

## Le Mot de Chloé

Déguster les thés met globalement en jeu les sensations émises par nos 5 sens.

Nos sensations ne sont pas que naturelles mais aussi culturelles.

Pour mieux apprécier la liqueur du thé que l'on déguste, il est important de dissocier les perceptions et surtout les nommer.

**Saveur Amère** : Présente dans tous les thés de façon plus au moins intense, elle apporte la longueur en bouche et sa tenue (persistance du goût)

**Saveur Acide** : Présente dans les thés de printemps, verts ou noirs, elle apporte une certaine fraîcheur et astringence, on dit «verdeur»

**Saveur sucrée** : Perceptible mais très délicatement dans les thés sombres, les Oolong, et les thés grillés.

**Saveur salée** : Très rare mais nous la retrouvons dans certains thés verts japonais qui nous évoquent des saveurs marines et iodées.

**Umami** : Signifie «Délicieux» en Japonais, c'est une saveur très appréciée en Asie. Douce et suave elle rappelle l'eau de cuisson du riz (glutamate de sodium). Une saveur peu connue en Occident, nous pouvons la comparer à la saveur du lait maternel. Un thé harmonieux présente des notes de tête, de cœur, de fond.

Les senteurs s'expriment en humant la feuille sèche, puis la feuille infusée et enfin, la liqueur.

## COMPTOIR DE THE

## SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette  
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

### Les mots du thé

L'histoire du thé commence par des légendes :

**En CHINE**, l'empereur Chen Nung, père de l'agriculture et de la médecine, s'assit au pied d'un arbre sauvage. Certains racontent qu'à la suite de recherches sur les plantes il s'était intoxiqué. Il faisait bouillir de l'eau, afin de la purifier, lorsqu'une brise se leva et fit tomber deux-trois feuilles dans cette eau frémissante. Il la vit alors changer de couleur et fut réjoui du parfum qui s'en dégagait. Il décida de goûter et découvrit un breuvage à la fois riche en arômes et aux nombreuses vertus, dont celle d'aider à la désintoxication.

Le thé blanc est un thé non oxydé, c'est le thé qui subit la transformation la plus faible.

Le thé vert est un thé non oxydé, la torréfaction se réalise juste après la cueillette afin de maîtriser l'enzyme responsable de l'oxydation.

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution.

Le thé noir est un thé entièrement oxydé.

### Recette du mois

#### Crevettes sautées au Chun Mee

Ingrédients : 500 g de crevettes de grosse taille, 10 g de thé vert de Chine Chun Mee, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide et 1 cuillère à soupe de vin de riz.

Faites infuser le thé vert Chun Mee dans 15 cl d'eau à 80°.

Eplucher les crevettes, puis faites revenir dans le wok avec l'huile et le vin de riz. Rajoutez le thé et la moitié des feuilles de thé.

Sortez les crevettes du wok, puis réduisez à moitié la sauce.

Servir en versant la sauce sur les crevettes

### Astuce du mois

Pour purifier une théière dans laquelle du thé a mois, lavez-la à l'eau très chaude sans produit puis laissez-y macérer des rondelles de citron dans de l'eau bouillante.

Rincez votre théière le lendemain matin à l'eau chaude et veillez à toujours laisser le couvercle non fermé.

### 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 Décembre : Découverte de l'Histoire du thé**

Feuille de thé N°103 Novembre 2016