

C'est au XIX, que le thé arrive dans les pays du Maghreb, introduit par les anglais qui cherchaient à développer les ventes.

Les premières cargaisons arrivent au Maroc, dans les ports de Mogador et de Tanger.

Cette plante aux milles vertus fut accueillies avec plaisir et engouement car à cette époque, les Marocains consommaient des feuilles de menthe infusées et la vivacité de cette dernière se maria agréablement au thé et en fit un merveilleux digestif.

Le thé est la boisson la plus consommée dans le monde, c'est une plante qui s'est adaptée aux différentes traditions d'hospitalité

Le XXI ème siècle devient celui du thé pour ses propriétés médicinales, les Chinois disent de lui qu'il reconforte l'esprit, chasse la passivité, rend le corps allègre et fait briller les yeux. A notre époque où le souci de se préserver en bonne santé par des ressources naturelles atteint toutes les sociétés, le thé n'usurpe passa première place.

L'offrande du thé est un symbole d'amitié et de courtoisie.

Offrir du thé à la menthe fait partie des règles de savoir-vivre, non seulement au Maroc, mais également dans tout le monde Arabe.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE



Saveurs du lundi

Le thé du mois

Symbole d'hospitalité et de convivialité, le thé vert à la menthe est consommé très chaud et très sucré.

Le thé vert utilisé est généralement le Gunpowder, réputé pour son intensité et ses vertus désaltérantes. Son côté métallique et tannique se marie à la perfection à la fraîcheur de la menthe.

Offrir du thé est l'expression de l'hospitalité.

C'est le chef de famille qui le prépare ou parfois le fils aîné ou quelque fois par honneur et grande considération, c'est l'invité lui même à la demande de celui qui reçoit.

On prépare deux théières simultanément.

On place une pincée de Gunpowder dans chacune des théières que l'on ébouillante rapidement pour enlever l'amertume.

Une poignée de menthe fraîche ainsi qu'un gros morceau de sucre sont introduits dans la théière avant d'être recouverts d'eau bouillante.

Après quatre minutes d'infusion, le thé est remué et goûté par le préparateur, il peut ainsi rajouter de la menthe et/ou du sucre.

On sert le thé vert à la menthe de très haut pour oxygéner l'eau dans des petits verres hauts et étroits. On se sert des deux théières simultanément.

Généralement le thé est porté aux convives sur un joli plateau en argent finement ciselé.

Trois infusions sont servies, de plus en plus sucrées, il est poli et conseillé que l'invité remercie et prenne congé après la dernière afin de ne pas abuser de l'hospitalité et de la générosité de celui qui l'a invité..

Le premier thé est amer comme la mort,
le second est fort comme la vie,
le troisième est doux comme l'amour

Dans le désert, on se sert de petites théière en fer blanc émaillé que l'on pose directement sur le feu, remplie de thé, de menthe, de sucre et d'eau.

Notes de dégustation