

## Nouvel An en Asie

Le 26 Janvier 2009, nous entrons dans l'année du **bœuf**.

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 portes-bonheur. Les images des dieux des portes, très colorées sont imprimées sur papier ou gravées sur bois. Elles sont placées sur les battants des portes extérieurs 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

## 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 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, elle 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.

## La recette du mois

### Île flottante au oolong à la lavande

Pour 4 personnes prévoir ½ litre de lait, deux cuillères à soupe de oolong à la lavande, 4 œufs et 150g de sucre en poudre.

Pour le caramel, préparez 100g de sucre en poudre et une cuillère à café de thé.

Portez le lait à ébullition, ajoutez le thé hors du feu et laissez infuser 7 minutes..

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Placez les blancs dans un saladier et les jaunes dans une casserole auxquels vous ajoutez 100g de sucre.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène bien blanchis, versez le lait filtré petit à petit en fouettant sans cesse. Sur un feu doux, faites cuire en tournant jusqu'à obtenir une crème qui nappe la spatule. Versez la crème dans un saladier en remuant de temps en temps, une fois refroidit placez-le au frais.

Battez les blancs en neige ferme, ajoutez le reste de sucre et fouettez de nouveau.

Placez 4 îles de blanc sur un plat humidifié et portez les au four à 50°C quelques minutes. Laissez refroidir les blancs sur une assiette avant de les déposer sur la crème.

Avant de servir préparez le caramel en versant le sucre dans une casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et le thé. Faites cuire à feu doux jusqu'à obtenir un caramel doré, versez le aussitôt sur les blancs et servir.

Belle dégustation.

## Petite astuce

John Blofeld, spécialiste des religions orientales annonçait : «Être une femme ou un homme de thé, c'est être le médecin de son esprit»

Un oolong infusé durant sept minutes et utilisé en compresse dégonflera vos paupières.

Bu très chaud, il vous fera passer vos maux de tête.

## 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 février: découverte des oolong de Chine