

Le Mot de Chloé

La Chine berceau originel du thé

La fleur de thé, composée de cinq petits pétales blancs, est présente sur les cinq montagnes sacrées, dont la fameuse montagne MENG dans la province du SICHOUAN, célébrée par l'empereur DA YU en 2000 av J.C.

Elle est composée de cinq pics sur chacun desquels un sage avait planté sept théiers.

Selon la légende, même les mauvaises herbes n'osent pas croître autour de ces théiers.

Les mandarins se faisaient porter en palanquin vers les sommets et il n'était pas rare de concilier pèlerinages et affaires.

On entrain donc en montagne pour rêver, méditer et pour se procurer les thés rares.

Le thé, un compagnon de tous les instants, porteur de toute une civilisation.

Source d'inspiration poétique, il marque la confirmation de puissants liens sociaux.

Chloé

COMPTOIR DE THE
SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe

Toulouse

Tel. : 05 61 99 32 98

<http://www.saveursetharmonie.com/>

Ouvert tous les jours

Lundi : 15 h00 - 19h30

Mardi au Samedi : 10h00-19h30

Dimanche : 10h00 - 13h00



Le thé du mois

DECOUVRIR LE THE AU ZHONG

Le zhong est un outil intéressant ! Il sait comment dévoiler à la perfection les arômes d'un bon thé, facile à transporter et très abordable.

Vous devez mettre de l'eau chaude dans le zhong, celle-ci est l'eau d'annonce, elle évite que le thé ait un choc thermique ! Après quelques instants, vous pouvez enlever l'eau d'annonce et ajouter le thé, vous devez en mettre autant que si vous utilisiez une théière, cela permet de faire plusieurs infusions. Les infusions répétées sont très intéressantes, car vous pouvez goûter les différents niveaux d'arômes de votre thé ! Vous devez ensuite verser un peu d'eau tiède dans le fond, cela évite que les feuilles brûlent. Vous versez l'eau chaude, puis en retenant les feuilles avec le couvercle, vous vous débarrassez de l'eau et refaites les deux dernières manipulations. Cela évite l'amertume de certains thés ! Lorsque le thé est prêt, vous buvez directement dans le zhong en retenant les feuilles avec le couvercle.

Recette du mois

PAIN AU YUNNAN ET AUX PIGNONS

Ingrédients : 100g de farine de blé, 10g de levure, 1 cuillère à soupe de miel, 10cl d'eau, 10g de thé vert de Yunnan mixé et tamisé, 70g de pignons, 1 pincée de sel

Délayez la levure et le miel dans l'eau tiède ; laissez fermenter 15mn

Mélangez la farine, le thé, le sel et les pignons puis la levure délayée

Pétrissez bien à la main et laissez lever 45mn dans un endroit tiède sous un linge

Pétrissez de nouveau 5mn, roulez la pâte en pain, incisez le dessus et mettez dans un moule à cake huilé ou en proflex ; laissez reposer 1h dans un endroit tiède sous un linge

Préchauffez le four à 220°C (th 8/9), mettez de l'eau dans un récipient à côté du plat à cake, enfournez et abaissez la température à 200°C (th 6/7) puis au bout de 35mn à 180°C (th 6) encore 20mn.

Saveurs du Lundi

Le premier lundi du mois, pour vous apporter sérénité et bonheur, Saveurs et Harmonie ferme ses portes à 19 h00 pour mieux vous accueillir....

Je vous propose « Les Saveurs du Lundi » pour découvrir une sélection de thés. Le thème du mois est indiqué sur votre Feuille de thé. Inscrivez-vous par retour de mail ou à Saveurs et Harmonie.

Participation : 6 Euro

Lundi 5 février : Découverte du thé

Feuille de thé N°115 Janvier 2018