

NEWSLETTER N°68

3 Avril 2019

Cher Membre,

Cette newsletter va vous présenter aujourd'hui un petit exposé sur la cannelle qui est peu présente en Thaïlande mais existe tout de même...

Vous découvrirez comment celle-ci est extraite et nul doute que beaucoup d'entre vous feront une découverte...

Très bonne visite...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

contact@siam-holidays.com



LA CANNELLE...

Est-ce que chacun de vous sait d'où vient la cannelle et comment elle est cultivée ? Sans doute non et c'est pourquoi nous avons décidé de vous présenter ce produit plein de saveur et...de mystère.

La Thaïlande n'est pas un producteur de cannelle comme l'est le Sri Lanka qui produit la meilleure cannelle du monde (certains auront peut être un autre avis mais c'est ce qui est communément admis).

On ne s'étendra pas sur la culture même de la cannelle car ce n'est de loin pas une culture majeure en Thaïlande mais nous voulons juste ici vous donner quelques informations.

La cannelle est issue de l'écorce du cannelier, un arbre.

L'écorce est incisée pour produire de petits rouleaux (ceux que vous trouvez dans les commerces en Europe).

Outre les petits rouleaux la cannelle est également disponible en poudre, celle-ci provenant des déchets de l'écorçage mais en Thaïlande on produit principalement la poudre pour les quelques producteurs qui existent.

Pour notre part nous avons découvert cette culture (très faible) à la ferme de café de Suan Lahu.

Ici les canneliers ne sont pas vraiment cultivés mais plutôt laissés à l'état sauvage. L'écorce du cannelier est néanmoins récoltée pour produire de poudre qui est vendue en complément de la récolte du café.

C'est une très faible récolte mais néanmoins très forte en arôme et vraiment 100% organique avec une récolte totalement manuelle.

Le cannelier peut vivre très longtemps, il suffit de laisser l'écorce se régénérer entre 2 récoltes et les locaux (tribu des Lahu savent mieux que quiconque comment procéder)

Nous avons découvert cette culture très « confidentielle » à 100 km au nord de Chiang Mai dans la montagne.

Ici, à 1000m d'altitude et loin de tout la nature est reine et depuis toujours les tribus locales cultivent ce que la nature leur donne et, outre le café, la cannelle qui est ici présente depuis beaucoup plus longtemps que le café.

Quand on sait ce que coûte 100g de cannelle en France on est ici effaré du prix dérisoire mais c'est aussi le fossé entre producteurs et revendeurs qui est au fond une constante dans toutes les cultures...

Lors de notre dernier passage nous avons ramené un morceau d'écorce pour montrer à nos visiteurs (ceux dont le circuit ne les conduit pas jusque là).

C'est un véritable enchantement que de gratter ce morceau d'écorce avec l'ongle et faire se dégager l'arôme incomparable de la cannelle.

Juste une petite photo de notre morceau d'écorce, vous voyez, à première vue c'est un vulgaire morceau de bois...



Nos amis du village Lahu, ceux qui cultivent le café et...accessoirement récoltent la cannelle.



Pour ceux qui seraient intéressés par un peu plus de renseignements sur la cannelle et sa récolte (au Sri Lanka) voici 2 liens de vidéos intéressantes (ce n'est pas la Thaïlande mais il nous est apparu intéressant de compléter notre propos par un peu plus de substance, même si ce n'est pas en Thaïlande...)

<https://www.youtube.com/watch?v=YFKtMHf9rjA>

<https://www.youtube.com/watch?v=0F523rhROp8>

Quand vous poudrez votre tarte aux pommes ou quand, au moment de Noël vous dégusterez un vin chaud à la cannelle, peut être penserez vous à la manière dont celle-ci est récoltée...

Notre belle terre nous donne beaucoup mais soyons respectueux de ses bienfaits et également des peuples qui tout autour de celle-ci cultivent pour nous le meilleur sans en avoir forcément un réel bénéfice...



Teeda est impatiente de vous accueillir en Thaïlande...

CONTACTEZ NOUS



info@siam-holidays.com

+66 (0) 934 574 226