

Le Mot de Chloé

Japon

Les premières graines de thé chinois arrivent au Japon au VI^{ème} siècle mais c'est au XII^{ème} siècle que la culture s'intensifie.

Au XVI^{ème} siècle, le prêtre Zen Sen-no Rikyu (1522-1591) codifie l'art du thé rapporté de Chine et offre à la cérémonie du thé Cha-no Yu son caractère et sa spécificité. Le thé devient le moyen de parvenir à la connaissance de soi-même. En 1859, avec l'ouverture du port de

Yokohama et la signature du « traité du commerce et navigation » avec les États-Unis, le thé devient avec la soie, le produit le plus exporté.

Au Japon, le thé ponctue le quotidien. Les japonais le consomment à la maison, au bureau, au restaurant, dans les maisons de thé, seul ou en petit groupe.

Le thé est le symbole de la convivialité et du partage.

Le Japon réalise essentiellement du thé vert.

Chloé

COMPTOIR DE THE

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe

Toulouse

Tél. : 05 61 99 32 98

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

Ouvert tous les jours

Lundi : 15 h00 – 19h30 Mardi au Samedi :
10h00-19h30 Dimanche : 10h00 – 13h00



Le thé du mois

Le Japon réalise essentiellement du thé vert. Les plantations de HONSHU et KYUSHU sont situées, en plaine ou à flanc de vallon, dans le sud de l'archipel. Le climat frais est parfait pour la culture du thé.

Les récoltes ont lieu 2 à 4 fois par an, la première étant la plus rare sur le marché et la plus appréciée. Cette dernière a lieu à la main. Les plantations de SHIZUOKA subissent des conditions climatiques rigoureuses, il est nécessaire de lutter contre le gel. Ces jardins produisent 45% du thé du pays. Le Sencha (thé vert roulé dans le sens de la longueur), thé de quotidien au Japon, y est fabuleux.

Les plantations de la région de Kyoto ne produisent que 3% de la récolte annuelle et offrent les meilleurs crus de Matcha (thé vert réduit en poudre à la meule de pierre, utilisé pour la cérémonie Cha-no Yu), Gyokuro (thé vert de première récolte à la feuille vert sombre, très fine et luisante) et Sencha. Elles sont situées autour de la ville d'Uji, au sud du Japon.

Kagoshima est la deuxième région de production avec 22% de thé.

Toutes les sortes de thés verts japonais y sont réalisées et appréciées.

Les plantations de Miyazaki, Fukuoka, Saga, Kumamoto, sont reconnues pour leur production de Tamaryokucha (thé vert roulé sous forme de virgule).

Hojicha

Surprenant thé vert grillé, aux feuilles larges, au goût agréable dans des nuances marines et boisées à la fois. Très faible teneur en théine. Peut-être bu toute la journée et aux repas.

La recette du mois

Cuisses de poulet grillé au Sencha

Pour 4 personnes : 4 cuisses de poulet, 3 cuillères à café de thé Sencha, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 citron, poivre et sel

Préparez la marinade : mélangez le sencha à l'huile d'olive, poivre et sel. Massez les cuisses de poulet avec cette marinade et laissez mariner 30 minutes.

Préchauffez le four à 200° en mode « grill ». Dans un plat au four, déposez les cuisses de poulet et enfournez pendant 30 minutes.

Servir avec des légumes cuites à la vapeur.

Belle dégustation.

Saveurs du Lundi

Le premier 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

Exceptionnellement (Lundi de Pâques) les Saveurs du Lundi aura lieu le deuxième lundi du mois.

Lundi 9 Avril : Une sélection de thés du Japon

Feuille de thé Mars 2018