



Name

Date

TEA TIME ou FIVE O'CLOCK TEA

Origines de la tradition

Quand les Anglais ne connaissaient pas encore le thé, ils ne prenaient que deux repas principaux : le petit-déjeuner et le dîner. Le petit-déjeuner était une sorte de « brunch » composé de pain et de viande. Le dîner du soir était long et tout aussi copieux.

Mais ce rythme ne suffisait pas à l'appétit de nombreux Anglais et notamment à celui de la duchesse de Bedford (1788-1861) qui se plaignait d'avoir faim dans l'après-midi !

Quand le thé fut introduit en Angleterre, elle invita des amis à la rejoindre chez elle, dans sa maison de campagne, pour un repas supplémentaire vers 17 heures. Le menu était alors composé de petits gâteaux, de sandwiches au beurre, de sucreries et bien sûr de thé.

La tradition du « Five o'clock tea » était née !

Ce moment de réconfort, de discussion et de gourmandise devint rapidement populaire et très apprécié. La duchesse continua donc cette tradition à son retour dans la capitale de Londres en envoyant des invitations à plusieurs amis. Elle lança ainsi une mode dont le succès fut considérable.

En effet, inviter de la famille ou des amis à boire le thé dans l'après-midi se répandit très rapidement dans toutes les couches sociales.

De nos jours, ce rituel est encore très suivi dans la vie quotidienne britannique.

Les composants de cette tradition

Le thé se boit aussi le matin. Il accompagne un petit-déjeuner copieux, le *breakfast*, composé d'œufs, de jambon, de céréales, de jus d'orange, de poisson fumé et de toasts à la marmelade d'orange.

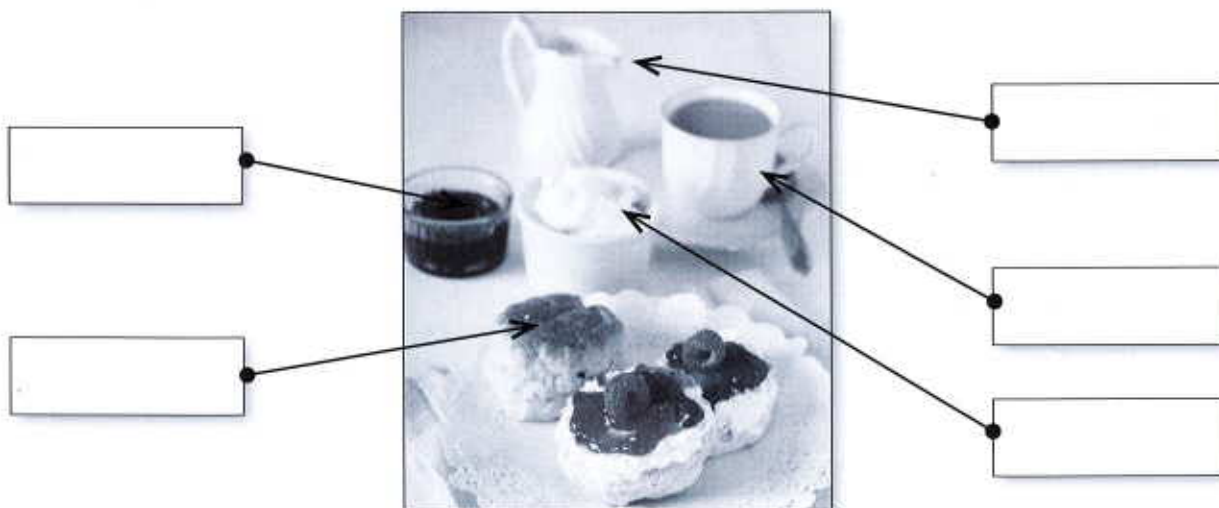
La tasse de l'après-midi, appelée *Tea time* ou *Five o'clock tea*, est servie sur une table réservée à cet effet. Elle s'accompagne de différentes gourmandises comme les muffins, les scones (petits pains), la *clotted cream* (crème épaisse), la confiture de fraise ou framboise, les sandwiches de pain de mie au concombre, les cakes et toutes sortes de pâtisseries !

En Angleterre, gourmandises, lait, sucre et citron ne sont jamais oubliés pour sublimer cette dégustation du thé.

Légende la photo en écrivant les mots suivants au bon endroit.



pot à lait – scones – crème épaisse – confiture – tasse de thé.



© Lilly Trott / Shutterstock



TEA TIME ou FIVE O'CLOCK TEA

Origines de la tradition

Quand les Anglais ne connaissaient pas encore le thé, ils ne prenaient que deux repas principaux : le petit-déjeuner et le dîner. Le petit-déjeuner était une sorte de « brunch » composé de pain et de viande. Le dîner du soir était long et tout aussi copieux.

Mais ce rythme ne suffisait pas à l'appétit de nombreux Anglais et notamment à celui de la duchesse de Bedford (1788-1861) qui se plaignait d'avoir faim dans l'après-midi !

Quand le thé fut introduit en Angleterre, elle invita des amis à la rejoindre chez elle, dans sa maison de campagne, pour un repas supplémentaire vers 17 heures. Le menu était alors composé de petits gâteaux, de sandwiches au beurre, de sucreries et bien sûr de thé.

La tradition du « five o'clock tea » était née !

Ce moment de réconfort, de discussion et de gourmandise devint rapidement populaire et très apprécié. La duchesse continua donc cette tradition à son retour dans la capitale de Londres en envoyant des invitations à plusieurs amis. Elle lança ainsi une mode dont le succès fut considérable.

En effet, inviter de la famille ou des amis à boire le thé dans l'après-midi se répandit très rapidement dans toutes les couches sociales.

De nos jours, ce rituel est encore très suivi dans la vie quotidienne britannique.

Les composants de cette tradition

Le thé se boit aussi le matin. Il accompagne un petit-déjeuner copieux, le *breakfast*, composé d'œufs, de jambon, de céréales, de jus d'orange, de poisson fumé et de toasts à la marmelade d'orange.

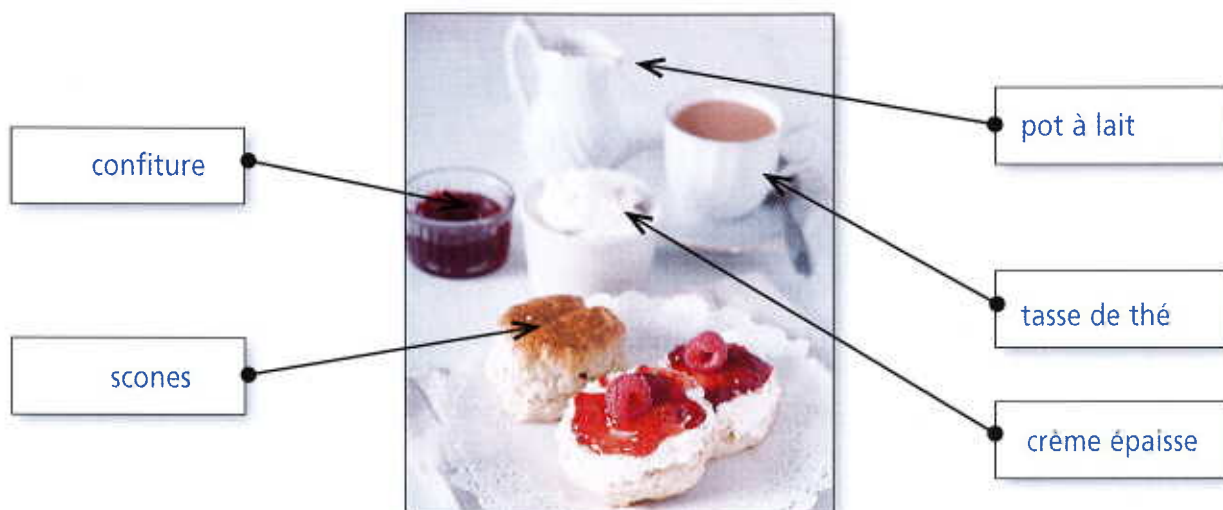
La tasse de l'après-midi, appelée *Tea time* ou *Five o'clock tea*, est servie sur une table réservée à cet effet. Elle s'accompagne de différentes gourmandises comme les muffins, les scones (petits pains), la *clotted cream* (crème épaisse), la confiture de fraise ou framboise, les sandwiches de pain de mie au concombre, les cakes et toutes sortes de pâtisseries !

En Angleterre, gourmandises, lait, sucre et citron ne sont jamais oubliés pour sublimer cette dégustation du thé.

Légende la photo en écrivant les mots suivants au bon endroit.



pot à lait – scones – crème épaisse – confiture – tasse de thé.



© Lilly Trott / Shutterstock