



Onirik -> Bons plans -> Paris -> Dernière mise à jour : le samedi 24 mars 2007.



Le thé, breuvage né en Chine il y a 1 500 ans, légèrement excitant et obtenu par infusion des feuilles de théier, est la boisson la plus consommée à travers le monde après l'eau. Selon la légende chinoise, la consommation du thé commence en 2737 avant notre ère alors que des feuilles de théiers se détachent et tombent dans l'eau chaude de l'Empereur Shen Nung.

En Chine, certaines universités forment des maîtres du thé. Cet enseignement spécifique nécessite quatre à cinq d'études supérieures. En effet, cela semble logique dans une société où le liquide tient une place culturelle très importante. La cérémonie du thé [1] nécessite d'ailleurs un cérémonial ancestral très précis dont chaque mouvement et chaque détail est réglé à l'avance : du wulong [2], boire dans une petite tasse [3], disposition des éléments sur un bateau à thé, la théière en terre cuite, etc.

#### Présentation officielle de la boutique

L'empire des thés [4] - Opéra s'ouvre en décembre 2006 après le succès des deux autres boutiques des XIII<sup>e</sup> [5] et XIV<sup>e</sup> arrondissements [6] de Paris.

À quelques pas des Grands Magasins du boulevard Haussmann, l'empire des thés propose sur 80 m<sup>2</sup> de surface d'inspiration asiatique toutes les déclinaisons de cette boisson immémoriale : un panel très exhaustif des différentes sortes de thé chinois et aromatisé, des théières en terre cuite, en fonte, transparentes, en céramique et en porcelaine, la philosophie qui entoure la boisson, des bonbons, du chocolat, des mesures à thé, du sucre, des thermomètres à thé, du sirop de thé (se servant très frais - à 7 € la bouteille - délicieux), des tasses dont celle à double parois (200 ml - 11,30 € - garde le thé chaud sans que le consommateur ne se brûle), etc.

#### Avis de Cécilia

Le concept est excellent, convivial et ludique. Il ne souhaite pas être élitiste et ça marche. En effet, il ne s'agit pas d'une simple boutique de thé supplémentaire comme **Mariage Frères**. D'abord, on peut y déguster tous les thés en vente. Ensuite, les personnes gérant cette boutique sont de vrais professionnels, ont une vraie culture du thé chinois et des connaissances encyclopédiques sur le sujet. Il est très dommageable que cette boutique ethnique - sans l'aspect péjoratif, granguignolesque ou folklorique du terme - soit si peu visible malgré sa proximité d'un des centres névralgiques parisiens. Les tarifs sont conçus pour toutes les bourses : ils varient de 3 à 116,50 € les 100 grammes. Pour les services à thé, comptez de 38,50 à 80 €. Bref, on peut trouver de petits cadeaux sympathiques de bon marché à très cher. Tous les thés (Long Jing, Phénix Narcisse et du thé bleu-vert) que j'ai pu déguster m'ont beaucoup plus par leur différence, leur goût prononcé.



**Fiche technique**

Adresse postale : 8 rue de la Chaussée d'Antin – 75009 Paris

Téléphone : 01 47 70 68 29

Email : [info@empiredesthés.fr](mailto:info@empiredesthés.fr)

Métro : Opéra ou Chaussée d'Antin

Ouverture du lundi au samedi

Horaires : le lundi de 14 heures à 19 heures ; du mardi au samedi de 12 heures à 19 heures.

**Site officiel de l'empire des thés**

[1] Gong Fu Cha en version originale, sachant que Cha signifie thé

[2] thé bleu-vert semi fermenté

[3] Le peuple chinois apprécie le thé très concentré imbuvable dans un récipient trop grand.

[4] Concept élaboré par la famille Tan.

[5] Chinatown – 101 avenue d'Ivry – 75013 Paris – 01 45 85 66 33 – ouverture en juin 2001

[6] Montparnasse – 69 rue du Montparnasse – 75014 Paris – 01 42 18 10 18