente cent une pièces de céramique fabriquées entre le XIIe et le XVIIIe siècle et utilisées lors du rituel du thé : bols, pots à thé, vases, brûle-parfums, boîtes à encens.

ISBN 2-87900-211-7 (rel.)

738 Cérémonie japonaise du thé ** Expositions

Thé ** Accessoires ** Japon ** Expositions