

Le Mot de Chloé

Les premières traces du thé en Russie datent de 1567 : deux cosaques - Petrov et Yalychev - le citent comme un merveilleux breuvage chinois et décident d'en faire leur boisson favorite. Il faut cependant attendre la fin du XVII^e siècle pour que le thé devienne une denrée d'importation régulière vers Moscou. Les choses ont beaucoup changé depuis l'effondrement de l'URSS en 1989. L'URSS produisait 120 à 140 000 tonnes de thé, mais elles venaient pour la plupart des rives de la mer noire qui sont aujourd'hui géorgiennes. La Russie était aussi le 1^{er} pays importateur avec 227 000 tonnes par an. Aujourd'hui la Russie n'apparaît plus comme un pays producteur mais elle continue à être un gros importateur car elle est le 18^{ème} consommateur de thé dans le monde : un russe consomme 1 kg de thé par an. Ils boivent essentiellement du thé noir, parfois du thé vert.

Ce qu'on nomme en France goût russe, mélange aromatisé à la bergamote et à différents agrumes, à base de thé de thé d'Inde, de Ceylan et de Chine, ne se trouve pas en Russie.

Les Russes boivent leur thé sans lait (parfois avec un peu de crème), mais ils l'agrémentent volontiers d'une rondelle de citron ou d'une lanière de zeste. Ils y ajoutent presque toujours du sucre ou du miel, à moins qu'ils ne préfèrent, à la manière traditionnelle, aspirer le thé à travers un morceau de sucre placé entre les dents. On adoucit aussi parfois le breuvage fumant d'une cuillerée de confiture de fruits.

En automne, les Russes aiment laisser infuser dans leur verre de thé, une pomme coupées en petits dés, que l'on déguste ensuite à la cuillère avant de boire le thé. Ou encore, ils ajoutent au thé un trait de vin rouge, de cognac ou de vodka.

Chloé

COMPTOIR DE THE

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe
Toulouse

Tel. : 05 61 99 32 98

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

Ouvert tous les jours

Lundi : 15 h00 – 19h30

Mardi au Samedi : 10h00-19h30

Dimanche : 10h00 – 13h00



Le thé du mois

THE FUME

Le thé fumé est d'origine accidentelle.

Vers 1820, dans le massif montagneux des WU YI dans la région du Fujian, une unité de l'armée avait occupé une manufacture de thé. Le propriétaire a été contraint de libérer sa manufacture pour laisser la place à la garnison. Le planteur se retrouva avec une quantité importante de feuilles cueillies qui s'abîmaient faute de n'avoir pu être manufacturées. Il décida pour rattraper le séchage de les placer sur un feu de racines d'épicéa. Les feuilles absorbèrent la fumée et donnèrent une liqueur aux caractéristiques organoleptiques nouvelles. Le thé fumé était né. Malgré cela aucun commerçant local n'en voulait. Le responsable du jardin proposa sa nouvelle création à des importateurs résidant dans la capitale du Fujian. Le commerce du thé fumé vers l'Europe ne cessa de prendre de l'ampleur.

On utilise pour ce thé les feuilles basses du théier, dites de qualité souchong. Après le roulage, les feuilles sont grillées légèrement sur une plaque de fer chaude, flétries et séchées sur des claies en bambou dans une douce fumée de résineux principalement d'épicéa ou de cèdre, les feuilles noires dégagent une belle odeur de terre et de camphre.

La durée de cette opération est fonction du degré de fumage que l'on souhaite obtenir. La tasse est brillante rouge, au corps léger et aux notes raffinées d'épices et de fumée auxquelles on s'habitue très vite. Ce thé est principalement destiné à l'exportation et peu consommé en Chine. Les thés fumés demeurent une spécialité du Fujian et comme beaucoup de thés de cette région, ils sont également préparés à Taïwan

Recette du mois

Magrets au thé fumé et à l'orange

Pour 4 personnes : 4 magrets de canard frais ; 6 Oranges ; 4 cuillères à soupe de miel ; 1 cuillère à soupe de thé fumé

Prélevez le zeste d'une orange.

Pelez à vif 2 oranges, découpez-les en quartiers et réservez.

Pressez le jus de quatre oranges.

Versez le jus dans une casserole avec le miel, le thé fumé et les zestes d'orange.

Faites chauffer à feu vif pour une réduction proche d'un sirop.

Saisissez les magrets de canards jusqu'à la cuisson souhaitée

Servez-les rapidement nappés de la sauce et accompagnés des tranches d'oranges.

Buvez du thé fumé en dînant comme un grand vin, peu théine il embaumera votre soirée et complètera votre repas de façon délicieuse.

Astuce du mois

Après avoir fait infuser votre thé, utilisez vos feuilles de thé humides pour frotter vos plats ou grilles du four, pour enlever le gras et les odeurs tenaces de viandes ou de poissons

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 3 Octobre : Découverte des thés au Samovar

Feuille de thé N°101 Septembre 2016