

Le Thé

Avant de devenir la boisson la plus buë à travers le monde après l'eau, le thé a fait germer sur sa route nombre de coutumes et de légendes. Tout d'abord connu en Chine pour ses vertus thérapeutiques, le thé devint une boisson quotidienne au III^e siècle. Le VIII^e siècle marqua le début de ce que l'on nomme les trois âges du thé. En effet, sous la dynastie des Tang, la Chine vit naître le vénérable maître de thé Lu Yu qui pour la première fois coucha sur le papier de riz tout ce qu'il se doit de savoir autour du thé. Véritable bible du thé, son «Chaking» a traversé les siècles sans prendre une ride.

La Suisse romande abrite un descendant spirituel de ce vénérable maître, en la personne de Denis Braunschweig. Si Denis Braunschweig, informaticien de formation, a décidé un jour de tout lâcher pour ouvrir une boutique de thé, le «T Fine Tea Trading Company» à Gland, c'est tout d'abord par passion. Fort de ses vastes connaissances et de ses nombreux voyages, il a acquis une grande expérience qu'il a voulu faire partager à tous ceux qui s'intéressent à ce divin breuvage. Une visite dans son magasin de Gland vous ouvrira les portes de ce monde fascinant. Mais puisque pour vraiment apprécier il faut connaître, continuons notre voyage dans le temps et retournons au VIII^e siècle sur les traces de Lu Yu.

Pendant ce premier âge du thé, aussi appelé époque classique, le thé se trouvait fabriqué principalement sous forme de briques de thé compressé, qu'on émiettait et faisait ensuite bouillir dans une eau salée et parfois agrémentée d'autres ingrédients tel le gingembre ou même l'oignon. En clair, le thé faisait office de bouillon!

Puis aux Tang succédèrent les Song (960-1279) et l'époque dite romantique durant laquelle les feuilles de thé étaient écrasées et réduites en une fine poudre que l'on battait ensuite à l'aide d'un petit fouet en bambou dans de l'eau chaude. C'est d'ailleurs encore comme cela qu'est préparé le thé lors des cérémonies au Japon.

L'an 1368 marque la reconquête du pouvoir par la dynastie des Ming. Son premier empereur, grand nostalgique des gloires passées,

donna au thé une importance que jamais il n'avait alors encore connue. S'il fut l'objet de toutes les attentions, c'est surtout pour son rôle militaire. En effet, le thé servait alors de monnaie d'échange contre des chevaux! De ce fait, sous les Ming, le thé fut produit en fortes quantités. Outre la quantité, c'est aussi la qualité du thé qui prit de l'importance. Plus de transformations longues et compliquées: les feuilles de thé après la récolte sont simplement torréfiées et délicatement infusées dans de l'eau frémissante. Ce procédé, resté pratiquement inchangé jusqu'à nos jours, permet au thé de garder tout son arôme et ses propriétés diététiques.

Le thé s'implante au Japon en même temps que le bouddhisme. A partir de cette époque, il acquiert une dimension spirituelle et permet à l'homme de se rapprocher de la nature. Sa consommation se voit codifiée: c'est la naissance de la fameuse cérémonie du thé largement inspirée de la dynastie Song.

Le thé n'a pas oublié nos contrées sur son chemin. Il vint titiller les papilles des riches Occidentaux au XVII^e siècle grâce aux Hollandais qui, avides de régner en maîtres sur le commerce maritime, créent en 1602 la première compagnie des Indes Orientales. Ses feuilles tant appréciées en Orient trouvèrent un asile plus que chaleureux en Angleterre, aujourd'hui deuxième plus gros consommateur de thé au monde! Les premiers à lui ouvrir la porte furent les médecins qui le considéraient alors principalement pour ses vertus thérapeutiques. On disait de lui qu'il favorisait la digestion. Arrivé donc à la cour d'Angleterre, pour y soigner les excès de ses occupants, ce breuvage au goût exotique y séduisit beaucoup de palais avides de nouvelles sensations. En l'espace de quelques décennies, le thé devint partie intégrante du bien vivre à l'anglaise. On trouvera même le temps de lui consacrer, rituellement, un moment chaque jour lorsque Big Ben sonne ses fameuses five o'clock!

Le thé provient du *Thea (camélia) sinensis*. Il n'est autre qu'une variété du magnifique camélia dont on sacrifie les belles fleurs au profit de ses vertueuses feuilles. Plante robuste, elle est extrêmement répandue sur la



Photo Deutsches Teebüro

planète. Si vous n'avez jamais vu de plantations dans le jardin de votre voisin, c'est que le théier ne plante guère volontiers ses racines en Europe. Étonnant quand on sait qu'il supporte la neige et certains climats tropicaux aussi bien que les altitudes les plus diverses!

Un monde à découvrir



Le thé est cultivé selon des procédés relativement compliqués. Pour faire un bon thé, il faut connaître la nature et l'aimer: en effet, faire pousser un théier demande beaucoup de savoir-faire. Une fois que la plante est prête, arrive le temps de la cueillette. Cette dernière se divise

en quatre types selon le nombre de feuilles prélevées en plus du précieux bourgeon (*Pekoe*). On donne le nom de cueillette impériale à celle qui réunit seulement les bourgeons, et grossière à celle qui accepte jusqu'aux cinquièmes feuilles. A la récolte succède l'étape la plus impor-

tante, celle du traitement des feuilles. C'est de ce traitement que dépendra la sorte de thé qui se retrouvera dans nos théières. En effet, avec une même feuille, on peut faire du thé noir aussi bien que du thé vert! Voici donc les quatre principales sortes de thés et leurs traitements.



Photo: Dutschke/IndoStar

LE THÉ BLANC

Si vous n'avez jamais entendu parler de ce thé, c'est parce qu'il est très rare et réservé aux connaisseurs fortunés. Son nom lui vient du petit duvet blanc qui orne ses feuilles délicates. Après la récolte, ses précieuses feuilles sont uniquement séchées à l'air libre. Cette catégorie de thés peut se vanter d'avoir en son sein l'un des thés les plus rares au monde, l'*aiguille d'argent*, dont la cueillette a lieu seulement deux jours par an.

LE THÉ VERT

Très à la mode ces temps en Occident, il est, en termes de production, le privilège des pays d'Extrême-Orient. Il est toutefois préparé différemment au Japon et en Chine. Au Japon, les feuilles sont chauffées à la vapeur afin d'éviter la fermentation, puis elles sont roulées. La méthode chinoise traditionnelle est, elle, plus longue, mais le principe reste le même. Par contre, les grades dépendent en Chine du roulage des feuilles et au Japon de l'exposition au soleil des plantes.

LE THÉ SEMI-FERMENTÉ

Sorte de compromis entre thé vert et thé noir, le thé semi-fermenté est également appelé *bleu-vert*. Il provient essentiellement de Chine, mais fait également la fierté des Taïwanais qui l'appellent avec raffinement *Oolong* (dragon noir). A Taïwan, comme le laisse présager son nom, le *Oolong* se rapproche plus du thé noir que du thé vert: il est en effet beaucoup plus fermenté que son frère chinois. Ce thé a ceci de particulier que ses feuilles ne sont jamais cassées.

LE THÉ NOIR

Originaire de Chine, il y est étonnamment peu consommé et ne représente que 20 % de la production nationale. Il est par contre sans conteste le favori des Anglais qui l'accrochent volontiers de bergamote (*Earl Grey*). La majorité de la production se trouve d'ailleurs dans les ex-colonies britanniques telles l'Inde, Ceylan et l'Afrique. La fabrication du thé noir requiert beaucoup de temps et l'attention de chaque instant du «Teemaker» (faiseur de thé). Voici en quelques mots le parcours de la

feuille, de l'arbre jusque dans notre tasse. Tout d'abord, on fait ramollir les feuilles en leur faisant perdre 40 % de leur eau afin de pouvoir les rouler plus facilement. Les feuilles sont ensuite roulées afin d'extraire les huiles essentielles et les sucres. Si la feuille est trop brisée durant cette étape, la force du thé l'emportera sur la subtilité de ses arômes. Le thé est ensuite fermenté. A ce moment-là, le savoir-faire du teemaker joue un rôle essentiel: c'est en effet à lui de décider quand stopper la fermentation et commencer la dessiccation. Après le séchage des feuilles, le thé a enfin son aspect définitif. Il est finalement trié par grades en fonction de la dimension et de la qualité des feuilles.

S'il vous semble que le parcours du théier à la théière est terminé, vous vous trompez! Voici en effet venu le temps de choisir parmi les thés noirs celui auquel vous donnerez le privilège de prendre un bain dans la vieille théière de votre grand-mère. Accrochez-vous, la classification des thés rassemble tellement de grades qu'elle promet une bonne migraine aux non-initiés.

Sachez tout d'abord qu'il existe trois catégories principales: les thés à feuilles entières, brisées et broyées. De ces catégories ne dépend pas la qualité du thé mais sa force. En effet, plus le thé est broyé, plus il libérera rapidement ses arômes plus corsés.

Chacune de ces trois catégories se décline encore en différents grades; c'est pourquoi, au lieu de se tourmenter dictionnaire à la main, il est préférable de se laisser guider par un spécialiste qui comme Denis Braunschweig a le don de faire comprendre avec des mots simples à nos esprits un peu étourdis la différence entre un *Marybong FTGFOP 1 Darjeeling Second flush* et un *Khongea STGFOP 1 Assam*.

La lumière se fait et le monde du thé devient une vraie caverne d'Ali Baba! Afin de rendre le tout un petit peu plus varié (était-ce vraiment nécessaire?!), il existe aussi des mélanges (*blends*) ainsi que des thés parfumés aux arômes de fruits ou d'épices.

Si sous son appellation minimaliste le thé cache un énorme choix capable de satisfaire nos papilles en mal de sensations, la botte secrète de ce délicieux breuvage est sans doute l'incroyable nombre de ses propriétés bienfaitrices! Connue en effet depuis des millénaires en tant que remède à toutes sortes de maux, la science actuelle a découvert au thé des propriétés jusqu'alors insoupçonnées. On a dit de lui qu'il chasse la stupidité et qu'il renforce la puissance sexuelle. Peut-être... Quoi qu'il en soit, les médecins contemporains lui prêtent des vertus non moins impressionnantes parmi lesquelles celles d'abaisser le taux de cholestérol, de favoriser l'irrigation sanguine, de diminuer les risques de cancers. Il a aussi des effets anti-inflammatoires, antioxydants et antirhumatismaux, etc. Les anciens avaient donc vu juste! Ce que la science actuelle a révélé, c'est que ces feuilles magiques contiennent en effet beaucoup d'oligo-éléments, de vitamines et de sels minéraux. Grâce au fluor qu'il contient, le thé vert aide efficacement à lutter contre les caries et au grand bonheur de ces dames à l'aube de l'été, le thé vert brûle les graisses! Que restait-il à dire de plus? Que rien ne s'oppose à la consommation du thé, bien au contraire, à part peut-être que lorsque l'on y prend goût... N'est-ce pas, monsieur Braunschweig?

Laure Desvignes



Photo Deutsches Teetbüro

A visiter:

- La maison de thé «T Fine Tea Trading Company» de Denis Braunschweig à Gland dans laquelle vous trouverez un choix incroyable de thés et de tisanes ainsi que les accessoires indispensables à leur préparation. Mais ce qui fait la magie de cette boutique, c'est avant tout la flamme qui brille dans les yeux de son propriétaire lorsqu'il vous parle de ses divines infusions!

A lire:

- Autre victime du thé, Jean-Marie Mauler, avocat de formation, s'est aussi laissé envoûter par ses douces effluves. De cette passion dévorante est né un magnifique livre «Connaitre et Aimer le Thé», publié aux éditions Nicolas Junod. Véritable voyage au cœur du monde du thé, son ouvrage est extrêmement bien conçu, ludique et plein d'anecdotes historiques, mais surtout, c'est une vraie mine de connaissances! Si vous aimez le thé, ce livre, disponible en librairie et à la boutique de M. Braunschweig, vous sera absolument indispensable!