



Comptoir Curiositea  
**Catalogue professionnel**  
*Thé au détail – sourcing direct*

**2023**



*En illustration : 「Bois de Shika」  
thé brun torréfié du Japon*

# Bienvenue sur la voie du thé...!



Chers professionnels,

Tout d'abord, merci. Merci d'avoir pensé à la maison Curiousitea. Merci de vouloir nous accorder votre confiance et d'avoir fait le premier pas vers nous. Nous serions ravis de travailler en collaboration avec votre lieu, votre propre maison.

Avec Curiousitea, nous avons voulu revenir à la source, donner plus de place aux producteurs et théiculteurs, sans qui nous ne sommes rien, sans qui ce breuvage légendaire ne serait jamais parvenu jusqu'à nous. Des gens passionnés et dévoués qui travaillent dur et dont les efforts méritent d'être récompensés à leur juste valeur.

Chaque thé sélectionné chez Curiousitea est issu de longs mois de voyage et de déplacements, de nombreuses recherches, prises de contact et échanges avec les producteurs. Ce sont des heures de dégustation, d'exploration sensorielle réalisées en binôme, avec pour atouts nos deux sensibilités et savoir-faire. Nous n'avons sélectionné que des coups de cœur, que des thés qui nous ont touché et dont la qualité nous satisfait pleinement.

Ce travail, qui nous est cher, nous l'appelons *sourcing*, autrement dit, aller à la source et délivrer un produit au public français, sans intermédiaire extérieur à la source.

La gamme de thés et d'infusions que vous vous apprêtez à découvrir et les tarifs qui lui sont affiliés ont été pensés pour une rémunération plus juste des producteurs mais aussi une reconnaissance de ce travail de *sourcing* et de sélection.

En espérant que vous serez sensibles à notre démarche et que votre envie de travailler avec nous n'en sera que plus grande.

Nous restons à votre disposition pour toutes questions ou interrogations.

Merci pour votre curiosit(h)é.

Margaux & Benjamin

# Conditions générales de vente B2B curiousitea

- ▶ **Disponibilités:** Nous sommes transparents sur l'état de nos stocks et pouvons vous informer en temps réel sur les quantités restantes pour chaque référence, afin de vous accompagner au mieux sur votre ravitaillement.
- ▶ **Délais d'envoi:** Si les thés sont en stock dans nos locaux, nous nous engageons à vous les livrer dans un délai de 3 à 5 jours ouvrés sauf cas exceptionnels (congelés, déplacements professionnels, stipulés en amont). Si nous devons les commander directement auprès des producteurs, nous vous recommandons de prendre beaucoup d'avance. En effet, la conjoncture mondiale actuelle (crise sanitaire, conflits) fait que nous ne pouvons garantir de délais maximum. L'envoi se fait généralement sous 1 à 3 semaines après validation des producteurs locaux et suivant le pays d'origine et le transporteur. Ce délai est indicatif et ne peut être contractuel.
- ▶ **Emballage:** Les prix indiqués n'incluent pas l'emballage que vous pouvez réaliser suivant vos méthodes habituelles dans votre point de vente (en prenant en compte nos quelques demandes formulées ci-dessous dans « Identité de marque » et « Appellations des thés »). Nous pouvons vous proposer d'emballer vos thés aux grammages publics (25, 50 ou 100g suivant le volume du produit) dans des poches doypack avec fermeture fraîcheur en les équipant de nos bandeaux colorés faits mains en guide d'étiquette. Cette prestation est facturée 5€ supplémentaire par kilo, soit 0,005€ par gramme de thé.
- ▶ **Identité de marque:** Nous vous demandons de faire apparaître le nom de notre maison sur votre format de vente (sachet, boîte) comme suit : **Sourcing par Curiousitea**. Cette mention est tout à fait compatible avec le fait de faire apparaître votre propre logo au sein de vos propres étiquettes et mises en page.
- ▶ **Appellation des thés:** Nous avons décidé de ne pas imposer le nom poétique et publique apparaissant pour chacun de nos thés sur notre site internet et de plutôt privilégier les appellations des pays d'origine auprès de nos revendeurs. Nous vous demandons cependant d'être précis et rigoureux quant à l'appellation d'origine de chaque thé afin de ne jamais tromper le consommateur sur la nature du produit que nous vous avons délivré. Nous sommes à votre écoute pour vous accompagner dans cette démarche.

*Par exemple si vous choisissez la référence [Ombre Profonde] qui est un Sencha ombré certifié organic, il faudra noter sur votre sachet lors de la vente: « Kabusecha (Organic) » ou « Kabuse Sencha (Organic) » ou bien encore « Sencha ombré (Organic) ». On pourra même préciser qu'il s'agit d'un Sencha à long étuvage ou « Fukamushi » ce qui nous donne : « Kabuse Fukamushi Sencha (Organic) », mais ce n'est pas obligatoire.*

- ▶ **Transparence:** Les informations essentielles des différentes références vous seront transmises lors de vos commandes. Dans une démarche de transparence et de confiance, nous vous serions reconnaissants de faire bénéficier de toutes ces informations à votre clientèle dès que les conditions le permettent. Du reste, nous nous tenons à votre disposition pour vous fournir toutes informations complémentaires nécessaires. Sachez que notre site internet <https://curiousitea.fr> est une source d'informations très complète pour chaque thé.
- ▶ **Mention 'Organic':** Une partie des sourcing Curiousitea sont certifiés *Organic* dans leur pays d'origine, notamment au Japon, via le label JAS. Ces certifications peuvent être fournies sur demande en langue anglaise. *Organic* est l'équivalent international du terme « biologique » en France. Toutefois, l'utilisation du terme « biologique » étant soumis légalement à la délivrance d'une certification française, nos produits ne peuvent être qualifiés de « biologiques ». Il existe également dans notre sélection des thés dont nous savons qu'aucun pesticides n'ont été utilisés par le producteur, partenaire de confiance, mais que ce dernier n'a pas jugé nécessaire de faire vérifier et labelliser par un organisme.
- ▶ **Expédition:** par La Poste aux tarifs colissimo (disponibles sur demande).
- ▶ **Devis & facturation:** La demande de devis est gratuite. Conformément à la réglementation légale applicable au régime auto-entrepreneur (lorsque celui-ci ne dépasse pas un certain chiffre d'affaire annuel prévu par l'état), chaque montant est facturé hors-taxe.
- ▶ **Pas de minimum de commande.** Vous pouvez choisir la quantité de thé au gramme près. Cela implique cependant un engagement de votre part quant à un usage strictement réservé à la vente. Un usage privé de la marchandise créerait un rapport déloyal envers nos clients particuliers. Ces conditions générales signées nous assurerons légalement du respect de cette clause.

## SIGNATURES

SIEUW Benjamin, dirigeant de l'auto-entreprise  
« SIEUW BENJAMIN BRUNO GEORGES LOUIS »,  
dépositaire de la marque Curiousitea

Date :  
Le client professionnel



# Thés Verts

- ▶ Un thé vert se caractérise par un pourcentage d'oxydation nul à quasi-nul (jamais plus de 10%). Pour ce faire, la dessiccation, c'est-à-dire la fixation des feuilles par cuisson, tantôt pratiquée par étuvage (à la vapeur), tantôt au wok ou au four (chaleur sèche), intervient rapidement après la cueillette.
- ▶ Cette cuisson a pour but de neutraliser les enzymes favorisant l'oxydation des feuilles. Alors seulement, la feuille gardera sa couleur verte naturelle. Les étapes suivantes comprendront différents types de séchages, roulages, façonnages, torréfactions et autres méthodes de stabilisation propres aux différents pays ou régions productrices.
- ▶ La grande majorité de nos thés verts sont produits au Japon, notre pays de cœur où la plupart de nos théiculteurs et producteurs partenaires sont basés.
- ▶ Malgré qu'il existe une course locale aux thés verts primeurs au Japon (Shincha) mais aussi à l'importation, nous déconseillons l'achat de thés nouveaux sans période d'affinage minimale. C'est pourquoi tous les thés que nous proposons à la vente sont souvent issus de l'année passée, afin de respecter ce temps d'affinage essentiel à la fixation et la complexification du goût dans le thé vert.

# Nos sourcings Thés Verts

Nom	Terroir	Définition	Prix PRO / g 2023	Prix de revente conseillé AU 50g
Mise au Vert	Kagoshima, Japon	<u>Bancha</u> <b>Organic</b>	0,1218 €	12€
Lune Verte	Kumamoto, Japon	<u>Tamaryokucha</u> <b>Organic</b>	0,15 €	15€
Forêt Sacrée	Nara, Japon	<u>Aracha</u>	0,1488 €	15€
Souvenirs de Juillet	Shizuoka, Japon	<u>Tokumushi Sencha</u>	0,151 €	17,50€
<u>Genmaicha</u>	Japon	<u>Bancha vert</u> & Riz torréfié <b>Organic</b>	0,112 €	11€
Brise Fleurie	Miyazaki, Japon	<u>Kabuse Sencha</u> <b>Organic</b> & Fleurs de Cerisier	0,1640 €	14€
Instant Éternel	Kagoshima, Japon	<u>Matcha</u> <b>Organic</b>	0,3348 €	33€
Douceur Toastée	Miyazaki, Japon	<u>Kamairicha</u>	0,1380 €	14€
Ombre Profonde	Kagoshima, Japon	<u>Kabuse Fukamushi Sencha</u> <b>Organic</b>	0,1612 €	16€
Ciel Rosé	Kagoshima, Japon	<u>Sencha Sunrouge</u>	0,1404 €	14€
Vague de Saveurs	Kagoshima, Japon	<u>Asamushi Sencha</u>	0,1630 €	16€
À L'Origine	Kagoshima, Japon	<u>Tencha</u> <b>Organic</b>	0,1643 €	16€
Trésor Marin	Kagoshima, Japon	<u>Gyokuro</u> <b>Organic</b>	0,3600 €	36€
Verdure Ensoleillée	Hadong, Corée du Sud	<u>Sejjak</u> (2 <sup>ème</sup> récolte de Printemps) <b>Organic</b>	0,3477 €	35€

# Thés Bruns

- ▶ Derrière le terme « Thé Brun » Curiousitea fait référence à cette famille de thé tout à fait à part : les thés aux notes pyrogénées ou empyreumatiques. C'est-à-dire au goût de flamme.
- ▶ Qu'ils soient grillés ou fumés, ces thés difficiles à classer doivent leur notes aromatiques particulières à des processus intervenant la plupart du temps en post-production par l'action directe d'une flamme.
- ▶ Les thés torréfiés/grillés sont majoritairement produits au Japon où on les appelle *Hôjicha* et où ils sont classés comme des thés verts.
- ▶ Les thés fumés sont originaires de Chine et on les réalise majoritairement sur une base de thé noir mais on pratique aujourd'hui des fumaisons sur différents thés et ce dans de nombreux autres pays producteurs : Japon, Inde, pays d'Afrique...
- ▶ L'appellation « Thé Brun » que nous proposons cherche à répondre à un véritable besoin de clarification quant à la classification de ces types de thé.
- ▶ À notre sens, un thé aussi profondément transformé par l'usage de flammes ne peut plus être rattaché à sa famille d'origine de façon cohérente car le produit alors obtenu est définitivement altéré et n'est plus conforme à l'idée que l'on se fait d'un thé noir ou d'un thé vert, par exemple.
- ▶ Il est cependant intéressant voire nécessaire de préciser à chaque fois quelle base de thé a été utilisée pour obtenir ce résultat, ce que nous faisons.
- ▶ À conseiller aux buveurs de café ayant du mal à se mettre au thé.

# Nos sourcings **Thés Bruns**

Nom	Terroir	Définition	Prix PRO / g	Prix de revente conseillé AU 50g
Retour au Foyer	Miyazaki, Japon	<u>Kuki-Hôjicha</u> <b>Organic</b> ou Thé Brun torréfié (issu de thé vert)	0,099€	10€
Mousse de Topaze	Japon	<u>Funmatsu-Hôjicha</u> ou Thé Brun torréfié en poudre ( <b>Organic</b> )	0,099€	10€
Bois de Shika	Nara, Japon	<u>Hôjicha</u> ou Thé Brun torréfié (issu de thé vert)	0,1540€	15€
Source Chaude	Shizuoka, Japon	<u>Kunseicha</u> ou Thé Brun fumé (issu de thé noir)	0,2213€	22€
Douceur Flambée	Kyôto, Japon	<u>Amehôji</u> ou Thé brun grillé (issu de thé vert <i>Tencha</i> )	0,1806€	18€
Âge Tendre	Miyazaki, Japon	<u>San-nen Bancha</u> (thé de branchages de théiers non taillés pendant 3 à 5 ans)	0,1150€	11,50€

# Thés Noirs/Rouges

- ▶ Le thé noir est un thé à oxydation complète. On l'appelle « thé rouge » en Chine du fait de la couleur rougeâtre de sa liqueur.
- ▶ On l'obtient par 5 étapes: flétrissage, roulage, oxydation (dans une pièce chaude et humide favorisant cette dernière), séchage final et tri.
- ▶ Il s'agit, encore à ce jour, du thé le plus connu et le plus consommé en Europe et en France, notamment sous l'impulsion des anglais, bien que la tendance est en train de s'inverser doucement, au profit du thé vert.
- ▶ Le thé le plus facile à appréhender pour les occidentaux.

# Nos sourcing Thés Noirs / Rouges

Nom poétique	Terroir	Appellation	Prix PRO / g	Prix de revente conseillé AU 50g
Temple de l'Est	Nara, Japon	<u>Wakôcha</u> ou Thé Noir japonais	0,1748€	17€
Mousse d'Agate	Shizuoka, Japon	<u>Funmatsu-Kôcha</u> ou Thé Noir <b>en poudre</b>	0,1624€	16€

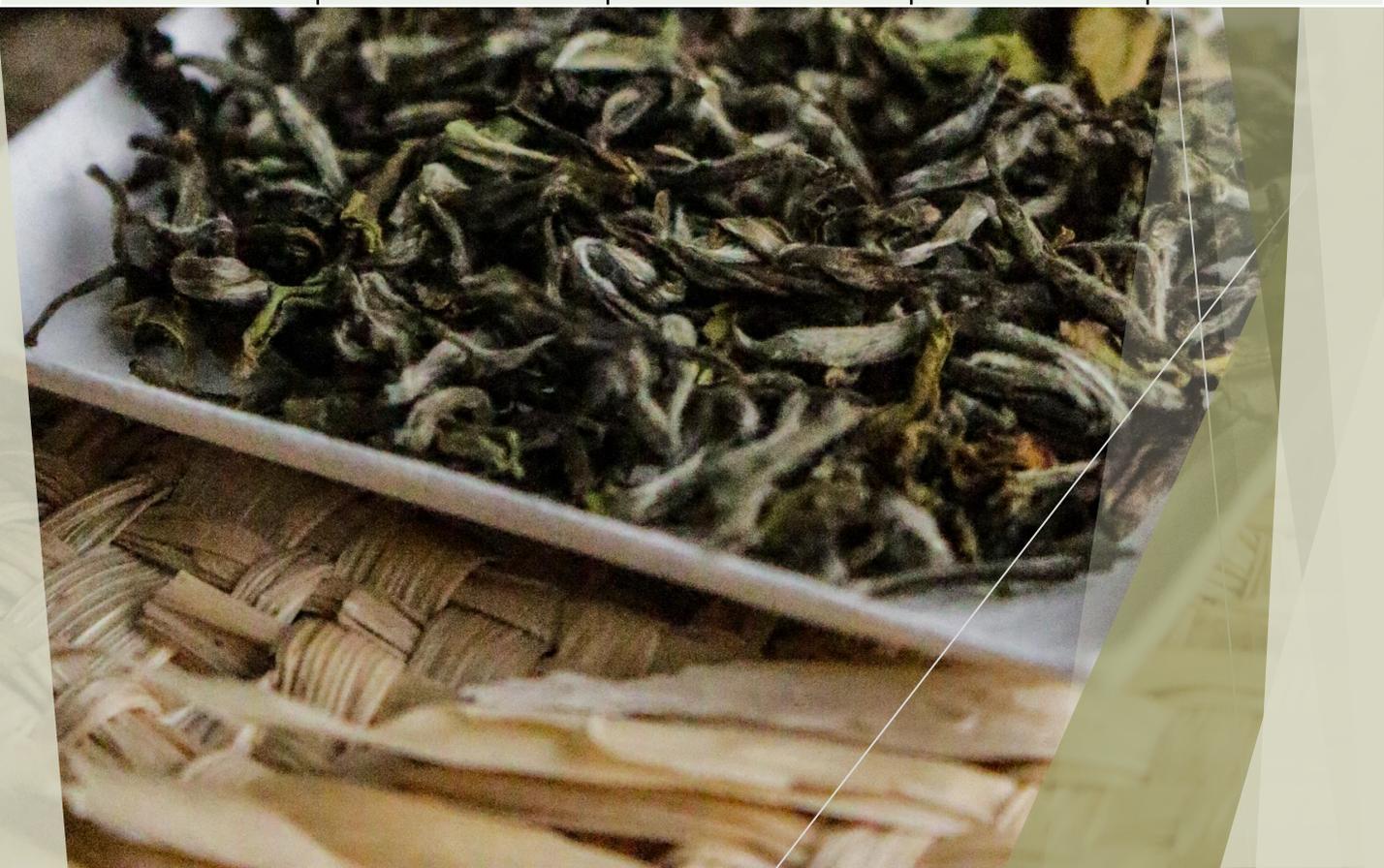


# Thés Blancs

- Un thé blanc est un produit issu presque exclusivement de cueillettes très sélectives et de qualité.
- En outre, sa transformation est celle qui nécessite le moins d'étape et se fait comme suit après la cueillette : flétrissage (au soleil ou à l'ombre dans une pièce ventilée) et séchage, que l'on appelle parfois dessiccation.
- Suivant les pays, on pratique de temps à autre un léger roulage intermédiaire avant le séchage.
- Il est important de noter qu'un thé blanc va contenir un certain pourcentage d'oxydation, la plupart du temps assez léger.

# Nos sourcing Thés Blancs

Nom poétique	Terroir	Type	Prix PRO / g	Prix de revente conseillé AU 50g
<b>Plaines Anciennes</b>	Shizuoka, Japon	<i>Shiracha</i> ou Thé Blanc (vieilli)	<b>0,162€</b>	<b>16€</b>
<b>Montagnes Argentées</b>	Darjeeling Inde	Thé Blanc ( <b>Organic</b> )	<b>0,264€</b>	<b>26€</b>



# Thés Sombres & Jaunes

## THÉ SOMBRE

- « Thé Sombre » est le terme francophone utilisé pour traduire 黑茶 (Hēi chá) littéralement « thé noir » en chinois. De fait, leur liqueur est de couleur obscure, voire opaque.
- Il s'agit de thés fermentés, parfois « vieillis », affinés (naturellement ou artificiellement).
- Ce traitement développera des notes typiques, parfois minérales ou fruitées, très appréciées des amateurs.
- S'agissant de thés de garde, certains sont millésimés. S'ils sont encore jeunes, ils peuvent être stockés dans certaines conditions pour espérer les voir se complexifier et gagner en valeur.

## THÉ JAUNE

- Une spécialité rare et énigmatique de Chine, là où cette couleur est perçue comme sacrée et est affiliée aux empereurs.
- La fabrication de la plupart des thés jaunes ne diffère pas tellement de celle du thé vert ou du thé blanc, à ceci près que leur cuisson est réalisée à l'étouffée et que les feuilles sont placées en milieu humide afin de provoquer une légère fermentation. C'est cette étape-ci qui donne au thé une couleur si particulière mais aussi toute sa complexité.

# Nos sourcing Thés Sombres & Jaunes

Nom Poétique	Terroir	Appellation	Prix PRO / g	Prix de revente conseillé AU 50g
Or Jaune	Anhui, Chine	<u>Huáng chá</u> ou Thé jaune	0,249 €	25€
Parfum de Longévité	Shizuoka Japon	<u>Hakkôcha</u> ou Thé sombre / fermenté	0,193€	19€



# Thés Oolong / Bleus

- Les thés Oolong sont des thés à oxydation partielle. Parfois baptisés « thés bleus-verts » ou tout simplement « thés bleus », ils offrent une myriade de possibilités en terme de saveurs et de parfums.
- D'abord flétrissage à l'extérieur puis flétrissage à l'intérieur ces étapes successives de mouvement puis repos provoqueront une oxydation partielle.
- Les feuilles sont ensuite torréfiées puis, assouplies par la chaleur, elles seront alors prêtes pour le roulage. Elles seront finalement séchées.

# Nos sourcing Thés Oolong / Bleus

Nom poétique	Terroir	Définition	Prix PRO /g	Prix de revente conseillé AU 50g
<b>Paysage Bucolique</b>	Miyazaki, Japon	<b><u>Wûlong cha</u></b> ou Oolong / Thé bleu du Japon (faible oxydation)	<b>0,21€</b>	<b>21€</b>
<b>Rousseur Intense</b>	Hadong, Corée du Sud	<b><u>Mansong</u></b> ou Oolong / Thé bleu de Corée (forte oxydation)	<b>0,347€</b>	<b>35€</b>



# Infusions & Graines de breuvage

- Tout ce qui n'est pas issu de *Camellia Sinensis*, autrement dit le théier, est à classer dans cette catégorie. Les autres plantes, donc.
- 「Graine de breuvage」 est l'appellation que nous avons adopté pour qualifier toutes les infusions à base de graines de manière adéquate.
- En effet, bien qu'au Japon on utilise le sinogramme 茶 « cha » (littéralement : le thé) dans « mugicha » pour l'orge torréfié infusé ou « sobacha » pour le sarrasin préparé de la même façon), les graines de breuvage n'ont pourtant rien à voir avec le thé.
- Les avantages de ces graines à infuser sont multiples, que ça soit par leur composition ou leur absence totale de caféine. Des boissons de tous les instants.

# Nos sourcing Infusions

<b>Appellation</b>	<b>Terroir</b>	<b>Prix PRO / g</b>	<b>Prix de revente conseillé AU 50g</b>
<b><u>Genmai Organic</u></b>	Shizuoka, Japon	<b>0,085€</b>	<b>8,50€</b>
<b><u>Mugicha</u></b>	Shiga, Japon	<b>0,085€</b>	<b>8,50€</b>
<b><u>Amacha</u></b>	Iwate, Japon	<b>0,187€</b>	<b>18,50€</b>
<b><u>Malt</u></b>	Bretagne , France	<b>0,085€</b>	<b>8,50€</b>
<b><u>Blé Noir</u></b>	Bretagne , France	<b>0,085€</b>	<b>8,50€</b>

# Nous contacter

➤ Par e-mail :

[pro@curiousitea.fr](mailto:pro@curiousitea.fr)

➤ Par téléphone :

+33631017279

➤ Via les réseaux sociaux :

[INSTAGRAM](#)

[FACEBOOK](#)

[LINKEDIN](#)