

Le thé est la boisson la plus consommée dans le monde, c'est une plante aux mille vertus.

Le XXI^{ème} siècle est celui du thé grâce à 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.

Les chercheurs sont unanimes à considérer que le thé est une boisson bénéfique qui permet de lutter contre le vieillissement, prévenir les caries dentaires et est la meilleure solution pour étancher la soif.

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

Langage du thé

Manquer de thé : faire preuve d'insensibilité

Avoir trop de thé : s'abandonner à ses émotions

Rendre le thé nuageux : chercher à gagner du temps

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

Le thé vert a pour berceau la Chine mais à ce jour beaucoup de pays produisent du thé vert..

Le Japon, où le thé fut introduit au VIII^{ème} siècle en même temps que le bouddhisme par les moines, produit exclusivement du thé vert.

Les thées verts sont des thées non oxydés.

Les étapes de fabrication varient d'un pays à l'autre voire d'un jardin à l'autre mais essentiellement le thé subit les transformations suivantes :

La torréfaction afin de neutraliser l'enzyme responsable de l'oxydation, celle-ci est réalisée tout de suite après la cueillette. Les feuilles sont chauffées brutalement à une température de 100°C pendant une durée de 30 secondes à 5 minutes. Cette opération peut se réaliser mécaniquement dans un séchoir à tambour ou manuellement au wok, disposé directement sur la flamme. On observe également une méthode par étuvage qui évite les marques brunes sur les feuilles de thé et préserve les saveurs, parfums et arômes de la feuille fraîche.

Le roulage est effectué essentiellement de façon mécanique mais pour certains grands crus il se réalise à la main.

On observe des thées verts longs, ronds ou plats. Ces derniers sont essentiellement constitués des premières feuilles et donc considérés comme excellents. Cette opération se réalise à chaud ou à froid en fonction de la qualité et de la jeunesse de la feuille. Cette transformation est essentielle, c'est ce qui est primordial pour la qualité de l'infusion et va donner le goût du thé.

Un roulage léger donnera des notes plus douces, un roulage plus travaillé des notes plus corsées.

Le séchage et emballage, : une fois roulé, le thé subit une déshydratation complète indispensable à la bonne conservation du thé. Le thé est séché sur des claies où circule de l'air chaud pendant 2 à 3 minutes. Il repose un peu et l'opération est renouvelée. Certains sont retravaillés après séchage, essentiellement les thées composés exclusivement de longs bourgeons afin de les garder sous la forme d'aiguilles vertes. Pour ce faire, ils sont façonnés dans un tambour rotatif qui va les débarrasser de leur duvet puis dans une machine appelée «mille secousses» dont le mouvement dresse les aiguilles pour les empêcher de se recroqueviller.

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) ou une petite théière.

Notes de dégustation