

La culture du samovar en Russie.

Un samovar est un ustensile pour faire du thé en Russie, en Perse (Iran), et dans quelques autres pays.

Traditionnellement, le samovar a une partie centrale qui contient le charbon destiné à chauffer l'eau. La partie basse est remplie d'eau, tandis que dans la petite théière du haut infuse un thé noir très fort. De nos jours, les samovars sont électriques, mais l'utilisation générale reste la même.

Le thé que l'on tire de la théière doit être allongé avec l'eau chaude qui se trouve en-dessous.

Symbole d'hospitalité et d'un certain art de vivre, le thé est une boisson de rassemblement entre les hommes.

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

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 coupée 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.

Notes de dégustation

Saveurs du lundi - 16 février 2009