



« Le bonheur n'est réel que lorsqu'il
est partagé »

Christopher McCandless



Madame Germaine, c'est l'idée de propager l'esprit d'amour, d'ouverture, de partage et de bonté qu'avait Germaine Laroche, une femme chaleureuse dont la maison et la table étaient ouvertes à tous! Elle excellait dans l'art d'accueillir et de faire sentir bien!

Madame Germaine vise à inspirer une communauté de gens de partout dans le monde et leur donner envie de s'ouvrir, de découvrir l'autre, de créer des connexions, de partager et de garder le contact humain.

Madame Germaine, c'est découvrir l'essence même d'un pays par des recettes, des histoires, des personnes et grâce au plaisir de partager la même table. Une expérience culinaire chaleureuse et authentique.

Nos valeurs : ouverture, convivialité, plaisir, respect



madamegermaine.com

3 déserts, 3 pays, 3 histoires de thé...

Que ce soit en Inde, au Moyen-Orient ou dans le Sahara, le thé fait partie des rituels quotidiens. C'est une façon de se poser, de prendre le temps et d'être ensemble.

Le thé est aussi la boisson d'accueil par excellence. Il permet de savourer le moment présent, mais surtout, la présence de l'autre. C'est une façon de faire sentir l'invité unique et important. Le minimum, même s'il arrive à l'improviste, est bien de lui permettre de se rafraîchir!

Bien que chaque pays ait sa propre recette de thé et son propre service de thé, l'importance de celui-ci reste le même. Un moment unique pour souffler et partager.



Le saviez-vous?

Plus il fait chaud, plus il faut boire chaud!

Le corps a cette capacité particulière à réguler la température des organes prioritaires et de l'organisme dans l'ensemble grâce à la sudation, la transpiration. C'est l'effet thermogénèse.

Boire du thé un peu plus chaud que 37°C va déclencher la sudation. Cette apparition de gouttelettes d'eau sur le corps n'a que pour but de créer une climatisation, tout ce qu'il y a de plus naturelle!

3 déserts, 3 pays, 3 histoires de thé...

C'est en 1776 que le gouvernement britannique a l'idée de faire pousser du thé en Inde. Bien que la culture s'y accentua, au début du 20e siècle, les indiens ne consomment encore que 5 % de leur production. Pourtant, en 1914, l'Inde est le premier fournisseur européen de thé! En Inde, pour les classes supérieures, boire le thé montre son appartenance au monde occidental. Les Indiens plus aisés des grandes villes imitent les anglais; ils envoient leurs enfants dans les universités anglaises, jouent au polo et au cricket. Le thé commence à être consommé dans les campagnes, dont dans le désert, seulement à la fin du siècle. Aujourd'hui, offrir du thé "chai masala" (signifie thé aux épices) aux visiteurs en Inde est une norme culturelle dans les maisons et les entreprises. Le thé est aussi consommé dans des petits stands de bord de route et préparé par des artisans appelés « chai wallahs ».



3 déserts, 3 pays, 3 histoires de thé...

Au Maroc, boire le thé ne date que du milieu du XVIIIe siècle, lorsque les cargaisons de thé britanniques arrivèrent dans les ports marocains. Les Marocains ne buvaient, à l'époque, qu'une infusion d'eau et de menthe. Au Maroc, faire le thé est un rituel sacré dont les étapes doivent être respectées. En faisant le thé, on doit bien l'oxygéner pour aider la digestion, et l'infuser parfaitement pour obtenir une belle mousse.



Les Marocains disent : « Le premier verre est doux comme la vie, le second est fort comme l'amour et le troisième amer comme la mort ».

En Jordanie, le thé est bu depuis des siècles et est servi au petit-déjeuner, après le déjeuner et au dîner. Couramment servi aux invités, lors de réunions et d'événements sociaux, il est considéré comme une boisson saine puisque l'eau bouillante tue la plupart des bactéries et des virus qui causeraient autrement des maladies. On ne considère pas dans cet énoncé tout le sucre qui y est ajouté! Le thé est une boisson importante dans le monde arabe. Il doit sa popularité à sa nature sociale; c'est l'un des aspects les plus importants de l'hospitalité, et les jordaniens adorent recevoir et prendre le temps de jaser! Il ne faut pas rejeter le thé lorsqu'il vous est offert, car ça pourrait être considéré comme impoli. Souvent servi avec de la sauge, elle contribuerait à éliminer les gaz ou les brûlures d'estomac. Les feuilles de sauge séchées cultivées sur place, appelée maramia, sont considérées comme les meilleures pour faire le thé arabe à la sauge!

Et le café lui?

Dans les déserts arabes, le café a aussi son importance pour l'hospitalité. La tradition veut que celui-ci soit prêt le matin pour l'accueil des invités qui arriveraient à l'improviste. Lorsque servi à l'invité, l'hôte ne peut se permettre de le boire tant que celui-ci n'aura pas terminé son verre et ne l'aura pas brassé avec le bras dans les airs, en guide de signe pour exprimer : "terminé!".

Servi amer (sans sucre) et avec beaucoup de cardamome infusée, ce café vous surprendra par son faible goût... de café! En dégustant une cuillère de la tartinaade amandes, éclats de cacao et cardamome Allo Simonne, vous aurez sensiblement une idée de ce que ce café peut goûter!



Chai masala indien

6-8 portions

1 1/2 c. à table d'épices entières (voir recette ci-dessous)

2 2/3 de tasse d'eau

4 c. à table de sucre (peut être ajusté au goût)

2 c. à table comble de thé noir

2 2/3 de tasse de lait

Dans une casserole, mijoter l'eau à feu moyen avec les épices pour environ 2 à 4 minutes.

Ajoutez le thé et le sucre et mijoter doucement 2 autres minutes.

Ajouter le lait et augmenter un peu le feu (moyen-fort).

Lorsque le lait bout et remonte, enlever la casserole du feu. Vous pouvez répéter l'opération environ 2-3 fois (facultatif).

Éteindre le feu et laissez reposer 3 minutes à couvert. Passer le thé au tamis.



Mon mélange d'épices contient :

- 1/4 de noix de muscade
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1 tranche de gingembre séché
- 8 gousses de cardamome verte
- 5 grains de poivre
- 3 clous de girofle

Thé à la menthe marocain

Environ 4-6 portions

- 1/2 tasse d'eau bouillante pour le rinçage du thé
- 2 c. à thé de thé vert
- 1/4 de tasse de feuilles de menthe fraîche, rincées et égouttées
- 2 c. à table ou plus de sucre
- 2 tasses d'eau frémissante



Versez la tasse d'eau bouillante sur le thé vert et attendre une minute avant de jeter l'eau. Ce procédé aide à rincer le thé et à enlever une partie du goût amer.

Mettre le thé rincé au fond d'une théière, ajouter les feuilles de menthe, l'eau frémissante et le sucre. Garder la menthe au fond de la théière pour qu'elle ne prenne pas un goût de « brûlé ». Laisser le thé infuser pendant 5 minutes.

Pour mélanger le thé, ne pas utiliser de cuillère, verser simplement du thé dans un verre, le remettre dans la théière, et recommencer l'opération plusieurs fois.

Verser le thé dans de jolis petits verres à thé en tenant la théière bien haut pour obtenir de la mousse à la surface du thé, signe d'un thé réussi.



Thé jordanien de Heyam

4-6 personnes

6 tasses d'eau

1/3 de tasse de sucre

4 poches de thé noir

2 c. à soupe de sauge séchée

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Retirer du feu.

Ajouter le thé et la sauge, laisser infuser jusqu'à obtenir une couleur rouge.



« Plus on partage, plus on possède. Voilà le miracle. »

Léonard Nimoy



madame germaine cuisine



Madame Germaine



@madamegermaine

madamegermaine.com