

La FOP n°5

La Feuille Organisée en Paragraphes

Et que vivent les thés !

Qui n'a pas eu dans les mains un petit sachet empli de feuilles mortes, sans vie, sans âme, insipides ?

Prenez soin de regarder, respirer, toucher les feuilles de thé. Découvrez la richesse que peuvent renfermer quelques feuilles de thé traitées avec respect.

Passionnés de thé, professionnels souhaitant en savoir plus, amateurs débutants : n'hésitez pas à nous rejoindre. Ce club n'est pas une réunion d'esthètes nombrilistes, mais un lieu d'échange convivial. Une auberge espagnole teintée d'ambre et de vert...

En bref...

Repas gastronomique à la Villa Antares (Carquefou)

Le 17 octobre, à l'occasion de la semaine du goût, le Club organisait un dîner sur le thème de l'automne, de ses goûts de ses couleurs en collaboration avec Jean-François Fontaine.

Ce jeune chef a accepté de relever le défi et d'élaborer un menu spécialement créé pour l'occasion.

Cette soirée a été l'occasion de découvrir les alliances subtiles de grands crus de thé avec des mets tels que le bar poêlé aux épices ou le carré d'agneau rôti aux giroldes.

Les gourmands de plaisirs sucrés n'ont pas été oubliés grâce à la farandole traditionnelle de la Villa Antares, qui avait été adaptée pour la circonstance avec des fruits d'automne pochés au thé vert.

Les adhérents aussi cuisinent...

Dans le cadre des activités strictement réservées aux membres, Lydia Natiez a accueilli le Club le 16 novembre, dans son espace de médiation nantais pour un repas singulier : chacun est venu avec un plat de sa composition, sur des recettes existantes ou créées pour l'occasion.

Bouchées de canard mariné au thé de Ceylan, tartare de saumon au Matcha, sarcelles et cailles braisées à l'Assam, crème aux oeufs et au Yunnan, flan de coco à l'Earl Grey, tuiles au Darjeeling, petits fours au Matcha, sans oublier une salade aux fruits de Noël dont vous trouverez la recette au verso.

Sur vos écrans : le site du Club s'étoffe, mais est toujours à la recherche d'informations, de photos, de dessins et d'idées, en rapport avec le thé, bien entendu !

<http://membres.lycos.fr/clubthe>

Festival du thé à Lyon

Le dimanche 9 novembre, à Saint Germain au Mont d'Or, près de Lyon, Madame Nadia Bécaud et les membres de son ASSOCIATION DE LA CULTURE DU THE nous ont régales d'un magnifique et subtil festival du thé dans le cadre de l'année de la Chine en France.

Au cours de la première partie, Nadia Bécaud a retracé l'histoire du thé et évoqué ses bienfaits, concluant sur l'universalité de la deuxième boisson du monde qui peut être un lien positif entre les humains et "combler le besoin de paix du monde".

Les participants ont ensuite pu déguster un thé vert Long Jing préparé en Zhong (tasse couverte) et un oolong Tie Guan Yin en Gong fu cha (petite théière). Ils ont apprécié la fluidité et la justesse des gestes, comme un Tai Chi dédié au *Camellia Sinensis*.

Il nous a été donné en dernière partie d'assister à cinq cérémonies du thé accomplies avec grâce et authenticité par de jeunes chinoises qui étudient quatre ans l'art du thé à l'Institut professionnel de Nanchang, dans la province de Jiangxi. Successivement, elles nous ont présenté la préparation du thé sous la dynastie Qing, puis Ming selon le thé des intellectuels en harmonie avec la nature, sous l'empire des Song et du thé battu, selon le Bouddhisme chan pour une cérémonie Zen suivie avec ferveur par le public et, au final, elles nous ont transportés à la cour des Tang dans toute sa magnificence.

Vous trouverez sur le site du Club quelques photos de cet évènement exceptionnel. Merci à Madame Bécaud pour cette très belle célébration du thé.

Prochainement...

Mercredi 14 janvier de 19h à 21h30 et Samedi 17 janvier de 10h à 12h30 : Deux dates pour un même atelier.

Thème : les thés Oolong de Chine et de Taïwan. Animé par Pascale Bioteau et Albert de Pétigny. Des fiches techniques, ainsi qu'un guide de dégustation, seront mis à la disposition des participants.

Lieu : Au bonheur des thés – 1 rue de Verdun, Nantes.

Participation : 12 euros, réservé aux membres du Club

Réservation auprès du Club par email (cbt.bpl@thechatea.com) ou par tél. au 02.40.12.03.32.

Dimanche 1er février : Une journée au pays de Becherel. Visite du village et des librairies. Déjeuner sur place dans un des salons de thé du village. **Rendez-vous sur la place de l'église à 10h30** Plus d'informations sur le pays de Becherel : www.becherel.com

Participation : 15 euros, pour le repas.

Réservation auprès du Club par email (cbt.bpl@thechatea.com) ou par tél. au 02.40.40.63.59

(pour les personnes souhaitant participer au co-voiturage, merci d'en avvertir le club – que vous soyez chauffeur ou passager).

Vendredi 27 février à partir de 20h : «Diversité, six thés d'hiver» repas gastronomique au domaine d'Orvault. Un dîner sur le thème de la diversité des thés et leurs alliances. **Lieu** : Domaine d'Orvault – 24 Chemin Marais du Cens 44700 ORVAULT – **02 40 76 84 02** - www.domaine-orvault.com

Participation : 35 euros pour les membres du club. 40 euros pour les non-adhérents.

Réservation auprès du Club par email (cbt.bpl@thechatea.com) ou par tél. au 02.40.40.63.59.

Dimanche 21 mars, de 14 à 18h : Tout autour du thé... à **L'espace Médiation, 5 place de la monnaie (Nantes)**, où Lydia Natiez nous accueille pour y tester les produits «grande consommation» qui affichent le camellia sinensis dans leur composition, mais surtout sur leur étiquette. Le compte-rendu de ce test sera ensuite publié sur notre site et envoyé aux sociétés commercialisant ces produits.

Invitation : réservée aux membres du club – ouvert à la presse.

Réservation auprès du Club par email (cbt.bpl@thechatea.com) ou par téléphone au 02.40.12.03.32.

Salade de fruits de Noël

une recette proposée par Josée Beuze

- figues
- dattes
- amandes blanches
- pignons de pins
- poires
- raisins ou kiwis
- thé épicé genre « thé de Noël »

Faire infuser le thé épicé. Laisser macérer les figues dans ce thé, une nuit. Les égoutter et y introduire 1 ou 2 amandes.

Dénoyer les dattes et y introduire 2 ou 3 pignons.

Disposer les fruits secs dans un saladier. Y ajouter les dés de poires et les grains de raisin (ou dés de kiwi)

Selon les goûts y verser la quantité souhaitée d'infusion de thé sucré .

Eventuellement, on peut compléter avec un peu de confit de rose, des écorces d'oranges confites, des litchis.



BRETAGNE / PAYS DE LA LOIRE

Pour contacter le Club :

Email : cbt.bpl@thechatea.com

Web : <http://membres.lycos.fr/clubthe>

Téléphone : 02.40.12.03.32