

O cha désigne les thé Japonais  
Ko cha est la dénomination des thés  
importés

Le Japon produit exclusivement du thé  
vert mais commence à importer toutes  
sortes de thé de chaque pays  
producteur;

Les Japonais sont de plus en plus  
curieux des autres thés et sont assez  
friands notamment des grands crus de  
Darjeeling et de Taiwan.

Les plantations sont situées en plaine  
ou à flanc de vallon dans le sud de  
l'archipel.

En fonction du thé produit les récoltes  
ont lieu deux à quatre fois par an.

Essentiellement, les récoltes ont lieu à  
la machine ou à la tondeuse manuelle  
pour les jardins en terrain plat.

Seul les Tencha ( thé pour réaliser le  
Matcha), les Gyokuro et les Sencha  
sont récoltés à la main.

## SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette Toulouse

Tel : 05 61 99 32 98

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

# Saveurs du lundi

## Le thé du mois

### **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 inégales, 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.*

*Il n'est pas rare que le marchand de thé japonais grille le Bancha dans sa boutique avant la vente et parfume toute la rue.*

*Certaines familles préfèrent acheter du Bancha pour réaliser leur propre Hojicha.*

*Cette méthode permet de rehausser les notes grillées tout en gardant les saveurs végétales et marines très prononcées*

*Le Bancha est grillé à 200°C pendant quelques minutes pour obtenir le Hojicha, du fait de cette torréfaction, les feuilles doublent de volume et se colorent de marron avec quelques reflets verts.*

*Au nez on reconnaît des notes de châtaigne et de grillé.*

*La liqueur orangée offre des sensations douces, assez suave de croûte de pain avec des nuances marines, voire de poisson grillé.*

*Légèrement aqueux, ce thé est très agréable en mangeant, assez long en bouche, on retrouve des notes épicées en fin de dégustation.*

## Notes de dégustation