

Découvrir des saveurs développe nos cinq sens.

La tasse de thé aiguise la **vue** et la curiosité de ce que nous allons déguster.

Nous pouvons observer les différents grades du thé, l'aspect nous met en condition pour apprécier son goût.

L'**ouïe** tout comme la vue nous fait présupposer une belle dégustation, elle nous permet d'écouter l'eau et le professionnel avant le goût réel du thé. Attention ce dernier peut nous influencer.

Notre **odorat** est plus développé que notre goût, si nous avons le nez bouché nous trouvons tout aliment fade. En humant le thé, nous sensibilisons notre mémoire pour percevoir un goût.

Les sensations **tactiles** sur les lèvres, dans la bouche, les dents nous renseignent sur la température de la liqueur, la tenue en bouche. La salive permet de percevoir tout un éventail de sensations tactiles : âpreté, sécheresse, consistance, rondeur, charpente... La langue nous donne le **goût** salé, sucré, acide, amer, c'est la sensation que nous retiendrons et que nous chercherons à chaque tasse.

Il n'est pas simple d'entretenir nos sens mais lors de la dégustation de thé nous nous forcerons à décrire nos émotions sensorielles en les nommant.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette Toulouse

Tel. : 05 61 99 32 98

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

Feuille de thé

Le thé du mois

Le thé vert est un thé non fermenté, la **torréfaction** se réalise juste après la cueillette afin de maîtriser l'enzyme responsable de l'oxydation. Il existe plusieurs méthodes pour cette opération qui consiste à chauffer les feuilles rapidement à une température d'au moins 100°C sans les brûler et donner naissance à une palette aromatique intense de fraîcheur. Le **roulage** est effectué soit de façon mécanique, soit à la main, est important pour donner à la feuille de thé sa forme mais aussi pour libérer toutes les notes que l'on retrouvera en bouche. Le **séchage** permet une bonne conservation du thé. Il est ensuite trié et emballé.

Le thé vert se prépare avec une eau de source et à une température de 75°C.

Pour réellement découvrir les multiples arômes et parfums délicats, utilisez un zhong (tasse en porcelaine de Chine munie d'une soucoupe et d'un couvercle).

Yunnan vert

Un grand cru qui enthousiasme pour ses belles feuilles soyeuses vert-olive légèrement duveteuses et son infusion voluptueuse.

Une récolte de prestige légère et subtile, qui initie à l'univers fabuleux des thés verts.

La recette du mois

Thé glacé

Pour la préparation d'un litre de thé glacé, mettre 10 g de thé dans un passe thé. Au dessus d'un récipient verser de l'eau frémissante jusqu'à mouiller la totalité des feuilles. Vous pouvez choisir une eau plate ou gazeuse glacée (pensez à en réserver toujours au réfrigérateur) pour faire votre thé glacé.

Placez votre passe thé dans un broc à eau ou un grand verre. Versez votre eau glacé sur les feuilles déjà humides. Vous pouvez décorer votre verre avec du sucre parfumé au thé et/ou des rondelles d'agrumes. Laisser infuser 10 minutes.

Régalez vous!

Petite astuce

Pour purifier une théière dans laquelle du thé a moisi, lavez-la à l'eau très chaude sans produit puis laissez y macérer des rondelles de citron dans de l'eau bouillante.

Rincez votre théière le lendemain matin à l'eau chaude et veillez à toujours laisser le couvercle non fermé.

Les Saveurs du Lundi

Les Saveurs du Lundi ont commencé, pensez à vous inscrire!

Le premier lundi du mois, pour vous apporter sérénité et bonheur, **Saveurs et Harmonie** ferme ses portes à 19 H pour mieux vous accueillir...

Je vous propose «**Les Saveurs du Lundi**» pour découvrir une sélection de thés..

Le thème du mois est indiqué sur votre **Feuille de thé**.

Inscrivez-vous par retour de mail ou à **Saveurs et Harmonie**.

Participation : **6 Euro**

Lundi 7 juillet: une sélection de thés verts