

Le mot de Chloé

ANNEE DU BUFFLE

Le Bœuf veillera à ce que la nature soit clémente.

La nouvelle année chinoise du BUFFLE de TERRE commencera le 26 janvier 2009.

Le **Nouvel An chinois** 农历新年 (nónglì xīnnián) aussi appelé **Fête du printemps** ou **Fête du Têt** au Vietnam est la fête la plus importante pour les communautés chinoises à travers le monde entier. Le terme nonglì xīnnián signifie littéralement "nouvel an du calendrier agricole" car il se célèbre suivant le calendrier chinois qui est à la fois lunaire et solaire. Cette fête est un moment dont on profite en prenant des vacances, en se réunissant en famille et entre amis.

Quelques jours avant la nouvelle année, nous jetons nos vieux vêtements et objets usés. Le parquet est astiqué, tout semble flambant neuf ! Sur la porte d'entrée, le caractère "Fu" (richesse) est placardé à l'envers. Comme "inverser" se dit "dao" en chinois tout comme "arriver", la fortune nous sourira vite ! Faites le ménage et décorez l'entrée !

Le jour de l'an, vous devez aller féliciter les membres de votre famille pour avoir échappé aux esprits néfastes.

N'oubliez pas non plus vos petites pochettes rouges, les "hongbao", à distribuer aux enfants de votre environnement. D'après la tradition, l'argent est fait d'or, métal doté d'un pouvoir spécial pour écarter les monstres des enfants, êtres vulnérables. Distribuer de l'argent est aussi devenu un moyen d'assurer son propre avenir, les enfants rendront l'argent à leurs aînés lorsqu'ils travailleront.

Chloé

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



Bao Zhong Pouchong

Planté sur les collines du Nord de Taïwan, sous un climat frais et humide toute l'année, sur un sol très fertile. Les longues feuilles d'un vert-sombre donnent une infusion claire, couleur de miel, aux accents fleuris



Fancy Formosa

"Butterfly of Taïwan". Feuilles longues et charnues qui subissent une fermentation de 40 à 60%. Liqueur fruitée au goût typique de châtaigne. Thé de détente



Ti Guan Yin

"Déesse en fer de la miséricorde". Ce nectar confidentiel vient des montagnes Wu-I. Cet oolong fermenté à 25% donne une tasse fine et concentrée, offrant des nuances douces et persistantes à la fois. Oolong à servir l'après midi et le soir.



Mi Lang Xiang

Son procédé de fabrication particulier (très faible fermentation) ne se fait que dans ce jardin du Sud Fujian. Feuilles plates et fines, liqueur vert-jaune intense, un velouté et un fruité incomparables.



Oolong Montagne Wu-I

Spécialité de la Chine depuis plus de 3000 ans, le mot Oolong signifie "Dragon noir". Tasse dorée, moelleuse, au goût très aromatique de châtaigne et de noisette. Un bon complément pour une bonne hygiène de vie.

Notes de dégustation