

Le Mot de Chloé

Japon

Les premières graines de thé chinois arrivent au Japon au VI^{ème} siècle mais c'est au XII^{ème} siècle que la culture s'intensifie.

Au XVI^{ème} siècle, le prêtre Zen Sen-no Rikyu (1522-1591) codifie l'art du thé rapporté de Chine et offre à la cérémonie du thé Cha-no Yu son caractère et sa spécificité.

Le thé devient le moyen de parvenir à la connaissance de soi-même. En 1859, avec 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, le produit le plus exporté.

Au Japon, le thé ponctue le quotidien. Les japonais le consomment à la maison, au bureau, au restaurant, dans les maisons de thé, seul ou en petit groupe.

Le thé est le symbole de la convivialité et du partage.

Le Japon réalise essentiellement du thé vert.

Chloé

COMPTOIR DE THE

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette

Toulouse

Tel. : 05 61 99 32 98

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

Ouvert tous les jours

Lundi : 15 h00 – 19h30 Mardi au Samedi :

10h00-19h30 Dimanche : 10h00 – 13h00



Le thé du mois

Le Japon réalise essentiellement du thé vert. Les plantations de HONSHU et KYUSHU sont situées, en plaine ou à flanc de vallon, dans le sud de l'archipel. Le climat frais est parfait pour la culture du thé.

Les récoltes ont lieu 2 à 4 fois par an, la première étant la plus rare sur le marché et la plus appréciée. Cette dernière a lieu à la main. Les plantations de SHIZUOKA subissent des conditions climatiques rigoureuses, il est nécessaire de lutter contre le gel. Ces jardins produisent 45% du thé du pays. Le Sencha (thé vert roulé dans le sens de la longueur), thé de quotidien au Japon, y est fabuleux.

Les plantations de la région de Kyoto ne produisent que 3% de la récolte annuelle et offrent les meilleurs crus de Matcha (thé vert réduit en poudre à la meule de pierre, utilisé pour la cérémonie Cha-no Yu), Gyokuro (thé vert de première récolte à la feuille verte sombre, très fine et luisante) et Sencha. Elles sont situées autour de la ville d'Uji, au sud du Japon.

Kagoshima est la deuxième région de production avec 22% de thé.

Toutes les sortes de thé vert japonais y sont réalisées et appréciées.

Les plantations de Miyazaki, Fukuoka, Saga, Kumamoto, sont reconnues pour leur production de Tamaryokucha (thé vert roulé sous forme de virgule).

Hojicha

Surprenant thé vert grillé, aux feuilles larges, au goût agréable dans des nuances marines et boisées à la fois. Très faible teneur en théine. Peut-être bu toute la journée et aux repas.

La recette du mois

Pour 4 personnes : 4 suprêmes de volaille, 100 g de céleri de branche, 160 g de pommes granny-smith, 30 gr d'amandes, quelques gouttes d'amande amère, ciboulette, 2 radis, 100 cl d'eau, 60 gr de thé **Hojicha**, sel et poivre. Coupez les branches de céleri en petit dés. Faites de même avec les pommes. Taillez le radi en fines rondelles. Blanchissez le céleri quelques minutes dans de l'eau salée. Egouttez et réservez.

Faites infuser les 60 g de Hojicha dans un litre d'eau. Chauffer le thé et faites pocher tout doucement les suprêmes de volaille, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Egouttez les suprêmes.

Prenez 1 cuillère à soupe du bouillon résultant et versez dans une poêle.

Ajoutez le céleri, les pommes, les amandes et la ciboulette.

Ajoutez quelques gouttes d'amande amère.

Dresser les assiettes avec au centre la garniture, puis la suprême de volaille et dispersez les rondelles de radis autour. Recouvrez avec un peu de bouillon, puis parsemez de fleur de sel.

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 7 Mars: Une sélection de thé du Japon