



L'infolettre de **T. Importation Canada**

Décembre 2014

**SOUS L'ARBRE DE NOËL**

# Des idées cadeaux à faire rêver

À la recherche de cadeaux ou d'accessoires de table qui feront dire wow à tout coup?  
Une petite visite à la boutique Kusmi s'impose!

Vous y retrouverez, en édition limitée, la collection colorée et festive de tasses et théières de porcelaine créée par l'artiste montréalais Maurice Filipozzi. Peints et dorés à la main, ces objets d'art portant la signature du créateur combinent porcelaine d'Europe et cristaux de Swarovski pour illuminer la table... ou les yeux des chanceux qui les recevront.



Crédit photo © Pascale Lévesque



Tasse: 50,90 \$ / Théière: 73,40 \$

**KUSMI TEA**  
PARIS  
Maison de thé depuis 1867

AUTRES IDÉES CADEAUX

# Aux passionnés de thé et amoureux de la Ville Lumière

Offrez le coffret spécial Paris, qui comprend une magnifique tasse arborant la tour Eiffel ornée de camélias et une boîte de 125 g de Prince Wladimir, un thé créé en 1888 pour Noël par le fondateur de Kusmi Tea, P.M Kousmichoff.

Prix : 53,25 \$ (taxes incluses) ou 33,90 \$ (taxes en sus) pour la tasse seulement.



Crédit photo ©Valérie Wax

## Pour des cadeaux de dernière minute

Tournez-vous vers les **tasses thermos LIBRE**, les **filtres Kusmi** ou les **infuseurs Forlife**. Ces pensées sont toujours appréciées et se glissent aisément dans un bas de Noël. **Et n'oubliez pas les cartes-cadeaux** qui font plaisir à tous, même aux plus difficiles!

**KUSMI TEA**  
PARIS  
Maison de thé depuis 1867

# Boissons détente au coin du feu



Le feu danse dans la cheminée. Dehors, on tremble de froid. Quand la réalité rejoint la chanson, quoi de mieux qu'une boisson chaude aromatisée au chocolat épicé? **Le thé noir de Chine Chocolat-Épices de Kusmi** ravira autant les amateurs de thé que de chocolat! Clin d'œil aux premières recettes de chocolat chaud qui, à son introduction en Europe au 14<sup>e</sup> siècle, était souvent rehaussé d'épices.

Prix : 19,35 \$



**Amateurs de thé de Noël**, avez-vous goûté au **TSAREVNA**, la nouvelle création de Kusmi? L'histoire des tsarevnas, les princesses russes qui se rendaient au Palais d'hiver de Saint-Petersbourg pour y décorer un immense sapin, a inspiré les créateurs de ce thé noir aux arômes d'orange, de vanille, d'amande et d'épices. Hâtez-vous de le savourer et d'en faire provision : le Tsarevna est offert en **QUANTITÉS LIMITÉES**.

Prix : 37,90 \$ pour une boîte de 250 g



**Løv Organic** propose, pour les temps froids, **Winter in Løv**, un mélange gourmand de thé noir et d'épices qui combinent des parfums d'amande, de cannelle, de gingembre, de cacao et de réglisse. Une vraie gourmandise à déguster tout l'hiver!

Prix : 19,40 \$

NOUVEAU !

# I Løv New York

Vous prévoyez une escapade à New York pendant les Fêtes? Profitez-en pour visiter la nouvelle et toute première boutique Løv Organic dans la grosse pomme.

Située au Gansevoort Market en plein cœur du Meatpacking District, cet espace d'inspiration scandinave présente avec art toute la gamme d'infusions bio Løv Organic. Une adresse à inclure à votre itinéraire!

Løv Organic  
52 Gansevoort Street, New York



## LES PARFAITS COMPLICES DE VOTRE TASSE DE THÉ

Il ne fait aucun doute que thé et petits gâteaux forment le parfait duo! La boutique Kusmi l'a bien compris et offre actuellement les délicieux cakes Bria Tronchetto de Bonci.



Ces gâteaux italiens, entièrement naturels et sans agent de conservation, sont offerts en quatre délicieuses saveurs : Citron, Poire, Chocolat-Espresso et Amarena. Tout comme la maison Kusmi Tea, la Pasticceria Bonci de Montevarchi est issue d'une entreprise familiale possédant une longue tradition de production artisanale. Encore aujourd'hui, l'équipe Bonci s'assure que « chacune de ses pâtisseries soit un équilibre de qualité et d'explosion de saveurs, préparés avec passion ».

Prix : 26 \$ le cake

Et pour ceux qui préfèrent mettre la main à la pâte, ils pourront essayer cette amusante recette de biscuits au thé!

### Biscuits au thé de Noël

Recette (pour une vingtaine de biscuits)

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 2 cuillerées à soupe de poudre d'amande
- 1/3 tasse (80 ml) de beurre mou
- 1/4 tasse (60 ml) de cassonade
- 2 cuillerées à thé de votre thé de Noël Kusmi préféré\*
- 1 pincée de fleur de sel
- Le zeste d'une clémentine
- 2 oz (60 g) de chocolat au choix

\*Nous vous suggérons d'utiliser notre délicieux nouveau thé, le Tsarevna.

Pour la recette complète et les instructions, cliquez ici.

Source : <http://lemondedemilan.canalblog.com/archives/2013/12/15/28666900.html>



**KUSMI TEA**  
PARIS  
Maison de thé depuis 1867

**LØV**  
ORGANIC

# Une excursion au Sri Lanka

Notre correspondant, Michel Finkoff, sélectionneur pour la maison Kusmi Tea, nous écrit du Sri Lanka et nous rapporte de fabuleuses images de son voyage.



Connue dans le monde entier pour son thé noir, l'île de Ceylan (aujourd'hui devenue le Sri Lanka) se targue depuis peu de sa production de thé vert. En effet, la demande aidant, le Sri Lanka s'impose comme un acteur important dans ce domaine.

## Récit de voyage

Ce jour-là, nous quittons Colombo par une route sinueuse à travers les rizières et entre les nombreux cocotiers. Première étape, le Resthouse de Kitulgala surplombant la rivière. C'est ici même que fut tourné en 1958 le célèbre film *Le pont de la rivière Kwai*. Cette localité est également renommée pour son sirop épais et fort délicieux obtenu à partir de la sève d'un palmier : le kitul.

À mesure que la route s'élève, des noms enchanteurs défilent : Kenilworth et Carolina, les premières plantations de thé. Nous traversons Ginigathena, puis Hatton, bourgade située en altitude et après avoir dépassé les cascades, nous tournons sur notre gauche au panneau indiquant Radella.

C'est ici que le propriétaire nous attend pour une visite de la plantation sous la pluie. Justement les cueilleuses arrivent la hotte chargée de feuilles de thé fraîchement sélectionnées.

À la différence du thé noir, le thé vert ne doit pas être fermenté. C'est pourquoi, sitôt les feuilles cueillies et transportées à la manufacture, elles sont poussées dans une sorte de large tuyau d'où s'échappe de la vapeur. Cette opération, nommée *steaming*, tue toute possibilité de fermentation. Les feuilles ressortent après quelques minutes et sont roulées dans une sorte de presseur, puis elles subissent une courte dessiccation de 20 minutes dans un four. Enfin, elles sont enfournées dans un énorme tambour rotatif, le *ball tea*, d'où elles ressortent après une vingtaine d'heures. Après cette longue opération, le thé est prêt. Il ne reste plus qu'à le séparer en grades par criblage et à le mettre en sacs.

Pour nous, la dégustation se fera dans le bungalow du planteur, celui-là même où résida, pendant quelques mois après la Seconde Guerre mondiale, Lord Mountbatten, le dernier vice-roi des Indes qui signa le 15 août 1947 l'indépendance de l'Inde.

ÉQUIPE KUSMI

# Joyeuses Fêtes de la part de toute l'équipe



Toute l'équipe Kusmi vous souhaite un merveilleux temps des Fêtes rempli d'amour, de joie et de bonheur.

La boutique sera ouverte et prête à vous accueillir aux journées et heures suivantes :

1<sup>er</sup> au 23 décembre : du lundi au vendredi, de 9 h à 21 h, samedi, de 10 h à 21 h, et dimanche, de 11 h à 18 h

24 décembre : de 9 h à 16 h

25 décembre : fermé

26 au 30 décembre : vendredi, lundi et mardi, de 9 h à 21 h, samedi, de 10 h à 21 h, et dimanche, de 11 h à 18 h

31 décembre : de 9 h à 16 h

1<sup>er</sup> janvier : fermé

À partir du 2 janvier : retour aux heures normales

Au nom de tous les employés chez Kusmi, un très joyeux Noël et une excellente année 2015!

## L'équipe de l'infolettre

Rédaction: Kilicom Relations publiques  
([ksdicu@kilicom.com](mailto:ksdicu@kilicom.com))

Traduction: David Joseph Soares  
([david.soares@rcie-iwec.net](mailto:david.soares@rcie-iwec.net))

Graphisme: Sophie Saint-Pierre, So graphiste  
([sographiste@videotron.ca](mailto:sographiste@videotron.ca))

## T. Importation Canada Inc. Importateur exclusif de Kusmi Tea et Løv Organic

BOUTIQUE:  
3875, rue Saint-Denis  
Montréal, H2W 2M3  
(514) 840-5445

POUR NOUS JOINDRE:  
Téléphone : 1 866 929-5076  
Courriel : [info@kusmi.ca](mailto:info@kusmi.ca)  
[www.kusmi.ca](http://www.kusmi.ca)

SUIVEZ-NOUS:  
    
Kusmi Løv Organic

Vous pouvez vous désabonner en tout temps. Merci de nous transmettre un message à [info@kusmi.ca](mailto:info@kusmi.ca).