



408120333 MURIELLE

Two rustic, dark brown ceramic teapots are arranged vertically on a dark, weathered wooden surface. The top teapot is filled with dried, golden-brown tea leaves, and its lid is placed to its right. The bottom teapot is filled with vibrant green tea leaves, and its lid is placed to its left. The teapots have a textured, slightly cracked surface and a simple, rounded design with a spout and a handle.

Le plus beau secret - Le thé

A vertical photograph on the left side of the page shows a tea ceremony still life. It includes a white ceramic teapot with a bamboo handle, a white ceramic teacup filled with yellow tea, a small white ceramic bowl with dark tea, and some fresh green tea leaves and bamboo stalks. The background is white.

Le sommaire

- ① Introduction** **03**
pourquoi je choisi ce sujet ?
- ② Les genres du thé** **04**
Le thé spécial à Taiwan
- ④ Les services à thé** **06**
Comment nous fuser le thé ?
- ⑤ La cérémonie du thé** **07**
Comment nous fuser le thé ?
- ⑥ Le mariage avec le thé** **08**
Le coutume à Taiwan 壓茶甌
- ⑦ Le thé en France** **10**
« Mariage frère » « kusmi tea »
- ⑧ Le thé avec, ou sans sucre ?** **12**
L'origine de thé perles
- ⑨ Le thé pour moi** **14**
La conclusion et l'introspection

l'introduction



Le thé possède un statut important dans la société chinoise. Il y a un proverbe en chinois « Dès que l'on ouvre la porte, on est obligé de s'occuper des sept choses : combustible, riz, huile, sel, sauce, vinaigre et thé. » C'est-à-dire ce qui est indispensable à la vie quotidienne. A Taiwan, sous la dynastie des Qing, le thé était l'un des principaux produits de production et d'exportation. Il favorise le développement économique de Taiwan. Le thé est considéré une boisson officielle. Dans les occasions publiques, le thé est généralement utilisé pour accueillir les visiteurs. Dans les banquets, si nous ne pouvons pas boire du vin, nous remplaçons du thé par du vin.

Une série taiwanaise qui s'appelle 茶金 a télévisé l'année dernière. Elle décrit l'histoire du thé pendant les années 1950 et l'importance pour les taiwanais. Elle aussi décrit et le changement du marché du thé. Sur cette série, nous pouvons voir l'importance du thé pour le développement économique de Taiwan. En plus, elle décrit qu'une femme gère une grande entreprise. Une femme qui peut diriger une entreprise est difficile dans cette époque. Donc, elle a été bien reçue en télévisant.

A la fin, mon père aime beaucoup boire du thé. Il fait du thé tous les jours. Quand je me réveille, je sens l'odeur du thé. Il aussi allé au Nantou pour acheter le thé de haute qualité. J'ai l'impression que ma famille et moi y a allé pendant le week-end. Nous avons bu du thé et parler avec le patron pour passer tout après-midi. Le patron a introduit les différents genres du thé. Je connais le différent goût du thé et peu de l'art du thé. Je pense que c'est un souvenir magnifique quand j'étais enfant. Quand je rentre chez moi, je fais du thé avec mes parents. Je partage la vie d'université et ils partagent leurs vies avec moi. Le thé a aussi un statut majeur de ma famille. Pour moi, le thé n'est pas seulement une boisson, il maintient la relation de la famille. Ce sont les raisons pour lesquelles je choisi ce sujet.

Les genres du thé

Bien que nous buvions du thé, nous ne connaissons pas les genres du thé. En raison de la géographie, le temps et le fermentaire, Taiwan produit beaucoup de thé spécial qu'il y a 6 types différent ; thé noir, thé noir, thé vert, thé jaune, thé blanc et thé olive.

Il est difficile à comprendre entre les deux thé noirs parce que pour les français, la couleur de thé noir c'est noir. Mais en chinois, nous pensons qu'il est rouge. C'est aussi la différence culturelle.



Pourquoi nous buvons du thé ?

C'est bien pour la santé. Il est aussi un lien impacté avec les taiwanais parce qu'on toujours accueille les visites s'ils veulent boire du thé. La famille peut boire du thé ensemble et bavarder. Donc, le thé n'est pas seulement une boisson, il aussi maintenant la relation de la famille. Je pense que la culture du thé est un artisanat parce qu'il est déjà un art. Comment faire et boire du thé, le choix de service à thé. Ce sont importants et ils ont beaucoup de connaissance qu'on peut les apprendre.

Quand je cherchais les informations, je trouve que le thé a une certaine importance pour les Taiwanais. L'art du thé me laisse clame, c'est la raison que j'aime faire et boire du thé.



Les genres du thé



1

THÉ VERT 綠茶

Il ne fermente pas, donc le goût est plus fraîche.
Il est remontant, étanchement de la soif.
Par exemple, Bilouchun, Longjing (une sorte de thé)



2

THÉ JAUNE 黃茶

Il est de 10 à 20 pourcentage fermenté.
Taiwan ne le produit pas, La chine produit la plupart.
Il est anticancéreux, bien pour la digestion.



3

THÉ BLANC 白茶

Il est de 10 à 20 pourcentage fermenté.
Taiwan ne le produit pas, La chine produit la plupart.
Il est anticancéreux, bien pour la digestion. Thé blanc



4

THÉ OLIVE 青茶

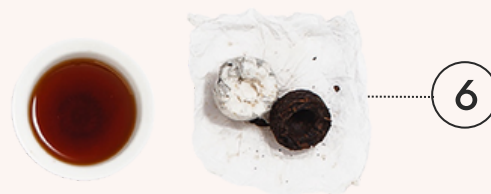
Il est de 30 à 60 pourcentage fermenté.
Le goût est entre le thé vert et noir.
Il est antioxydant, anticancéreux



5

THÉ NOIR 紅茶

Il est 80% fermenté. Le goût est doux. Il est aussi bien pour la digestion, antioxydant, anticancéreux.



6

THÉ NOIR 黑茶

100% fermentaire. Il est bien pour la digestion, moins de caféine que l'autre. Il aide à abaisser le taux de cholestérol. Comme il fermente plus de temps, la couleur est plus foncée.

Les services à thé

Comment faire du thé est une connaissance profonde. J'ai l'appris quand j'étais petite parce que mes parents aiment faire du thé et mon père m'a enseigné. A mon avis, c'est une technique superbe parce qu'il faut concentrer tout l'attention. La température d'eau, les services à thé et le temps possèdent les rôles importants dans la culture de thé. Tout abord, je voudrais introduire les services du thé. Ensuite, je présente comment faire du thé et le processus.

Si nous voulons infuser le thé très bon, il faut préparer les services à thé. D'abord, nous devons préparer une assiette (茶盤) pour déplacer les outils et éviter le thé de s'échapper. Ensuite, nous déplace les outils sur l'assiette. Il y a quelques outils spéciaux. (茶則) est un outil que nous mesurons les feuilles de thé parce que la proportion influence le coût et il est utilisé pour mettre les feuilles de thé au théière. Il est généralement fait de bambou. Le pot à thé (茶海) est un récipient pour verser le thé. Quand nous fusons le thé, nous le verse au pot à thé. Pourquoi nous le faisons ? Si les feuilles de thé est immergé trop longtemps, ils ont un goût amer. Le pot à thé est pour éviter ce problème. La théière, c'est un récipient pour fuser le thé. Selon les genres du thé ou la préférence, nous choisissons différente théière. Le tasse d'odeur (聞香杯), c'est un outil important parce que les gens peuvent sentir le goût de thé. Il est très dommage que nous fusions le thé bon sans sentir l'odeur. La tasse à thé est aussi importante et il y a beaucoup de forme que les gens peuvent choisir ce qu'ils aiment. La plupart de tasse à thé est fait de la poterie ou porcelaine. Dans l'occasion officielle, nous souvent utilisons la tasse de porcelaine ou poterie. Il y a deux outils pour laver les théières. La cuillère à thé (茶匙) sert à tirer les feuilles de thé. Le front de la cuillère est courbe, donc il est facile à les tirer. L'aiguille à thé (茶針) est un outil pour laver le bec de cruche et il est très maigre. Ce sont les services à thé et l'utilisation. Après, nous pouvons fuser le thé.



Le tasse d'odeur
聞香杯



La cuillère à thé
茶匙



La théière
茶壺



Le pot à thé
茶海

LA CÉRÉMONIE DU THÉ

- 1 PRÉPARER LES SERVICES À THÉ
- 2 RÉCHAUFFER LA THÉIÈRE
- 3 METTRE LES FEUILLES DE THÉ AU THÉIÈRE
- 4 VERSEZ L'EAU CHAUD AU THÉIÈRE
- 5 VOILA, UNE TASSE DE THÉ



La cérémonie du thé

A magazine is a periodical publication, which can either be printed or published electronically. It is issued regularly, usually every week or every month, and it contains a variety of content. This can include articles, stories, photographs, and advertisements. When you've decided on your cover story, come up with a list of topics for your feature articles.





LE MARIAGE AVEC LE THÉ

Vous êtes peut-être curieux quel est le lien entre le mariage et le thé. En fait, il y a une habitude qui s'appelle le servi le thé. Les gens servent le thé dans la cérémonie de fiançailles et de mariage. C'est une habitude traditionnelle à Taiwan. La mariée serve le thé aux parents, mari et la famille. Les gens préparent le thé sucré qui cuit avec jujubes et longanes. Les jujubes et longanes signifie un bon signe, donc dans plusieurs occasions joyeuses, on peut les voir. Les taiwanais ne fait pas du thé noir ou thé noir parce qu'il a une métaphore. Ça signifie 找碴 et ce n'est pas un bon signe.



Le mariage avec le thé

Tout abord, dans la cérémonie de fiançailles, la famille de l'homme va à la maison de la femme. Et la mariée sert le thé aux parents et son mari. Ensuite, l'intermédiaire de mariage dit les proverbes. Je ne sais pas s'il y a des proverbes comme ça en France, mais à Taiwan. C'est 「食甜甜，生後生。」. Il signifie que si l'on mange quelque chose sucré ou boit du thé sucré, la mariée va avoir un bébé rapidement. La famille mit une enveloppe rouge dans la tasse. Cette action possède un nom propre qui s'appelle 壓茶甌 en chinois. Il y a d'argent presque de six cent à mille deux cent dollar. Et puis, la famille la remercie.

Mais, attention ! Dans la cérémonie de mariage, la mariée doit donner les cadeaux à la famille de son mari. En majorité, c'est une habitude dans le sud de Taiwan. Pourquoi on fait ça ? C'est pour tenir les parents en haute estime et la mariée peut connaître la famille. A mon avis, c'est une habitude très belle et contient beaucoup de bons signes. Mais, c'est très ennuyeux. Quand je cherche les informations et je me demande que si je se marierai avec qqn un jour, est-ce que je veux faire ces habitudes ? C'est non, parce que ça coûte cher et compliqué. Si je dois le fait, je pense que mon mari doit servir le thé à mes parents aussi. Je pense que les habitudes traditionnelles à Taiwan sont belles et valables. Mais, la tendance de notre époque change rapidement et plusieurs de conceptions sont différent qu'avant. Donc, si nous changeons quelques parties de ces habitudes, nous les faisons plus heureusement. Si un jour, vous vous mariez avec quelqu'un, vous voulez faire la cérémonie comme ça ?

Le thé en France



Nous savons que les chinois aiment boire du thé, les européens l'aiment aussi. Quand nous parlons le thé en Europe, nous l'associons avec l'Angleterre. Pourtant, la France a commencé à boire du thé plus tôt que l'Angleterre. Les français n'aiment pas seulement le thé noir, ils aiment aussi le thé vert et blanc. Les Français préfèrent goûter l'arôme pur et effréné du thé, souvent avec juste du sucre ou des tranches de citron frais.

Le thé en France

Je vais introduire quelques marques du thé qui sont valable dans le monde entier. En premier, « Mariage frère », fondée en 1854, est une marque de thé centenaire en France. Cette marque est créée par deux frères, Henri Mariage et Edouard Mariage. Bien que « Mariage frère » soit une marque française, elle a beaucoup de thé oriental. Parmi eux, le plus populaire est Marco Polo parce qu'il a des arômes de fleurs et de fruits. Les asiatiques l'aiment le plus.



En deuxième, « kusmi tea », fondée par Pavel kousmichoff en 1867 à Saint - Pétersbourg, en Russie, et la marque de thé préférée du tsar à l'époque. Lorsque la révolution russe a commencé en 1917, Kusmi tea a déménagé en France et a établi son siège à Paris. Jusqu'à la troisième d'exploitation, malheureusement, cette marque a rencontré la dépression économique et la mauvaise gestion, les succursales ont fermé un par un. Jusqu'à ce qu'un français l'achète, Kiusmi tea est officiellement devenu un thé français, mais elle vient de la Russe. Après cela, il est facile à rencontrer le magasin dans la rue de Paris.

Le plus spécial est Detox. Les principaux ingrédients sont le mate, le thé vert et la citronnelle. Le mate peut favoriser le métabolisme, favoriser en douceur la défécation et la miction. La citronnelle est bien pour l'estomac, et puis, elle est riche en vitamine C, hydrate la peau.

Les deux marques sont célèbres en France. Elles sont exquises qui représente le caractère français. Si vous voulez boire du thé différent, vous pouvez les acheter. Je m'intéresse beaucoup à Detox parce que le goût est vraiment différent que l'autre.



Le thé, avec ou sans sucre - l'origine du thé perles



Est-ce que vous buvons du thé avec du sucre ? Quand les étrangers partent en vacances à Taiwan, ils aiment boire le thé perles. Sur « CNN », l'origine du thé perles est aux année 1940, un Taiwanais qui s'appelle Chang Fan Shu travailla comme barman dans un izakaya pendant l'occupation japonaise et ouvrit une maison de thé en 1949. Le thé glacé est préparé dans le "Shake Cup" utilisé pour le barman. Le goût est riche et lisse, et la surface est pleine de mousse fine. Ce procédé devient importante partie en faisant le thé perles. Cependant, il a commencé à provoquer un essor à Taiwan jusqu'aux années 1980.

Nous discutons toujours qui est le fondateur du thé perles. « 春水堂 » ou « 翰林茶館 » ? Ce sont des marques célèbres à Taiwan. Tu Zonghe a ouvert le premier « 翰林茶館 » en octobre 1986. Après le lancement, il a ouvert plus de 80 succursales à Taïwan et a même des succursales franchisées aux États-Unis, au Canada et en Chine. En même temps, « 春水堂 » a déclaré qu'il est le premier fondateur de thé perles. Afin de se disputer pour le titre de "fondateur de thé perles", ils ont décidé d'aller en justice. Après 10 ans, le juge a finalement estimé que le thé perles était une boisson que tout le monde pouvait fabriquer, pas un brevet, donc il n'est pas nécessaire de se disputer pour savoir qui c'est le véritable "ancêtre"

Je pense que le thé perles est devenu une culture iconique à Taiwan. La raison pour laquelle les Taiwanais aiment beaucoup cette boisson, ce n'est pas seulement le goût. Il représente aussi l'esprit qui mélange la tradition et l'innovation. Une des raisons c'est le temps à Taiwan. Il fait chaud à l'été, donc les gens aiment prendre une boisson glacée. Il est facile à porter si nous n'avons pas assez de temps pour rester au café, mais nous voulons boire le thé frais. A ce moment-là, le magasin de thé est le meilleur choix. Nous pouvons aussi voir la célébrité du thé perles dans le monde entier, et je suis fière de cette culture.



Le thé, avec ou sans sucre - l'origine du thé perles

Le thé pour moi

la conclusion et l'introspection



Je cherchais beaucoup d'informations quand j'ai écrit ce rapport. Je trouve que l'histoire et la culture qui possèdent plein de connaissance et techniques sont très belles. Cependant, beaucoup de gens n'ont pas assez de connaissance de thé. Donc, je choisis le plus beau secret comme le nom de ce sujet. En même temps, j'ai commencé à réfléchir la culture de thé pour moi. Ce n'est pas seulement une culture traditionnelle à Taiwan, mais cela représente l'innovation et la tradition. Sur l'histoire taiwanaise, le thé est un produit qui peut gagner beaucoup d'argent. Il établit la base de l'économie à Taiwan. Pour moi, j'aime beaucoup boire le thé et le thé perles parce qu'il est un moyen que je cultive la relation avec ma famille et mes amis.

Après que je connais la culture de thé à Taiwan, je trouve que le thé en France est aussi une culture ancienne. Mais, pourquoi le café est plus célèbre que le thé en France ? Je lis un livre qui s'appelle « Fabriqué En France », il mentionne l'histoire de café. Il a répandu en Europe jusqu'à 17 siècle, le premier café, « Le Procope » est ouvert en 1686. Le café a remplacé rapidement le salon et il rend les événements culturels plus accessibles. Les français aiment aussi boire du thé, mais le café possède un statut irremplaçable en France.

Je pense que c'est une culture importante et nous pouvons faire plus de connaissance sur ce sujet. C'est une bonne occasion que je peux écrire ce rapport et savoir plus. J'espère aussi que cette culture peut rendre les gens aimer plus.

Instagram

Elvire et moi, nous avons un compte instagram que nous partageons la culture taiwanaise. Nous contacter par story avec les consommateurs de Instagram. Nous pouvons échanger les idées. Les gens n'aiment pas lire trop de mot, nous faisons beaucoup de tableau et image. Donc, les gens peuvent comprendre plus facilement.



Logo