

## Le mot de Chloé

La fleur de thé, composée de cinq petits pétales blancs, est présente sur les cinq montagnes sacrées, dont la fameuse montagne MENG dans la province du SICHOUAN, célébrée par l'empereur DA YU en 2000 av J.C.

Elle est composée de cinq pics sur chacun desquels un sage avait planté sept théiers.

Selon la légende, même les mauvaises herbes n'osent pas croître autour de ces théiers.

Les mandarins se faisaient porter en palanquin vers les sommets et il n'était pas rare de concilier pèlerinages et affaires.

On entrain donc en montagne pour rêver, méditer et pour se procurer les théés rares.

Le thé, un compagnon de tous les instants, porteur de toute une civilisation.

Source d'inspiration poétique, il marque la confirmation de puissants liens sociaux.

Chloé

## COMPTOIR DE THE SAVEURS ET HARMONIE



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

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

# Feuille de thé

## TERRE DE YIXING

### TERRE DE YIXING

Cette terre ferrugineuse se transforme, après une cuisson à 1200°C, en grès. Elle conserve une porosité exceptionnelle qui permet d'éviter les chocs thermiques, de garder la chaleur du thé et de culotter la théière en profondeur. C'est un bonheur de travailler la théière avec un seul de thé ou groupe de thé afin qu'elle redistribue les vrais saveurs du thé.

### Thés de Chine Noirs

Le thé noir est un thé entièrement oxydé

Le **Flétrissage** est un procédé très odorant, c'est à l'œil et à l'odorat qu'il sera contrôlé, il permet de déshydrater les feuilles de thé. Le **roulage** permet de rompre les cellules afin de libérer les enzymes qu'elles renferment et faciliter les réactions enzymatiques de l'oxydation.

A la fin de ce processus qui se fait généralement à la main pour les grands jardins, les feuilles de thé sont gluantes et agglomérées entre elles, on les place dans une machine ressemblant à un peigne pour les séparer : c'est le **Criblage**.

La qualité du thé dépend de l'**oxydation**. A l'inverse du flétrissage, on maintient les feuilles étalées en minces couches sur des claies à une certaine hygrométrie pour favoriser l'oxydation. En fonction de l'odeur souhaitée et de la couleur du thé, on arrête le processus par **Torréfaction**. Les feuilles de thé sont exposées à une température de 90°C pendant 20 minutes..

Le thé est ensuite **trié** et **emballé**.. Très belle dégustation.

### Thés de Chine semi-fermentés ou Oolong

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution. Ce sont des théés que les Chinois appellent Oolong. Ils subissent une fermentation légère (15%) intermédiaire (30%) ou plus forte (50 à 60%). Ce sont des théés peu théinés, idéaux en fin d'après-midi ou de soirée: désaltérants, apaisants et facilitant la digestion. Les feuilles sont souvent torsadées et les saveurs soyeuses, rappelant la mousse ou le sous-bois.

### Thés verts de Chine

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

Les Chinois n'ont produit que du thé vert pendant des siècles, essentiellement dans les régions montagneuses humides de l'Anhui, du Zhejiang, du Jiangsu et du Guanxi. Les feuilles peuvent être pliées, roulées en aiguilles ou en boules ou encore façonnées en fleurs.

### Thés de Chine blanc

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

### Petite histoire

Parmi les tout premiers livres traitant des boissons, l'ouvrage «ZHOULI» mentionnait 6 boissons servies aux rois : l'eau, les vins doux, les liqueurs, les alcools de prunes, les vins coupés d'eau et les alcools de riz. Le thé, lui, était alors considéré comme un bouillon, une soupe.

## HISTOIRE DE THE ET DES THEIERES

Histoire de thé et des théières  
Réalisation Patrice Valfré et Luc Bouéry  
Le mardi 20 septembre 2011 à 20 H  
CINEMA ABC TOULOUSE

13 Rue Saint-Bernard  
31000 Toulouse