

YUNNAN

Province des marches Sud-Ouest de la Chine, le Yunnan s'étend du plateau tibétain aux portes du Vietnam, du Laos et du Myanmar (Birmanie). Des contreforts de la chaîne himalayenne aux vallées tropicales d'Asie du Sud-Est, ses 394 000 km² de superficie comptent 84% de zones montagneuses et 25% de forêts, abritant plus de la moitié des espèces végétales et animales chinoises. Longtemps convoité par les successifs empires chinois, le Yunnan ne fut conquis qu'au ^{XVI}^{ème} siècle par l'armée mongole de Kubilai Khan. Mais son relief et son éloignement de la capitale lui ont permis de rester une province à part. Le Yunnan est aussi une mosaïque de peuples: des 56 nationalités minoritaires de Chine, 26 sont présentes au Yunnan et comptent pour 33 % de la population, ce qui fait du Yunnan la province chinoise la plus grande diversité ethnique. Au cœur de régions montagneuses peu accessibles, ces groupes ethniques aux langues et coutumes variées ont pu conserver un patrimoine culturel d'une grande richesse

Région essentiellement montagneuse le Yunnan reste peu avancé sur le plan économique, malgré le développement du tourisme.

Sa capitale, KUMNIG est située dans une cuvette à environ 2000m d'altitude, et entourée de rizières en étages. On la surnomme la «ville du printemps éternel», notamment en raison du lac qui régule sa température.

Le Yunnan abonde en ressources naturelles. Les eaux des montagnes sont très pures dans le Nord, l'eau de LIJIANG est naturellement légèrement sucrée.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE

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

Feuille de thé

Le thé du mois

Thés de Chine du Yunnan

Pu-Erh : Le Pu-Erh ou thé sombre a fermenté plusieurs fois en tas sous une toile humide. Il est réputé pour ses qualités médicinales (baisse du cholestérol, aide à la digestion, à la circulation du sang).

Bourgeons de Yunnan : Le meilleur des Yunnan. Cette récolte composée de très longs bourgeons dorés donne une liqueur sombre aux notes de sous-bois, presque de truffe.

Yunnan d'or : Cueillette exceptionnelle pour ce thé d'altitude. L'un des plus fins, délicats et subtils thés du Yunnan. La liqueur en est douce et légère, tout en ayant du corps, restant bien en bouche

Yunnan quatre étoiles : Spécial Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. Ce thé contient beaucoup de bourgeons, devenus dorés en fermentant (golden tips). Cette cueillette de printemps produit un nectar très fin.

Grand Yunnan : Longues feuilles et nombreux tips dans cette récolte très soignée. L'infusion donne une liqueur très colorée au goût de terroir bien prononcé. Saveur longue et enveloppante.

Golden Yunnan : Merveilleux thé du matin, très hydratant, il réveille sans énerver. La liqueur est colorée, sans amertume, douce et longue en bouche. Seul thé de Chine à supporter un nuage de lait.

Yunnan vert :

Un grand cru qui enthousiasme pour ses belles feuilles soyeuses vert-olive, duveteuses et son infusion voluptueuse, aux notes fleuries au palais et terroir en arrière-goût.

Clair de lune : Est un Yunnan blanc, récolté au printemps, formé d'une sélection de premières pousses. Les feuilles sont longues, noires et blanches, selon qu'elles ont gardé ou non leur duvet ou qu'elles se sont lustrées au séchage.

La recette du mois

SAUCE AU YUNNAN

Faire un thé bien infusé. Choisir un Yunnan de belle qualité. Ajouter une cuillère à soupe de soja et une de miel. Porter à ébullition et faire légèrement réduire puis ajouter 180g de beurre, progressivement, en petite parcelles, en fouettant régulièrement, de façon à monter la sauce.

Pour obtenir une sauce bien homogène, donnez-lui un tour de mixeur.
A présenter sur un poisson ou une viande.

Petite astuce

Pour nettoyer une tache de thé sur une moquette ou un tapis, utilisez un mélange constitué pour moitié d'alcool à brûler et pour autre moitié de vin blanc (sec) ou de vinaigre blanc. Badigeonnez puis appuyer fortement avec un linge sec.

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 5 octobre : une sélection de thés du YUNNAN