

«Je n'ai rien contre les buveurs de sachets.»

Le thé aux mille saveurs

A Gland, Denis Braunschweig fait découvrir les grands crus du thé:
Oolong, Jardin des Singes, Aiguille d'Argent.



*«Le thé est
aussi riche et
complexe
que le vin.»*

Denis Braunschweig ouvre une armoire et dévoile des dizaines de petites bouteilles renfermant des échantillons de tous les thés vendus ici. Des Darjeeling, Assam, Ceylan. Sur les étiquettes, on lit: Jardin des Singes, Montagne Rugissante, Aiguille d'Argent, Mélodie du Désert, Perle du Dragon... Il vous colle les flacons sous le nez à grands coups de: «Sentez-moi ça!» Ou: «Regardez celui-là, il aurait pu venir en caravane, à dos de chameau!»

Denis Braunschweig avait promis une cérémonie du thé version chinoise. Mais face aux passionnés comme aux bavards, il faut se montrer patient. Et le patron et fondateur du T, un commerce spécialisé dans le thé basé à Gland, réunit ces deux qualités... «Avant la cérémonie, je dois expliquer les différentes sortes de thés, sinon on ne comprend rien (voir ci-contre). Le thé est aussi riche et complexe que le vin. Il faut se former les papilles, on parle d'attaque, de développement, de longueur en bouche, et on découvre des arômes de baies, de terre ou de sous-bois. Mais il y a une différence: avec le thé, tout le monde peut s'offrir un grand cru!»

De l'informatique à l'infusion

Il y a sept ans, alors qu'il avait 40 ans, cet informaticien formé à l'école polytechnique de Zurich a opéré une reconversion peu commune: il a troqué ses ordinateurs contre sa passion. Depuis, lorsqu'il n'est pas en vadrouille au Sri Lanka ou à Hong Kong, il règne sur son échoppe et œuvre à la fois comme grossiste, détaillant et professeur. «Je donne des cours sur le thé et son histoire. Mon but est de rendre les gens curieux, exigeants et de les aider à se former le goût.»

Bien, mais ne serait-il pas temps d'apporter les sachets pour la cérémonie chinoise? «Oh là, deux secondes!» Denis Braunschweig dissimule mal une petite moue. «Je n'ai rien contre les buveurs de sachets: l'important étant d'avoir du plaisir. Mais il ne faut pas qu'ils s'imaginent boire vraiment du thé.» De la même manière, le spécialiste veut bien évoquer les vertus de sa boisson fétiche. Ainsi, le thé (vert, surtout) serait bon pour le cholestérol, la

gueule de bois, comme la digestion, il préviendrait les maladies cardiovasculaires, les caries ou la grippe, sans parler de l'effet stimulant de sa caféine. «Mais je ne vends pas un médicament, sourit Denis Braunschweig. Si on s'inflige du thé comme on boit une cuillère d'huile de foie de morue, ça n'a aucun sens.»

On ose à peine réclamer le *Five o'clock* version chinoise, avec ou sans nuage de lait... «Je ne suis pas un intégriste, précise-t-il. Bien que je ne mette jamais rien dans mon thé, si l'on veut y ajouter du lait, du citron, du sucre ou même du beurre de yack, pourquoi pas. Mais souvenez-vous que tout abus étouffe les arômes de base.»



Arôme de baies, de terre ou de sous-bois?

La main de Bouddha

Après s'être absenté quelques secondes, le patron du T revient avec une bouilloire et un petit plateau contenant de petites tasses, une minuscule théière, des instruments en bois et un thé oolong nommé Main de Bouddha. L'heure de la cérémonie chinoise du thé – ou «Gong Fu Cha» – a enfin sonné.

Difficile de la résumer en quelques lignes, mais le principe est de remplir la petite théière d'une grande quantité de thé, qui infuse durant quelques secondes à peine. Le breuvage est ensuite versé dans de petites tasses, où il est humé, avant d'être transféré dans d'autres tasses pour être dégusté. Puis on recommence toute l'opération autant de fois que souhaité (normalement quatre à cinq fois): le but étant de comparer et apprécier les variations entre les différentes infusions.

Tout empreint des parfums et des gestes, des goûts et des rites, on se demande alors quelle est la philosophie de cette cérémonie, l'importance de l'inspiration taoïste, du yin et du yang, le sens de cet art millénaire? «Oui, oui, le yin et le yang, bien sûr... répète, songeur, notre spécialiste. Mais le principal n'est-il pas de partager un bon thé, de prendre le temps de bavarder?»

Renaud Michiels

Pour tout savoir sur les produits ou les cours proposés par Denis Braunschweig: Le T, thés fins et accessoires, à Gland: www.le-t.com



Tout sur le thé

Trois thés, trois trucs

A feuilles entières, brisées ou broyées; noir, vert, blanc, rouge; fumé, compressé, parfumé, de Chine, d'Inde, de Formose ou de Ceylan... Difficile de s'y retrouver dans la jungle des thés. Parfois, on les classe en grades. Mais ils diffèrent selon le pays

producteur, et même parfois selon la plantation! Alors comment se repérer? «D'abord, le théier – *Camellia Sinensis* – est un arbre à feuilles permanentes. Elles sont à la base de toutes les sortes de thés. Sinon, on parle de tisane», résume Denis Braunschweig. On classe les thés selon le traitement infligé aux feuilles. **Il en existe donc trois grandes familles.**

1. Les thés verts et les thés blancs, qui sont non fermentés. Ce sont souvent les thés les plus fins et les plus délicats.
2. Les oolongs (ou wu long): ce sont des thés semi-fermentés. Contenant peu de caféine, ils sont particulièrement indiqués pour la soirée.
3. Les thés noirs (ou rouges). Ces thés fermentés sont les plus consommés en Occident.



Petit nécessaire du théologue.

A cette classification, selon Denis Braunschweig, on peut ajouter les P'uh-êhr, (ou Pu-Er), fermentés sans air. «Parfaits pour la digestion, ce sont les seuls qui se bonifient avec l'âge, tous les autres perdent de leurs qualités avec le temps. Dans le monde des thés, il existe toujours des exceptions...» **Le «théologue» nous propose également un petit pense-bête en trois points.**

- A. Pour les thés verts, l'eau ne doit jamais dépasser 70 degrés, sinon ils deviennent acides. Le plus simple est de mélanger un quart d'eau froide et trois quarts d'eau bouillante.
- B. Plus un thé est infusé longuement, plus il prend de l'amertume.
- C. Une eau trop dure altère l'arôme du thé, il faut donc prendre un thé puissant si on infuse avec de l'eau calcaire. Morale? Denis Braunschweig filtre son eau.