Calendrier de l'Avent Kusmi Tea : 24 thés à savourer ?

Père Noël

Et si cette année vous laissiez tomber le chocolat pour vivre un Avent tout en délicatesse, entouré de thés parfumés, d'infusions cocooning et de petites surprises bien pensées ? Le Calendrier de l'Avent Kusmi Tea vous propose 24 escales gourmandes, une par jour, pour patienter jusqu'aux fêtes avec une tasse fumante à la main. Imaginez un carnet de bord de grand explorateur, inspiré par l'univers de Jules Verne, où chaque case cache une recette bio, un accessoire, ou même une spécialité de thé à tartiner. Vous ouvrez une fenêtre, vous voyagez. Vous en ouvrez une autre, vous changez de continent, de parfum, d'ambiance. Cette fois, le compte à rebours vers Noël se déguste à la cuillère... et surtout dans votre tasse.

Un voyage de l'Avent inspiré par Jules Verne

Un carnet de bord pour les amateurs de thé

Le Calendrier de l'Avent Kusmi Tea ne se contente pas d'aligner 24 cases numérotées. Il se présente comme un véritable carnet de bord, pensé pour celles et ceux qui aiment autant rêver que déguster. Les illustrations rappellent les romans d'aventure à l'ancienne, entre dirigeables, cartes imaginaires et étoiles filantes prêtes à guider vos soirées de décembre.

Chaque fenêtre devient une étape de voyage, une escale parfumée où l'on fait connaissance avec une nouvelle recette, une texture, une senteur différente. Vous ne collectionnez pas seulement des sachets, vous composez peu à peu un itinéraire gustatif, presque un journal de bord à boire. Le parallèle avec Jules Verne n'est pas qu'esthétique, il donne le ton : on part en exploration, tasse après tasse, sans quitter son plaid.

" À bord de votre dirigeable, partez à la découverte de 24 escales gourmandes et parfumées à savourer pour patienter jusqu'aux fêtes. " Cette phrase résume parfaitement l'esprit de ce calendrier : on oublie le quotidien, on embarque pour une odyssée infusée.

24 escales gourmandes : thés, infusions et petites surprises

Derrière les 24 cases, Kusmi Tea a glissé des thés noirs, verts, blancs, infusions bio et recettes bien-être, mais pas seulement. Vous y trouvez aussi deux miniatures de Noël en vrac, un infuseur en forme d'étoile et une spécialité à tartiner infusée au thé blanc Tropical White. Une sélection qui parle autant aux amateurs de thé chevronnés qu'aux curieux qui aiment tester de nouvelles saveurs.

Les 20 sachets proposés couvrent une palette aromatique large : des mélanges fleuris, des notes d'agrumes tranchées, des associations épicées très chaleureuses et des infusions sans théine parfaites pour le soir. Vous pouvez commencer la journée avec un English Breakfast tonique, enchaîner l'après-midi sur un thé vert au jasmin, terminer devant un film de Noël avec un rooibos vanillé réconfortant. Et entre deux mugs, une cuillère de thé à tartiner sur une brioche tiède... autant dire que l'attente du 25 devient particulièrement douce.

Ce calendrier joue aussi la carte du rituel bien-être. Plusieurs recettes " Rituel " se glissent dans la sélection, comme Défenses Immunitaires, Mémoire ou Sommeil. L'idée ? Vous accompagner tout au long de la saison froide avec des mélanges pensés pour soutenir l'organisme ou favoriser la détente, selon le moment de la journée. Une sorte de routine douce, presque discrète, mais qui fait du bien.

Afin de choisir rapidement votre coffret, ou pour comparer avec d'autres calendriers gourmands, le calendrier de l'avent de thé Kusmitea propose une fiche claire : prix indicatif autour de 38,90 €, paiement possible en 3 fois, livraison offerte dès 45 € d'achat et avis clients très positifs (note globale affichée à 4,2/5 sur près de 188 avis). De quoi rassurer celles et ceux qui aiment vérifier avant de se lancer.

Dernier détail intéressant : le coffret s'adresse autant à une personne seule qu'à un couple amateur de thé. Certains sachets peuvent se partager dans une théière de 50 cl, surtout les jours où vous tombez sur vos mélanges favoris. Résultat : 24 jours de découverte deviennent parfois 24 moments de dégustation à deux.

Un design pensé pour l'évasion quotidienne

Le soin porté à l'illustration fait vraiment la différence. On parle souvent du contenu des calendriers, moins de l'objet lui-même, alors qu'il reste visible sur votre buffet pendant tout le mois de décembre. Ici, Kusmi Tea a misé sur un univers onirique, presque rétro-futuriste, dans l'esprit des voyages imaginaires de Jules Verne. Un dirigeable, des constellations, des mécanismes dorés : tout donne envie de s'approcher pour ouvrir la prochaine case.

Ce décor ne sert pas seulement à faire joli sur les photos de réseaux sociaux, même si le calendrier se prête évidemment très bien aux clichés de saison. Il vous plonge chaque matin dans une ambiance différente, comme si vous tourniez une nouvelle page de carnet de route. Cette approche narrative fonctionne particulièrement bien pour les enfants plus grands, les ados ou les adultes qui conservent une âme de lecteur-aventurier.

L'aspect " carnet de bord de grand explorateur " est renforcé par la variété des recettes, qui font voyager les papilles : épices inspirées de l'Orient, saveurs fruitées presque tropicales, notes plus classiques rappelant les salons de thé européens. Sans quitter votre cuisine, vous traversez plusieurs continents. C'est un détail, mais en plein hiver, ça change l'ambiance d'une journée ordinaire.

Vous pouvez même transformer l'ouverture quotidienne en petit rituel familial ou de colocation : on devine le thé du jour, on le sent, on tente de repérer les arômes avant de goûter. Ce n'est pas qu'un coffret, c'est une parenthèse quotidienne qui met tout le monde à la même table pendant quelques minutes.

Visuellement, le calendrier trouve facilement sa place dans une déco de Noël élégante, sans en faire trop. Les tons rappellent les boîtes iconiques de la marque, tout en gardant une touche festive. Ceux qui aiment aligner bougies, guirlandes et tasses assorties y verront vite un élément central de leur décor de saison.

On retrouve aussi cette cohérence dans les petits détails : l'infuseur étoile, par exemple, prolonge le thème céleste. Chaque fois que vous l'utilisez, vous avez un fragment du calendrier dans votre tasse, même après décembre, ce qui prolonge un peu la magie au cœur de l'hiver.

Pour qui ce calendrier est-il vraiment adapté ?

Vous vous demandez peut-être si ce coffret s'adresse plutôt aux puristes ou aux débutants.

La réponse est assez simple : les deux profils y trouvent leur compte, mais pas pour les mêmes raisons. Les passionnés de longue date apprécient l'éventail de mélanges bio emblématiques et les recettes de Noël en édition limitée, tandis que les novices y voient un terrain de jeu idéal pour découvrir l'univers Kusmi Tea sans se tromper.

Les amateurs de produits bio sont aussi bien servis, puisque la sélection met en avant des thés certifiés, des infusions sans théine et des mélanges travaillés avec soin. Ceux qui boivent plusieurs tasses par jour, y compris le soir, adoptent facilement l'alternance thé / infusion pour gérer leur consommation de théine. Quant aux personnes en quête de cadeaux originaux, ce calendrier coche presque toutes les cases : joli, utile, gourmand, et réutilisable partiellement grâce à l'infuseur et aux mini-boîtes en vrac.

Un contenu riche : 24 escales thés et infusions

Les grands classiques : thés noirs bio à l'honneur

Le cœur du voyage se joue avec les thés noirs bio, présents en plusieurs recettes cultes de la maison. Vous retrouvez Tsarevna, mélange de Noël épicé, Anastasia et Prince Vladimir (deux signatures à base d'agrumes, très appréciées des habitués), St-Pétersbourg, English Breakfast, Quatre Fruits Rouges et Kashmir Tchaï. Un véritable tour du monde des thés noirs, du petit-déjeuner aux soirées d'hiver.

Tsarevna apporte une ambiance de fête immédiate, grâce à ses épices et ses notes gourmandes. St-Pétersbourg se fait plus suave, presque pâtissier, parfait pour accompagner un dessert. L'English Breakfast reste un pilier du matin, puissant et franc, surtout si vous aimez ajouter un peu de lait. Kashmir Tchaï ravira les amateurs de chai épicé, idéal par temps froid. Chaque sachet devient une escale différente, avec un profil aromatique bien marqué.

Pour ceux qui aiment comparer, ces thés noirs vous permettent aussi de repérer vos préférés avant de commander en version vrac ou boîte métal. Le calendrier devient alors un " catalogue à déguster ", beaucoup plus parlant qu'une simple liste de noms sur écran.

Thés verts, blancs et infusions bio : un parcours complet

La sélection ne se limite pas aux thés noirs, loin de là. Les thés verts bio occupent une place essentielle, avec Vert Jasmin, Vert Gingembre-Citron, Thé Vert à la Menthe, mais aussi les mélanges Rituel Défenses Immunitaires et Rituel Mémoire. Ce sont des recettes parfaites pour la journée, notamment après un repas ou en milieu d'après-midi, quand vous avez besoin d'un petit coup de fouet aromatique plus doux que le café.

Les amateurs de finesse découvrent ou retrouvent les thés blancs bio : Tropical White et White Anastasia. Le premier se distingue par ses notes exotiques, très fruitées, presque solaires, tandis que le second revisite l'univers d'Anastasia dans une version plus délicate, tout en subtilité. Ce duo offre un contraste intéressant avec les thés noirs plus charpentés, pour varier les plaisirs au fil des jours.

Du côté des infusions sans théine, le calendrier propose AquaExotica, AquaSummer, Be Cool, Only Spices, Rooibos Vanille et Rituel Sommeil. De quoi créer un véritable rituel du soir,

sans risque de perturber votre nuit. AquaExotica et AquaSummer jouent la carte du fruité, presque " cocktail sans alcool ", délicieux aussi légèrement refroidis. Be Cool porte bien son nom, avec un mélange apaisant pour les soirées chargées. Rituel Sommeil s'invite plutôt au moment du coucher, pour une transition douce vers la nuit.

Only Spices et Rooibos Vanille offrent des tasses très chaleureuses, parfaites pour les soirées Netflix ou les grandes discussions qui s'éternisent. Ces infusions peuvent d'ailleurs plaire aux personnes qui n'aiment pas spécialement le thé, mais apprécient une boisson chaude parfumée. Le calendrier devient alors un terrain commun pour toute la famille ou pour vos invités.

Sur le plan gustatif, la diversité est réelle : fleuri, fruité, épicé, végétal, rond, acidulé... Il y a toujours une tasse qui colle à votre humeur du jour. Vous pouvez même vous amuser à associer certaines recettes à des moments précis : thé noir au petit-déjeuner, thé vert après le déjeuner, infusion fruitée en goûter, tisane sommeil au coucher.

Les miniatures, l'infuseur étoile et le thé à tartiner

Au-delà des sachets, le calendrier cache deux boîtes miniatures de thé bio en vrac : Le Dessert (16 g) et Glögg (25 g), cette dernière étant la nouveauté de Noël. Le Dessert rappelle les douceurs de pâtisserie, parfait pour accompagner une part de bûche ou une simple tranche de gâteau maison. Glögg, lui, s'inspire du vin chaud nordique, avec des notes épicées et fruitées qui réchauffent instantanément. Ces petits formats suffisent pour plusieurs théières, ce qui prolonge le plaisir au-delà du jour où vous les découvrez.

L'infuseur à thé en forme d'étoile constitue l'un des clins d'œil les plus réussis du coffret. Pratique pour le vrac, il devient surtout un symbole de cette édition : à chaque infusion, vous avez l'impression de " capturer " une étoile dans votre tasse. Le geste est simple, presque enfantin, mais donne une dimension ludique au rituel.

Enfin, la spécialité de thé à tartiner infusée au Tropical White mérite une mention à part. On parle ici d'une gourmandise pour le petit-déjeuner ou le goûter, à étaler sur une tartine, une brioche, un pancake. La saveur du thé blanc Tropical White se retrouve dans une texture à mi-chemin entre pâte à tartiner légère et préparation fruitée. Une façon originale de déguster le thé autrement que dans une tasse, qui surprend souvent les invités.

Pourquoi choisir le Calendrier de l'Avent Kusmi Tea ?

Une alternative raffinée aux calendriers de l'Avent classiques

Face aux calendriers remplis de chocolats ou de gadgets, le calendrier de l'Avent Kusmi Tea se positionne comme une option plus raffinée, centrée sur le plaisir quotidien d'une boisson chaude de qualité. Vous ne remplissez pas seulement un tiroir de gourmandises sucrées : vous créez 24 pauses, parfois très courtes, mais réellement apaisantes, dans un mois souvent surchargé.

Ce coffret convient particulièrement aux personnes qui réduisent leur consommation de sucre, ou qui préfèrent se faire plaisir avec des produits à la fois gourmands et plus légers. Une

tasse de thé le soir remplace avantageusement un énième carré de chocolat. Et si l'envie de sucré persiste, la spécialité à tartiner Tropical White vient compléter le tableau sans tomber dans l'excès.

Sur le plan " cadeau ", le calendrier fait mouche : discret à offrir, immédiatement parlant quand on l'ouvre, il plaît autant aux amoureux de Noël qu'aux amateurs de beaux objets. Vous n'avez pas à deviner la taille, la couleur ou les goûts très précis de la personne : rares sont ceux qui boudent une bonne tasse de thé par temps froid. C'est un peu le cadeau " sûr " pour un collègue, une belle-famille, ou un ami dont vous connaissez mal les habitudes.

Conseils pour profiter pleinement de votre calendrier

Pour vivre ce calendrier comme une véritable expérience, quelques astuces simples font vraiment la différence. Commencez par choisir un moment fixe dans la journée pour ouvrir votre case : tôt le matin avant le rush, à la pause de 16 h, ou le soir quand tout se calme. Ce repère régulier transforme l'ouverture en mini-rituel, presque en rendez-vous avec vous-même.

Prenez aussi le temps de sentir le sachet avant d'infuser. Essayez de deviner les notes présentes : agrumes, épices, fruits rouges, vanille, plantes. Ce petit jeu développe votre nez et vous aide à mieux mémoriser vos préférés. Vous pouvez même garder une petite liste ou quelques notes sur votre téléphone pour savoir quelles références racheter plus tard.

Côté préparation, respectez les temps et températures d'infusion conseillés sur les emballages. Un thé vert laissé trop longtemps devient amer, un thé blanc trop brûlant perd en délicatesse. L'infuseur étoile fourni vous aide à gérer facilement le vrac, surtout pour Le Dessert et Glögg. Une bouilloire à température réglable peut être un vrai plus, mais pas indispensable : il suffit de laisser l'eau légèrement refroidir avant de verser sur les thés les plus fragiles.

Pour partager l'expérience, pourquoi ne pas organiser de petites " dégustations express " en fin de journée ? Vous ouvrez la case avec un proche, vous faites infuser deux tasses et vous comparez vos ressentis. Certains aiment même poster chaque jour une photo du thé découvert, avec leurs impressions. Une manière de faire vivre le calendrier au-delà de votre salon.

Une dernière idée, un peu plus personnelle : gardez quelques sachets pour les moments clés du mois (dîner entre amis, retour d'un long trajet, soirée de préparation des cadeaux). Associer une recette à un souvenir précis la rendra encore plus précieuse quand vous la retrouverez plus tard en boîte individuelle.

Un objet à garder après les fêtes ?

Une fois le 24 décembre passé, faut-il oublier ce calendrier ? Pas forcément. Certains conservent la structure pour y ranger des sachets individuels, des bijoux ou de petits accessoires. D'autres gardent simplement l'infuseur étoile et les mini-boîtes en vrac comme souvenirs de cette édition. Le coffret peut aussi servir de rangement décoratif, surtout si vous appréciez les illustrations inspirées de Jules Verne.

Finalement, ce calendrier ne se limite pas à un simple compte à rebours vers Noël. C'est une invitation à ralentir, à savourer, à voyager depuis sa cuisine. Une tasse après l'autre,

vous traversez décembre en douceur, avec un peu moins de stress et beaucoup plus de parfums.