Le Thé du désert

Le Thé du désert Dans le désert, le rituel du thé est une tradition, un art, une philosophie ! Il ne souffre pas la précipitation, chaque geste doit venir en son temps … Boisson universelle née de la rencontre de deux civilisations, de deux mondes, l'orient et l'occident. Au Maroc en général, et au coeur du sahara, le thé est tout un art de vivre. Dans le sahara, on parle de thé noir souvent dénommé thé du désert mais, en grande majorité, c'est le thé vert qui reste le plus utilisé. Dans le désert, plus qu'ailleurs, boire du thé permet de maintenir la température corporelle à 37°C, et maintenir les paramètres vitaux du corps : on appelle aussi cela homéostatie. Le thé est étroitement lié aux coutumes d'hospitalité et un thé ne se refuse jamais ! Le thé est qualifié de “summum de la bienveillance” car il étanche la soif des hommes du désert, il est aussi le symbole de bienséance envers les voyageurs. Nomades, Touaregs, n'oublient jamais dans leurs petite basace, les petits verres à thé, la théière, le thé et le sucre. Le feu s'allume au coeur du désert, à chaque pause, à chaque halte, le thé c'est sacré ! Le thé du désert se résume en ces vers : - Le premier verre est aussi amer que la vie, - Le deuxième aussi doux que l'amour, - Le troisième aussi apaisant que la mort. Le thé dans le désert est dur et amer, doux ou très doux et sucré. Le premier dur et amer, consiste à faire bouillir de l'eau avec une poignée de thé directement dans la théière, laisser descendre le thé au fond et ensuite rajouter le sucre. Pour le thé doux, la méthode consiste a réutilisé le premier thé, et pour le très doux, on se sert du thé déjà infusé par deux fois. La

principale différence du thé du désert avec les autres thés, est que les nomades, touaregs en général n'utilisent que très peu la menthe (nana) ou autres herbes aromatiques…Globalement le thé du désert n'est fait que de thé, d'eau et de sucre. Source web par desert-maroc