

Le mot de Chloé

Le poème

Théophile Gautier(1811-1872)

La rose-thé

La plus délicate des roses
Est, à coup sûr, la rose-thé.
Son bouton aux feuilles mi-closes
De carmin à peine est teinté.

On dirait une rose blanche
Qu'aurait fait rougir de pudeur,
En la lutinant sur la branche,
Un papillon trop plein d'ardeur.

Son tissu rose et diaphane
De la chair a le velouté ;
Auprès, tout incarnat se fane
Ou prend de la vulgarité.

Comme un teint aristocratique
Noircit les fronts bruns de soleil,
De ses sœurs elle rend rustique
Le coloris chaud et vermeil.

Mais, si votre main qui s'en joue,
A quelque bal, pour son parfum,
La rapproche de votre joue,
Son frais éclat devient commun.

Il n'est pas de rose assez tendre
Sur la palette du printemps,
Madame, pour oser prétendre
Lutter contre vos dix-sept ans.

La peau vaut mieux que le pétale,
Et le sang pur d'un noble cœur
Qui sur la jeunesse s'étale,
De tous les roses est vainqueur !

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

Les thés aux roses

La rose

La transformation de ce thé demeure très traditionnelle.

Adulée pour sa beauté, vénérée depuis l'antiquité par de nombreux poètes et écrivains, pour ses couleurs qui vont du blanc pur au pourpre foncé en passant par le jaune franc et toutes les nuances intermédiaires, et pour son parfum, elle est surnommée la «reine des fleurs», présente dans presque tous les jardins et presque toutes les compositions florales. C'est sans doute la fleur la plus cultivée au monde, et pourtant à l'origine c'était un arbuste sauvage.

Les roses et leur élixirs sont très utilisés depuis le Moyen Âge pour soigner les maux de tête, les aphtes, les maux de gorge, et les lourdeurs d'estomac.

L'eau de rose symbolise la beauté, la féminité et la pureté.

Utilisée en Médecine, en parfumerie et en cuisine, la rose est un symbole et un langage.

Dans le langage des fleurs, la rose est associée à l'amour et la beauté

L'eau de rose est connue pour son pouvoir adoucissant, en particulier pour les soins du visage et de nombreux produits de beauté utilisent de la rose, à la fois pour son parfum et son effet adoucissant.

La recette : Gâteau à la rose

Ingrédients pour 6 personnes :

Blancs d'œuf : 150 g
Beurre doux : 150 g
Poudre d'amande : 85 g
Thé noir à la rose : 0,5 cl
Sucre glace : 175 g
Farine de blé : 50 g
Eau de rose : 3 cl

Recette :

Préchauffer le four à 180 °C.

A l'aide d'une spatule, mélanger les blancs d'œuf battus en neige, le sucre, la farine et la poudre d'amande. Faire cuire le beurre jusqu'à obtention d'une couleur noisette, puis le mélanger à l'ensemble. Ajouter ensuite l'eau de rose et le thé, puis mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans des petits moules en silicone et cuire à 180 °C pendant 15 à 20 min

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 4 janvier: une sélection de thés aux roses