

## Le thé, une boisson universelle...

**Le thé est, après l'eau, la boisson la plus répandue dans le monde et sa popularité ne cesse de croître. Ses effets bénéfiques en font une boisson-santé qui agrémente la vie quotidienne.**

**FRANÇOYSE KRIER.** Apparu en Chine, il y a environ 5000 ans, le thé possède des propriétés thérapeutiques dues aux vitamines, polyphénols et antioxydants qui se manifestent au contact de l'eau bouillante. Le théier appartient au genre *Camellia Sinensis*. Cultivé dans des plantations appelées jar-

dins, il apprécie les régions montagneuses et un climat tempéré. Opération importante, la cueillette effectuée à la main devient de plus en plus mécanisée. Connu au Japon et en Corée depuis 1500 ans, le thé fut introduit en Europe en 1606 par le biais d'un navire hollandais. En 1870, des théiers furent plantés en Inde et à Ceylan. De nos jours, 40 pays cultivent 3 millions de tonnes de thé par an. L'Inde, la Chine et le Sri Lanka produisent la moitié des théés noirs et verts. Producteurs et grands consommateurs: la Chine 17%, l'Inde 23%, l'Europe 9%, le reste de l'Asie 23%. L'Irlande détient le record de consommation annuelle avec 3,17 kg. Le thé noir reste le plus consommé en Europe, en Inde et en Amérique du Nord.

Le thé étant un produit périssable, son prix est soumis aux influences de l'offre et de la demande. En 1998, l'unique marché aux enchères de thé – «sis» à Londres – ferma définitivement ses portes. Depuis, les échanges s'effectuent à travers des ventes aux enchères dans les pays producteurs. Actuellement, la vente sur internet permet aux acheteurs de prendre rapidement les ordres de livraison des négociants. Unilever détient 98% du marché mondial du thé produit en Inde. Nestlé exploite une installation en Inde. En Suisse, le système Tpresso présente un assortiment de théés dont la saveur est extraite sous pression à partir de la capsule.

### Caractéristiques aromatiques

Formés à l'école parisienne de Maître Tseng, Philippe Monachon et Antoine Delaly cultivent leur hobby dans une boutique lausannoise, THE TEA TEE. Pour eux, la qualité du thé est semblable à celle du vin: «Bon sol, arbres sains, savoir-faire. Parmi notre clientèle, beaucoup retrouvent dans le thé des arômes de terroirs». Leurs théés, présentés dans de hautes boîtes en métal, proviennent des jardins taiwanais de Maître Tseng. Ils apprécient particulièrement le Pu Er qui évolue avec les années et l'éventail des parfums floraux du Wu Long.

Selon le procédé apporté à la feuille fraîche, le thé peut être noir (ou rouge, fermenté): flétrissage, roulage, broyage, fermentation en atmosphère humide; vert, jaune, blanc (non-fermenté): roulage, séchage, mise en forme et dessiccation – feuilles jetées dans de l'eau bouillante; ou bleu-vert (semi-fermenté): flétrissage, fermentation des bords. Une fois cueillie, la feuille de thé se flétrit. Au moment du pétrissage, une rupture des membranes cellulaires se produit dans les cellules végétales du thé. L'enzyme appelée polyphénoloxydase déclenche un mécanisme aboutissant à la fermentation du thé. La feuille verte cueillie devient brune. La préparation du thé réside dans la maîtrise de la fermentation, de l'oxydation, de l'interruption au moment voulu. Pour obtenir du thé vert, l'enzyme doit être



Le Pu Er porte le nom d'une ville du Sud-ouest de la Chine, berceau du thé. (photo: fk)

Der Pu Er trägt den Namen einer Stadt im Südosten Chinas, der Wiege des Tees.

bloquée. En chauffant les feuilles, l'activité de cette enzyme étant interrompue, le thé ne fermentera pas et restera un thé vert. Thés demi-fermentés: les bords des feuilles, secouées dans un panier, s'abîment, s'oxydent, le milieu reste intact. Thé rouge (noir): les feuilles se flétrissent, la fermentation s'effectue. La feuille chauffée est complètement déshydratée. 80% de la matière végétale de la feuille étant de l'eau, le processus de fabrication reste la chaleur. Toutes ces étapes confèrent aux thés leurs caractéristiques aromatiques.

#### *Le thé doit rester accessible...*

Proluxe également en ce qui concerne le domaine du thé, Denis Braunschweig savoure le sien dans un bol. A 40 ans, cet ingénieur informaticien ouvre Le T Fine Tea Trading Company, à Gland (VD). Pour lui, le choix du thé est une question de respect du produit, du moment et de soi-même. La notoriété actuelle du thé vert qui est la base du thé, lui paraît comme une redécouverte. Impossible de

juger un thé d'après son nom, il faut d'abord qu'il soit frais. Denis Braunschweig les choisit d'après des échantillons qui lui parviennent et qu'il teste. Il possède aussi des thés extraordinaires provenant d'une 1re cueillette. Pour lui, les critères de qualité d'un bon thé sont multiples et s'additionnent. Critères objectifs: aspect et couleur des feuilles, couleur et parfum de l'infusion et finalement le goût de l'infusion. Aspects subjectifs: un très bon Darjeeling paraîtra un peu plus vert, plus ou moins fruité, plus ou moins boisé...

Pour obtenir un bon thé, Denis Braunschweig conseille d'utiliser une eau pauvre en calcaire et filtrée. Si le matin, il est sensible à un thé vert chinois ou japonais, le thé du soir sera nature: Wu Long ou Pu Er qui se bonifie avec le temps. Denis Braunschweig préconise une certaine humilité par rapport au thé: «On ne connaît jamais tout sur le thé. Il faut du temps pour le ressentir, avoir une perception de ce breuvage. Il y a une sorte d'interaction qui se crée...».

### Résumé

## Tee ist ein universelles Getränk

Dicht gefolgt hinter Wasser, markiert Tee seine Position als weltweit meist getrunkenen Flüssigkeit, dies mit ungebrochener Popularität! Dieses in China bereits seit 5000 Jahren bekannte, als gesund geltendes Getränk übt eine ansprechende Wirkung auf den Durchschnittsalltag. Durch den Kontakt mit Heisswasser setzt Tee therapeutische Eigenschaften frei, damit gemeint sind Vitamine, Polyphenole und Antioxidantien. Gartenplantagen mit Teebäumen werden kultiviert in Berggebieten mit milden Klimabedingungen. Heute bauen 40 Länder rund 3 Mio. t Tee pro Jahr an. Indien, China und Sri Lanka produzieren die Hälfte des gesamten internationalen Schwarztee- und Grüntee-Bedarfs. Europa, Indien und Nordamerika konsumieren davon 80%. Seitdem die weltweit einzige Teebörse in London 1998 ihre Tore schloss, wickelt sich der Handel über Teebörsen in den Herstellungsländern ab. Das Internet erlaubt im Moment Käufem, dem Handel Bestellungen schneller mitzuteilen. Rund 98% der indischen Teeproduktion für den Weltmarkt läuft über den Konzern Unilever. In der Schweiz

bietet das Tpresso-System eine Tee-Auswahl, wo der Geschmack unter Druck einer Kapsel erzeugt wird.

Die Kunden der Lausanner Boutique «The Tea Tee» finden im Tee den Ursprungsgeschmack wieder. Die Produkte der beiden Hobby-Teespezialisten Philippe Monachon und Antoine Delaly in hohen Metallschachteln stammen aus taiwanischen Gärten des Meisters Tseng. Geschätzt wird vor allem die sich mit den Jahren entwickelnde Sorte «Pu Er» sowie der fächerförmig blumige Duft des «Wu Long». Die heutige Bekanntheit des als Teebasis geltenden Grüntees zählt für Informatik-Ingenieur Denis Braunschweig als eigentliche Wiederentdeckung. Braunschweig ist Gründer der «T Fine Tea Trading Company» in Gland VD. Teenamen sind für ihn unwichtig – frisch muss er sein! Die Auswahl trifft Braunschweig nach den Test-Müsterchen, die er erhält. Als objektive Qualitätskriterien gelten die Farbe der Blätter, die Farbe und der Duft beim Aufguss sowie der Endgeschmack des Tee-Aufgusses. Für einen guten Tee wird kalkarmes und filtriertes Wasser verwendet. (TK)