

Histoire du thé

L'histoire du thé commence par des légendes : En Chine, l'empereur Chen Nung, père de l'agriculture et de la médecine, s'assit au pied d'un arbre sauvage. Certains racontent qu'à la suite de recherches sur les plantes il s'était intoxiqué. Il faisait bouillir de l'eau, afin de la purifier, lorsqu'une brise se leva et fit tomber deux-trois feuilles dans cette eau frémissante. Il la vit alors changer de couleur et fut réjoui du parfum qui s'en dégageait. Il décida de goûter et découvrit un breuvage à la fois riche en arômes et aux nombreuses vertus, dont celle d'aider à la désintoxication. Les deux autres légendes, japonaise et indienne, nous parlent de Bodhidharma. C'était un prince indien qui au VI^{ème} siècle partit en Chine prêcher le bouddhisme et fonder la secte Ch'an. Cette dernière se développera au Japon, près du 6^{ème} siècle après, sous le nom de zen. Il avait fait le vœu de ne jamais dormir afin de ne pas voler un seul instant à sa mission. Malgré tout, un jour épuisé il tomba de fatigue sur le bord d'un chemin. Et, pire encore, il rêva de femmes. À son réveil, ivre de colère, il s'arracha les paupières et les jeta. Quelques années après, en repassant au même endroit il vit que là où il avait jeté ses paupières deux arbustes avaient poussé. Des arbustes dont les feuilles ont le pouvoir de maintenir l'esprit en éveil. À la fin de sa vie il resta assis en méditation face à un rocher pendant neuf ans. Au bout de quelques années, assez lassé, il eut le geste curieux d'arracher des feuilles de l'arbuste qui poussait à proximité et de les mâcher. Il découvrit alors que ces feuilles permettaient à l'esprit de rester dans un état de concentration, chassant l'ennui. Il put ainsi poursuivre, sans bouger, sa méditation pendant neuf années. Son image finit par se graver sur le rocher et, quant à lui, il perdit l'usage de ses jambes.

Saveurs & 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.

Le thé vert est un thé non fermenté, la torréfaction se réalise juste après la cueillette afin de maîtriser l'enzyme responsable de l'oxydation.

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution.

Le thé noir est un thé entièrement oxydé.

La recette du mois

Gâteau au thé vert à la rose et cerise (Hana Matsuri)

- 15cl de lait
- 3 cuillères à soupe de thé vert
- 175g de sucre
- 3 œufs
- 150g de beurre
- 120g de poudre d'amande, si vous souhaitez vous pouvez varier avec de la noix de coco
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Faites bouillir le lait. Ajoutez le thé et laissez infuser pendant 10 min hors du feu.

Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange blanc. Battre les blancs d'œufs en neige.

Ajoutez le lait infusé et tiède dans le mélange sucre-œufs. Ajouter la farine, le beurre fondu, la poudre d'amandes (ou de noix de coco), la levure et délicatement les blancs en neige peut-être en plusieurs fois.

Faire cuire au four 200° pendant 20 minutes.

- Invitez vos amis à goûter

Petite astuce

Quand vous cuisinez du poisson séché, ajoutez, lors du dessalement, des feuilles de thé infusées pour que les protéines ne disparaissent pas dans l'eau.

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

Mardi 2 juin : découverte des grades du thé