

Japon

Le Japon est le sixième producteur mondial de thé avec 85 000 tonnes de thé vert et vert grillé par an.

Les japonais sont de grands consommateurs de thé en tant que boisson mais aussi ils l'utilisent dans les plats traditionnels comme les nouilles ou les glaces.

Des moines bouddhistes rapportent de leur voyage d'étude en Chine, du thé dès le VIII^{ème} siècle, au Japon.

Il faut attendre le XII^{ème} siècle pour que le moine Eisai revienne de Chine avec des graines et des boutures et que le thé soit implanté au Japon.

Les Jardins de Kyushu et Honshu prennent de l'ampleur notamment à Uji qui acquiert une réputation inégalée.

Longtemps le thé sera connu que dans les sphères aisées, de la société mais au XVIII^{ème} siècle, tout le Japon consomme du thé. Au Japon; le thé ponctue la journée, offre des pauses de sérénité et de détente avec ou sans cérémonie.

En 1859, grâce à 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 la denrée la plus exportée.

Depuis les premiers plants de thé, le Japon améliore ses méthodes de production et recherche d'une part du rendement pour la grande distribution mais également des méthodes ancestrales pour une grande qualité

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 Hojicha

C'est un thé vert torréfié, produit avec la dernière récolte de l'année à l'automne.

Le Bancha, qui signifie thé commun, est composé de tiges et de feuilles. Cette récolte permet d'égaliser la table de cueillette.

Les feuilles basses du théier sont plus épaisses et moins souples que les premières et offrent des notes très intéressantes une fois grillées.

C'est en 1920 à Kyoto, qu'il fut inventé par un marchand qui n'arrivait pas à écouler son stock,

Il a eu l'idée de torréfier son thé afin d'offrir à sa clientèle de nouvelles saveurs et ainsi il a pu vendre sa récolte.

Depuis, cette méthode connaît un engouement grâce à ses qualités digestives et son faible taux de théine.

Servi traditionnellement dans les restaurants, il se marie parfaitement avec les sushis.

La torréfaction est un bon révélateur d'arômes, le thé est grillé sur du charbon à une température de 200°C afin de permettre des saveurs boisées inattendues.

Très peu astringent, ses saveurs caramel se mêlent aux notes iodées et marines, c'est un thé facile et agréable, même au dîner du soir.

La recette du mois

Lapin aux châtaignes

Blanchir les châtaignes dans de l'eau salée.

Couper le lapin, assaisonner les morceaux et les dorer au beurre, rajouter les châtaignes, mouiller avec un thé Hojicha et laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes ; en fin de cuisson rajouter les feuilles de thé. Vous pouvez ne pas présenter les feuilles d'Hojicha à l'assiette, pensez à vérifier le sel et le poivre avant de servir

Belle dégustation

Petite astuce

Réveillez votre reste de riz avec un Hojicha infusé à 80°C pendant 7 minutes.

Dans chacun des bols de riz froid, versez votre thé bien chaud, décorez le avec des filets de rougets grillés ou/et de légumes émincés

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 thé.

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 mars découverte du Bancha.