

terre d'Oc
HAUTE PROVENCE
Né du talent
des femmes



THÉ NOIR BIO RÊVE PERSAN PISTACHE & GRENADE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les thés de l'hospitalité

Collection emblématique de terre d'Oc

Recevoir l'hôte avec chaleur, générosité, avec des codes propres à chaque culture est, dans beaucoup de pays, symbolisé par le geste du thé. Le thé fait partie des premiers gestes et mots invitant à l'hospitalité

Comme une invitation aux voyages, une sélection de thés inspirés de recettes traditionnelles rapportées des 4 coins du monde, là où le thé est un rituel d'hospitalité et de convivialité exceptionnelle !

Chaque recette est imaginée et créée dans notre atelier, à partir d'ingrédients naturels et biologiques rigoureusement sélectionnés. Les boîtes sont dessinées en Provence par nos graphistes, qui puisent leur inspiration dans les cultures et les savoir-faire du monde. De la création à la production, de la fabrication au conditionnement, tout est réalisé en interne, dans une démarche locale, cohérente et engagée.



Les mots de Marlène

Cheffe de produit chez terre d'Oc



Naissance d'un thé noir inspiré de la Turquie

“L’inspiration du thé noir Rêve persan est née lors d’un de mes voyages en Turquie, où le thé est bien plus qu’une boisson : c’est un rituel social profondément ancré. Partout où l’on va, on vous sert un thé de bienvenue. Sur un bateau glissant sur le Bosphore à Istanbul, dans une boutique ou chez l’habitant, le thé accompagne chaque rencontre.

Dans chaque foyer, il est préparé tout au long de la journée à l’aide du çaydanlık, la théière double emblématique. Le thé est servi dans un verre en forme de tulipe (ince belli), pensé pour conserver la chaleur tout en laissant apprécier la couleur ambrée de l’infusion, le plus souvent, un thé noir corsé.

Les saveurs de Rêve persan trouvent leur origine dans les bazars. Ces lieux foisonnants où les étals débordent de fruits secs, de pétales de rose et d’hibiscus, d’épices et d’autres matières premières brutes. La grenade, fraîche, acidulée et éclatante, y côtoie la pistache, omniprésente dans la culture culinaire turque. On la retrouve notamment dans les desserts emblématiques : baklavas, loukoums, pâtisseries au miel...

Pour retranscrire cette richesse aromatique avec justesse, nous avons fait le choix d’arômes 100 % naturels et issus de l’agriculture biologique. Ils permettent de préserver l’équilibre de la recette, sans masquer le caractère du thé, et d’exprimer des notes franches, authentiques, fidèles aux matières premières qui les inspirent. Le choix du thé noir comme base s’est imposé naturellement.

En Turquie, c’est le thé du quotidien, celui que l’on partage à toute heure. Sa structure, sa profondeur offrent un support idéal à la vivacité des notes de grenade et à la rondeur douce, presque lactée, des effluves de pistache. Rêve persan est ainsi une réinterprétation de ces souvenirs de voyage : la profondeur d’un thé partagé, l’éclat fruité de la grenade et la gourmandise subtile de la pistache.”

L'engagement terre d'Oc

Créatrice de thés et tisanes bio et éthiques, Terre d'Oc imagine et fabrique en Provence des produits de bien-être BEAUX, BONNS et SAINS. Nos recettes sont élaborées exclusivement à partir d'ingrédients **100% biologiques et issus de filières équitables**, pour garantir la pureté des plantes, la qualité des saveurs, et un impact positif sur celles et ceux qui les cultivent. Entreprise à mission depuis 2021, engagée depuis toujours, nous célébrons la nature, le bien-vivre et le respect de l'humain.

Chaque mélange raconte une histoire de terroirs, de rencontres et de savoir-faire, portée par une vision joyeuse, sincère et responsable.

Une marque authentique, colorée et profondément humaine, où chaque tasse devient un geste de bien-être... et un acte pour un monde plus juste.

Notre thé récompensé au prix des Épicures 2026

Médaille de Bronze dans la catégorie Thés & Tisanes

Le Prix Épicures célèbre chaque année le meilleur de l'épicerie fine française. Il met en lumière des maisons et des produits d'exception, portés par la qualité, la créativité et le savoir-faire. Au-delà du goût, le Prix Épicures valorise celles et ceux qui font évoluer l'alimentation vers plus de sens, d'exigence et de responsabilité, en récompensant **l'engagement, l'innovation et l'authenticité**. Une distinction qui honore les beaux produits... et les belles histoires qui les accompagnent



Cette création est avant tout une aventure humaine : nos équipes ont imaginé un mélange unique inspiré des saveurs de l'Orient, pensé comme une invitation au voyage sensoriel. Cette récompense vient honorer notre engagement auprès des femmes, de la cueillette en Asie à nos ateliers provençaux.



Thé noir **bio** rêve persan saveur pistache & grenade



Prix publics : boîte métal 80g - 12,99 €
Boîte nomade 10 x 1,8g - 8,99 €
Recharge 80g - 10,99 €

Inspiré des rituels persans, ce thé noir intense dévoile des effluves veloutés de pistache et de grenade pétillante, sublimées par les pétales de rose. Dans les Châï Khâne, ces maisons de thé où l'on s'attarde et où le samovar murmure lentement, le thé est servi dans des verres fins ciselés posés sur des soucoupes d'argent, accompagné de morceaux de sucre que l'on laisse fondre sur la langue.

Du bazar aux jardins, le thé y célèbre l'art d'accueillir, de contempler, d'honorer l'instant. En Perse, on aime dire : « le thé apaise ton cœur et ouvre les portes de la beauté. »

Graphismes créés en Provence inspirés
par l'art Perse



Belles feuilles de thés et
mélange généreux



Des graphismes inspirés par l'esthétique fascinante de l'art et de l'architecture persanes. Les turquoise lumineux, les bleus profonds et les dorures évoquent les teintes emblématiques des céramiques d'Ispahan et des Palais persans, où les couleurs semblent vibrer sous la lumière.

Les arabesques délicates et les moucharabiés finement ajourés nourrissent également le graphisme. On y retrouve la complexité des motifs floraux stylisés, la symétrie parfaite des ornements architecturaux et la douceur des courbes inspirées des jardins et palais orientaux. Chaque détail du décor est pensé comme une invitation au voyage.



Une création imaginée par des femmes



COMMUNICATION

Audrey Haupt

a.haupt@terredoc.com

06 82 32 67 75

Lucie Leynaud

marketing@terredoc.com

07 71 18 23 45

