

Le monde des thés chinois

Le Salon des goûts et terroirs a proposé jeudi un atelier d'initiation aux thés de Chine. Au-delà de la théorie et des dégustations, les participants ont pu assister à une cérémonie du thé à la chinoise, grâce au spécialiste Denis Braunschweig.

■ L'eau fumante coule sur une théière pas plus grande qu'une pomme, posée au milieu d'un plat aux bords relevés. Le liquide se teinte légèrement de vert-jaune. Attentif, le maître de cérémonie surveille le petit goulot: quand le niveau de l'eau baisse légèrement, il remplit les quatre minigobelets de porcelaine rouge, alignés devant lui. Jeudi, au Salon des goûts et terroirs, à Bulle, Denis Braunschweig, grand amateur et propriétaire d'un magasin de thé à Gland (VD), a initié les participants à son atelier à une cérémonie du thé telle qu'elle est pratiquée en Chine.

Avant de savourer la précieuse boisson, les apprentis dégustateurs doivent encore la verser dans un petit bol, contenant à peine plus de deux gorgées. «Ce n'est pas de la dînette, sourit l'animateur de l'atelier. Pour les Chinois, il s'agit en fait de déguster le thé à la bonne température à chaque fois, puisque le cérémonial se répète aussi longtemps que les participants en ont envie.»

Les narines se dilatent. Les papilles gustatives sont en éveil. Certains cherchent les mots pour décrire ce qu'ils ressentent. Parfum de vanille, de caramel, odeur de foin... Comme pour le vin, on se réfère à des arômes connus. Mais les palais des amateurs ont des difficultés à différencier deux produits proches. Les curieux, venus assister à cette initiation sur les thés de Chine, ont néanmoins appris à connaître les grands types de thé et leur processus de maturation.

Préparation importante

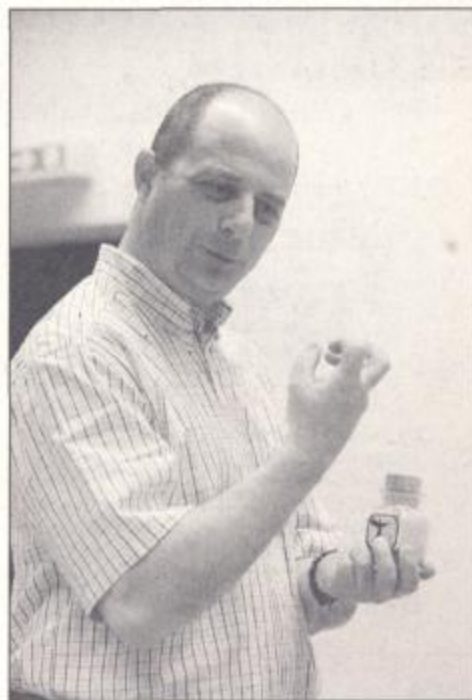
Une fois cueillies, les feuilles de thé sont flétries (thé blanc), roulées (thé vert), puis fermentées (thé noir) ou demi-fermentées (Oolong) et finalement séchées. Le thé P'uh-êh est obtenu par une fermentation

anaérobie (milieu dépourvu d'air). «C'est la choucroute des thés», rigole Denis Braunschweig. Le procédé donne à l'infusion un goût de tourbe tel qu'on le retrouve dans certains whiskys. «Je trouve que ça sent plutôt les crevettes», lance une des participantes.

Autre élément primordial: la préparation. «L'eau ne doit jamais dépasser les 70 degrés pour un thé vert, sinon son acidité ressort», conseille le spécialiste, tout en soulignant que les traditions marocaines ont une manière différente d'aborder le thé. «L'amertume, elle, vient du temps d'infusion et n'est qu'une question de goût personnel.»

Quant aux noms des thés, si poétiques soient-ils – Puits du Dragon, Aiguille d'argent, Main de Bouddha... – ce ne sont que des indications. Pour chacun, il existe plusieurs choix selon la période de cueillette. «Et beaucoup de facteurs, tels que les lieux de stockage, peuvent influencer le thé

avant qu'il n'arrive dans votre tasse», ajoute Denis Braunschweig. **SR**



Tout savoir sur le thé, grâce à Denis Braunschweig