

*Offrir une tasse de thé est plus qu'un signe de politesse, c'est un symbole de convivialité, le partage des saveurs est une bien agréable façon de générer le respect que l'on témoigne à son hôte.*

*Bien plus qu'une boisson désaltérante, le thé est source d'inspiration, procure de beaux moments de convivialité, une douce tranquillité et un sentiment de bien être. Une plante médicinale aux mille vertus contre pratiquement tous les maux, le thé est apprécié pour ses qualités gustatives donc à vos théières.*

*Boire du thé, c'est faire preuve d'ouverture, aller vers l'inconnu, cela appelle la rencontre avec de beaux objets venus de contrées éloignées.*

Chloé

## 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

*Le thé blanc est un thé non fermenté, c'est le thé qui subit la transformation la plus faible. De jeunes pousses sont cueillies avec les bourgeons, puis séchées au soleil et enfin à l'ombre. Elles restituent les nombreuses propriétés de la feuille fraîche du théier.*

*Le thé blanc 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).*

*C'est à la fois le plus simple et le plus prestigieux des thés: il n'est ni fermenté ni roulé mais légèrement flétri et séché. Sa production est délicate car il faut anticiper les conditions climatiques.*

*En effet la récolte doit se faire au moment où le bourgeon commence à s'ouvrir et l'on cueille le bourgeon avec 2 à 3 feuilles dans le cas du Bai Mu Dan (pivoine blanche ou Pai Mu Tan), le bourgeon seul dans le cas du Bai Hao Yin Zhen (aiguilles d'argent).*

*Le flétrissage se fait immédiatement après la récolte, traditionnellement à l'air libre, sur des plateaux de bambou en plein soleil, durant 2 à 3 jours, en les rentrant la nuit.*

*De plus en plus, pour répondre à la demande grandissante, cette étape se fait sur des claies dans des salles chauffées et aérées. D'autant que la région productrice, le Fujian au sud-est de la Chine, est humide au moment de la récolte.*

*Le séchage permet de faire parvenir les feuilles à un taux d'humidité de 5 à 6% qui constitue l'optimum: au dessus, le thé pourrait moisir, en dessous il n'aurait plus de goût. Les feuilles passent dans un séchoir à air chaud puis sont triées et emballées à la main, délicatement pour ne pas détruire le léger duvet blanc qui fait sa réputation.*

*L'infusion est délicate, elle se fait avec une eau à 70°C, entre 4 et 15mn, selon les jardins, ce qui permet aux feuilles d'exhaler des arômes très fins, floraux ou miellés.*

## Notes de dégustation