

Le théier ou *camellia sinensis*, se plaît en altitude comme en plaine, il aime les climats tempérés, ensoleillés et très humides, ainsi que les sols acides, meubles et bien drainés.

Il est difficile de dater précisément l'apparition du thé en Chine.

L'idéogramme ch'a, utilisé de nos jours, est apparu au VII^e siècle.

La Chine est le deuxième producteur de thé après l'Inde avec 600 000 tonnes par an.

La légende veut que le thé noir soit né d'un simple hasard : la cargaison de thé vert d'un bateau marchand de l'East India Company aurait fermenté durant une trop longue traversée...

Étranger à la tradition asiatique, ce thé coloré, roux et plein de rondeur correspond au goût de la plupart des européens.

Ce sont les Anglais qui en ont développé la production en Inde et en Ceylan.

La Chine a suivi leur exemple pour l'exportation.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE



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

Feuille de thé

Le thé du mois

Le thé noir est un thé entièrement oxydé.

Le **Flétrissage** est un procédé très odorant, c'est à l'œil et à l'odorat qu'il sera contrôlé, il permet de déshydrater les feuilles de thé, elles perdent ainsi jusqu'à 60% de leur eau et gagnent en souplesse et en élasticité. Le **roulage** permet de rompre les cellules afin de libérer les enzymes qu'elles renferment et faciliter les réactions enzymatiques de l'oxydation. Un roulage doux donnera une liqueur légère et peu astringente, un roulage plus tonique donnera une boisson plus corsée.

À la fin de ce processus qui se fait généralement à la main pour les grands jardins, les feuilles de thé sont gluantes et agglomérées entre elles, on les place dans une machine ressemblant à un peigne pour les séparer : c'est le **Criblage**.

La qualité du thé dépend de l'**oxydation**. À l'inverse du flétrissage, on maintient les feuilles étalées en minces couches sur des claies à une certaine hygrométrie (95% d'humidité dans l'air) pour favoriser l'oxydation. En fonction de l'odeur souhaitée et de la couleur du thé, on arrête le processus par **Torréfaction**. Les feuilles de thé sont exposées à une température de 90°C pendant 20 minutes..

Le thé est ensuite **trié et emballé**. Très belle dégustation

Yunnan noir

Belle infusion sans amertume à l'arôme sombre. Il est très diurétique, et apporte une aide incontestable dans le combat contre les kilos superflus. Seul thé de Chine à supporter un nuage de lait.

La recette du mois

Ailes de raie au thé noir

pour 4 personnes

4 petites ailes de raie, 1 échalote, 1 orange, une tasse de thé Yunnan noir bien infusé pendant 5 minutes, poivre du moulin

Chauffez les ailes de raie au cuit vapeur pendant 10 minutes.

Mettez le poisson au four (200°C) soit avec un peu d'huile soit dans du papier sulfurisé en le mouillant avec le thé et le jus d'orange et l'échalote émincée pendant 10 minutes

Vous pouvez servir le poisson avec du riz cuit dans du thé Yunnan noir

Poivrez, salez à votre goût. Belle régalaide

Petite astuce

Pour nettoyer une tache de thé, frottez la avec du citron ou avec une eau chaude savonneuse.

Pour les tissus en laine ou en soie, délayez un jaune d'œuf avec de l'eau tiède, frottez légèrement, rincez, essorez.

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 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 1 septembre : une sélection de thés du Yunnan

Feuille de thé -4 août 2008