

Les boissons qui accompagnent les repas au Japon

Le thé vert japonais

Une boisson excellente pour la santé et la beauté des femmes



Le thé vert est obtenu en chauffant à la vapeur des feuilles de thé sans les faire fermenter.

Cette boisson a pris racine dans la vie japonaise à l'époque d'Edo. Le thé vert contient en abondance et de façon équilibrée des vitamines efficaces contre le rhume, les maladies liées à certains styles de vie et pour le maintien de la beauté. C'est pourquoi il est aujourd'hui perçu comme un produit sain. Consommé comme boisson, il est aussi utilisé dans la pâtisserie et les desserts sous forme de poudre. Le thé vert fait partie de la vie quotidienne au Japon. C'est aussi une boisson aux vertus diététiques et esthétiques.

Les diverses variétés de thé vert

Sencha

C'est le thé vert le plus courant. Pour faire du sencha, il faut cuire à la vapeur des feuilles de thé fraîchement cueillies, les malaxer, puis les faire sécher.



Gyokuro

Thé vert de qualité supérieure. Les feuilles de thé sont recouvertes pendant la culture afin d'éviter l'ensoleillement direct. Cela a pour effet de générer une saveur suave.

Maccha

Pour obtenir ce thé, la culture se fait à l'abri du soleil. Après la cuisson à la vapeur, les feuilles sont mises à sécher sans l'opération de malaxage. Elles sont ensuite broyées dans un mortier en pierre. Contrairement aux autres thé, on place la poudre directement dans le bol, puis on verse l'eau chaude et l'on mélange à l'aide d'un fouet. On boit le maccha essentiellement durant la cérémonie du thé.

Comment préparer du thé vert (sencha)

Les points importants sont les suivants: la température de l'eau, la dose de thé, le temps d'infusion et la façon de verser le thé infusé. Pour le sencha, l'eau doit être à 70 degrés Celsius, mais il faut au préalable la faire bouillir.

1. Mettre les feuilles de thé dans la théière (environ 6 g pour trois personnes). Il est préférable d'augmenter légèrement la dose si vous êtes peu nombreux.
2. Verser l'eau chaude dans la théière. Attendre environ deux minutes que les feuilles de thé s'ouvrent. Ne pas faire bouger la théière, car tout mouvement ferait sortir les composants amers du thé.
3. Verser le thé dans les tasses de manière à obtenir une couleur homogène.



Découvertes

La cérémonie du thé

La cérémonie du thé est propre à la culture nipponne. Elle consiste à servir du maccha en suivant certaines règles établies. Au-delà du simple fait de boire du thé, son objet est d'accueillir des invités et de les servir avec dévouement. Dans ce but, le pavillon de thé est décoré de manière à rendre cet espace agréable pour les visiteurs. La cérémonie du thé est un art qui repose sur un esprit particulier. C'est aussi l'une des traditions les plus représentatives de la culture japonaise.



Le saké

Une boisson idéale pour accompagner un repas japonais

Boisson alcoolisée à base de riz. Avec le shochu, c'est une boisson alcoolisée traditionnelle du Japon. Les japonais aiment tant le saké qu'ils le considèrent comme une boisson indispensable aux banquets. Généralement, on boit le saké pendant le repas. En effet, il se marie bien avec la nourriture japonaise qu'il met en valeur.

On dit qu'il faut du riz et de l'eau de haute qualité pour faire un bon saké. Le saké, né de la fusion d'une nature bienfaisante et d'un savoir-faire japonais, est une boisson qui fait la fierté du Japon. Bien qu'exporté depuis longtemps, il connaît un succès marqué à l'étranger depuis quelques temps grâce à une amélioration de la qualité.



Comment boire le saké

Il existe une grande diversité d'origines de production, de variétés et de marques de saké. Selon le type de saké, on le boira soit à température ambiante, soit refroidie, soit réchauffée de manière à apprécier son goût et son arôme dans les meilleures conditions.

Le shochu

Une abondance de variétés, des modes de consommation divers

C'est un alcool distillé propre au Japon. Chaque région a sa spécialité: shochu à base de riz, patate douce ou orge, Awamori, etc. Le shochu peut se conserver longtemps: des dizaines d'années dans un endroit frais non exposé au soleil. On peut le boire comme on le souhaite de diverses façons. Il connaît un beau succès actuellement, notamment auprès des jeunes.



Comment consommer le shochu

On peut boire du shochu coupé avec de l'eau, froide ou chaude, avec des glaçons, ou mélangé avec du thé, un soda ou un jus de fruit. Quand on le boit avec de l'eau chaude, il faut prendre garde à verser l'eau chaude d'abord, afin que les deux liquides se mélangent bien, produisant ainsi un bel arôme.