

L'INDE

Septième pays du monde par sa superficie (3,29 millions de km<sup>2</sup>) et deuxième par sa population (plus de 1 milliard d'habitants), l'Inde est divisée en 28 états et 7 territoires de l'union.

Le 26 Janvier est le jour de la fête nationale (proclamation de la République).

Le climat de l'Inde est principalement régi par la mousson. On distingue trois grandes périodes : une saison chaude, une saison humide et une saison fraîche.

Ce climat permet trois récoltes principales et deux récoltes intermédiaires.

**1re récolte :** récoltée à la mi-mars, juste après les pluies du printemps offre un arôme à la fraîcheur délicate. La liqueur est d'un jaune tirant sur le vert.

**Récolte intermédiaire :** récolte entre les récoltes de printemps et d'été, effectuée de mi-avril à mi-mai les notes vertes et fleuries disparaissent pour donner un peu plus de tenue et une légère astringence.

**2e récolte :** récoltée de la mi-mai à début juillet; sa couleur est plus ambrée, très aromatique elle nous offre un bouquet de fruits inégalable et il y a davantage d'amertume au goût.

**Récolte intermédiaire de la mousson :** récoltées de septembre à octobre, cette récolte est peu intéressante et est souvent utilisé pour les blends, de belle couleur elle reste amère et peu fine en bouche.

**Récolte automnale :** récoltée en automne, après la saison des pluies; elle gagne en ampleur et présence sa saveur est plus tenue et ses notes épicées sont déployées.

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colomlette Toulouse  
Tel. : 05 61 99 32 98

<http://www.saveursharmonie.com/>

Feuille de thé

Le thé du mois : DARJEELING

Darjeeling

Le nom de Darjeeling nous fait immédiatement penser à l'Inde et à ses trésors de feuilles de thé si particulières .

**Darjeeling** est une ville de l'État indien du Bengale occidental et le centre de la région portant son nom, située dans les monts au pied de l'Himalaya, évoluant entre 2000 et 3000 m.

la chaîne himalayenne au nord sépare l'Inde de la Chine, du Bhoutan et du Népal. C'est là que se trouve le Kanchenjunga (8598 m), point culminant de l'Inde. L'Inde est un état fédéral. Sa capitale est Delhi.

1835 : le Marajah de Sikkim offre en cadeau à la Compagnie des Indes Orientales le district de Darjeeling.

Arrivé comme surintendant de ce territoire sur les contreforts himalayens du Nord Ouest de l'Inde en 1839, le Dr Campbell mène divers essais pour implanter le thé. La réussite est au rendez vous avec les graines de thé chinoises de la zone Kumaon dans l'Himalaya.

Tout se passe alors très vite pour le district du Darjeeling. En 1855, la première grande plantation de thé est installée, en 1861 on référence 22 plantations de thé.

En 20 ans le thé Darjeeling est devenu une référence mondiale, un des thés les plus fins au monde, celui servi à la table de la Reine d'Angleterre et Impératrice des Indes. Dans les années 1870, le record de 121 « jardins » de thé est atteint.

Recette : Thé de Darjeeling à la banane aux épices

Pour 1 personne : 1/2 banane, 1 c à café de sucre, 1/2 c à café de cannelle, 1/2 c à café de cardamome, 1/4 c à café de gingembre moulu, du thé de Darjeeling

Découpez une demi banane en rondelle puis la mixer avec le sucre, la cannelle, la cardamome, le gingembre moulu.

Mettre le tout dans un verre transparent et réserver au réfrigérateur.

Faire infuser du thé de Darjeeling pour une personne.

Retirer la préparation du réfrigérateur et ajouter doucement le thé de Darjeeling.

Décorez avec une peau de banane et buvez le avec une paille!

C'est prêt! C'est délicieux..

Petite astuce :

Tremper 5g de thé Darjeeling dans de l'eau le soir avant de vous coucher et les placer au frigidaire. Le matin les placer 5 minutes sur les yeux.

Idéal pour les yeux fatigués

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 1 Mars 2010 : une sélection de thés de Darjeeling