

Offrir une tasse de thé est plus qu'un signe de politesse, c'est un symbole de convivialité, le partage des saveurs est une bien agréable façon de générer le respect que l'on témoigne à son hôte.

Bien plus qu'une boisson désaltérante, le thé est source d'inspiration, procure de beaux moments de convivialité, une douce tranquillité et un sentiment de bien être. Une plante médicinale aux mille vertus contre pratiquement tous les maux, le thé est apprécié pour ses qualités gustatives donc à vos théières.

Pour fêter les beaux jours et les rencontres amicales dans les jardins et sur les balcons, pensez à savourer un thé bien chaud afin de mieux étancher la soif et atteindre naturellement la sérénité.

En symbole d'hospitalité vous pouvez servir du **TOUAREG**, c'est un thé vert de chine, gunpowder, à la menthe marocaine, nana. On le sert souvent en trois infusions successives de plus en plus sucrées **Le premier verre est amer comme la mort, le second est fort comme la vie et le troisième est doux comme l'amour.**

Boire du thé, c'est faire preuve d'ouverture, aller vers l'inconnu, cela appelle la rencontre avec de beaux objets venus de contrées éloignées.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe Toulouse
Tel : 05 61 99 32 98
<http://www.saveursharmonie.com/>

Feuille de thé

Le thé du mois

Le thé blanc est un thé non fermenté, c'est le thé qui subit la transformation la plus faible. De jeunes pousses sont cueillies avec les bourgeons, puis séchées au soleil et enfin à l'ombre. Elles restituent les nombreuses propriétés de la feuille fraîche du théier.

Le thé blanc se prépare avec une eau de source et à une température de 75°C. Pour réellement découvrir les multiples arômes et parfums délicats, utilisez un zhong (tasse en porcelaine de Chine munie d'une soucoupe et d'un couvercle).

Clair de lune

Est un Yunnan blanc, récolté au printemps, formé d'une sélection de premières pousses.

Les feuilles sont longues, noires et blanches, selon qu'elles ont gardé ou non leur duvet ou qu'elles se sont lustrées au séchage.

La recette du mois

Pour accompagner vos crudités et salade verte, pensez à la vinaigrette au thé. Faites chauffer 2 cuillères à soupe de vinaigre, arrêtez avant ébullition, versez une cuillère à café de thé noir de chine Yunnan nature ou de Oolong aux 7 agrumes, Laissez infuser 5 minutes, rajoutez l'huile d'olive sur ce mélange froid avec de fines herbes ou graines de tournesol grillées, salez et poivrez à votre goût
Belle dégustation

Petite astuce

Le thé offre des instants de voyage inoubliables et il peut vous donner une bonne mine pour ce printemps en donnant à votre peau un aspect bronzé.
Dans un quart de litre d'eau bouillante, versez 2 grandes cuillères à soupe de thé noir Yunnan de Chine, laissez infuser 15 minutes. Après avoir passé la préparation, laissez-la reposer 2 jours minimum. Pour bénéficier d'un autobronzant 100 % naturel et à un prix défiant toute concurrence, versez la préparation sur un coton et badigeonnez-en les parties de votre corps que vous souhaitez «teinter». Le hâle ainsi déposé sur votre peau part à l'eau. Ne conservez pas la préparation plus de 7 jours.

Les 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 théés.

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 2 Juin : une sélection de théés blancs et la dégustation au zhong.