

## Japon

Les premières graines de thé chinois arrivent au Japon au XVIème siècle mais c'est au XIIème siècle que la culture s'intensifie.

Au XVIème 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.

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 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 verte sombre, très fine et luisante) et Sencha. Elles sont situées autour de la ville de Uji, au sud du Japon.

Kagoshima est la deuxième région de production avec 22% de thé. Toutes les sortes de thé vert 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).

## KUKICHA

Feuilles étonnantes à regarder.

Un thé du Japon qui sait charmer par son goût très doux, légèrement crémeux,

Faible en théine, il fait le bonheur de nos théières du soir. Ses saveurs marines, discrètement iodées et sucrées nous font adopter ce thé original en marge de la production traditionnelle.

## La recette du mois

### Financier au Matcha

Pour 16 financiers : 150 g de poudre d'amandes, 300 g de sucre glace, 100 g de farine, 350 g de beurre, 8 blancs d'oeuf, 150 g de matcha.

Chauffez le four à 250 °C et faites dorer le beurre dans une petite casserole, filtrez-le à travers un chinois. Dans une terrine, versez la farine, le sucre, le matcha et la poudre d'amandes; mélangez bien. Incorporez les blancs en neige et ajoutez le beurre sans cesser de travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Beurrez les moules à financier, remplissez-les aux 2/3 et enfournez. Faites cuire 5 min puis baissez le four à 210 °C et laissez cuire 10 min. Retirez du four, démoulez, laissez refroidir.

## 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 3 novembre : une sélection de thés du Japon