

Le mot de Chloé

La cérémonie Japonaise:
Le CHA NO YU

*Le thé devient plus qu'un art de vivre,
il prend une dimension philosophique
extrêmement codifiée.*

*Développé par le maître de thé Sen-
No Rikyu au XVI^e.*

*Harmonie, Respect, Pureté, Sérénité,
sont les quatre règles que l'homme de
thé garde à l'esprit.*

*Il enseigne les sept secrets de la voie
du thé.*

*Prépare un délicieux bol de thé
place le charbon de bois afin qu'il
puisse chauffer l'eau*

*Arrange les fleurs comme elles sont
dans le champ*

*Évoque la fraîcheur en été et la
chaleur en hiver*

*Devance en chaque chose le temps
Prépare toi à la pluie même s'il ne
pleut pas*

*Porte la plus grande attention à
chacun de tes invités*

*Le Matcha est le thé vert de très
précieuse qualité, broyé à la meule de
pierre utilisé dans la cérémonie de
thé. Une fine poudre verte aux
reflets blancs.*

*Ce thé peut être déconcertant par ses
notes marines, iodées.*

*Onctueux en bouche, c'est un thé
battu et non infusé qui laisse une
sensation de délicate amertume sous
son onctueuse mousse*

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe Toulouse
Tel : 05 61 99 32 98
<http://www.saveursharmonie.com/>

Saveurs du lundi

Le thé du mois

Gyokuro (perle de rosée): Récolté une fois par an en avril, les théiers sont ombragés sous des nattes de bambou trois semaines avant la cueillette afin de supprimer 90% de la lumière du soleil et d'inhiber la photosynthèse de la feuille, d'obliger le théier à puiser énormément de nutriments, de modifier la proportion de sucres, d'acides aminés, de théine (augmentation), de catéchines (diminution) et des composés aromatiques de la feuille. Elle a un aspect d'un somptueux vert foncé brillant parsemé de pointes claires, fines comme des aiguilles. Au nez le thé peut rappeler l'épinard avec des notes de marée, d'algue et de sel.

De saveur légère (umami), sans aucune astringence, un peu épais, on retrouve la douceur de l'écume.

Tamaryokucha : récolté trois fois par an d'avril à septembre. Les feuilles sont passées à la vapeur puis roulées en forme de virgule; thé vert foncé, de forme inégale, il donne une liqueur un peu trouble d'un jaune-vert un peu laiteux, offre des notes végétales aquatiques avec une légère amertume qui lui confère une belle tenue en bouche. On retrouve les saveurs de légumes cuits comme la courgette, il reste une puissante sensation de fraîcheur iodée.

BANCHA (Hojicha): Thé vert torréfié, récolté à l'automne, c'est la dernière récolte de l'année. Il comprend énormément de tiges et de feuilles abimées, il reste un fabuleux thé de repas. Pauvre en théine, ses longues et larges feuilles brunes offrent des parfums boisés et fruités. La torréfaction laisse un goût de grillé assez tenu et surprenant. Légèrement sucré, on retrouve des notes de poisson et de bois sec en bouche.

SENCHA : Thé vert récolté trois fois par an, il représente 80% de la production de thé japonais. Il contient une belle proportion d'acides aminés. Les feuilles d'un beau vert sombre, sont longues et aplaties, elles offrent des notes fraîches et marines. La tendre amertume rafraîchit et désaltère; vif et ample en bouche, c'est un thé de journée assez attrayant et très facile à boire. C'est une initiation pour commencer la rencontre avec les thés Japonais. Il existe plusieurs qualités dont la première récolte qui est la plus prisée et aussi la plus couteuse et goûteuse.

Notes de dégustations