

Le Mot de Chloé

Nouvel An en Asie

Chien de Terre 2018 débute le 16 février 2018 et s'achève le 4 Février 2019

La fête du nouvel an chinois est à l'origine de l'annonce des beaux jours avec le solstice d'hiver.

Depuis l'antiquité, les paysans honorent la fin de l'hiver pour marquer la nouvelle année lunaire. Ce jour-là l'empereur devait accomplir des rites en l'honneur du ciel et vénérer les ancêtres.

Cette fête débute le onzième jour du onzième mois du calendrier lunaire pour s'achever le dernier jour du douzième mois lunaire.

La fête **LARI** était un sacrifice célébré trois jours après le solstice d'hiver pour fêter les récoltes, remercier les ancêtres et les cinq dieux du foyer (dieu de la porte, de l'auvent, du puits, de l'âtre, des fenêtres).

La veille du nouvel an, nous préparons la nouvelle année sous de bons et beaux hospices.

«Cinian» signifie «prendre congé de l'année»; nous rendons hommages aux dieux et aux ancêtres par des prières. Des encens parfument les maisons et les temples. Les familles se rendent visite dans l'après-midi pour se souhaiter une belle fin d'année et rentrent préparer le banquet du soir.

Durant ces derniers jours de l'année les commerçants font étalage d'une grande quantité de marchandises car la coutume veut que tout le monde s'acquitte de toutes les dettes et il n'est pas rare de retrouver de grandes braderies un peu partout.

Les devantures des magasins et des maisons sont décorées par des porte-bonheurs. Les images des dieux des portes, très colorées sont imprimées sur papier ou gravées sur bois. Elles sont placées sur les battants des portes extérieures pour protéger le foyer des esprits malveillants.

Les dieux des portes sont représentés comme des guerriers vêtus d'armures et tenant une lance et un sabre.

La danse du lion ouvre le bal du réveillon, elle est accompagnée des battements de tambours, de cymbales et de gong.

Chloé

COMPTOIR DE THE SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette

Toulouse

Tél. : 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

Les mots du thé

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution. Chaque région pratique sa propre méthode et utilise un degré de fermentation plus ou moins élevé, ce qui définit son goût.

Les feuilles sont récoltées à un stade précis de maturation, ni trop jeunes, ni trop mûres, elles renferment moins de tanin et de théine que les jeunes pousses. Le flétrissage a lieu en salle ou au soleil pendant 1 à 4 heures puis on laisse les feuilles dans une pièce fraîche et humide, ceci deux fois de suite ce qui permet de les attendrir. C'est au cours de la sudation que se produit l'oxydation : cette opération délicate va parfaire l'aromatique du thé ; la difficulté réside dans l'arrêt de la fermentation au meilleur moment, par torréfaction. Les feuilles sont chauffées brutalement dans des fours ou au wok à une température de 200°C de 30 secondes à 5 minutes afin de détruire l'enzyme responsable de la fermentation. Le thé est ensuite roulé, séché et emballé pour votre plus grand plaisir.

Recette du mois

Velouté de panais et crème fouettée au thé oolong

400 gr de panais, 20 cl de lait, 25 gr de beurre salé, le jus d'un demi-citron, 45 cl de crème fleurette, 15 cuillères à café de thé Oolong, sel.

Dans une casserole, versez la crème, le thé et une pincée de sel. Portez à ébullition et laissez infuser 15 minutes à couvert. Récupérez la crème et laissez refroidir 1 heure au frais.

Pendant ce temps préparez le velouté. Épluchez et coupez les panais très finement. Faites fondre le beurre salé dans une sauteuse et déposez-y les panais. Couvrez et laissez étuver 10 minutes. Ajoutez le lait et 60 cl d'eau. Salez et laissez cuire encore 10 minutes. Mixez la préparation puis ajoutez le jus de citron. Passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et gardez au chaud.

Lorsque la crème est bien froide, montez-la en chantilly à l'aide d'un fouet. Répartissez le velouté de panais dans des assiettes creuses et déposez au centre une quenelle de crème fouettée.

Belle dégustation.

Astuce du mois

Bain à l'asiatique

Le thé Oolong est un thé semi fermenté. Une particularité de ce thé est la présence en vitamines du groupe B (B1, B2, B3, B5) parfait pour la peau, les muqueuses et les cheveux.

Ingrédients : 3 poignées de thé Oolong, (parfumé c'est féminin et charmant)
Préparation : Jeter le Oolong dans 3 litres d'eau, porter à ébullition et laisser infuser quelques minutes. Il ne reste plus qu'à verser l'infusion dans l'eau du bain pour s'y prélasser.

Saveurs du Lundi

En mars, le deuxième lundi du mois, pour vous apporter sérénité et bonheur, Saveurs et Harmonie ferme ses portes à 19 H 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 12 mars: découverte des Oolong de Chine

Feuille de thé N°116 Février 2018