

SAVOIR-FAIRE ET RITUELS

COMMENT PRÉPARER LE THÉ?

Synonyme de bienvenue, d'ouverture et de respect, le thé vous accueille sous toutes les latitudes, que ce soit lors d'un moment de détente privilégié au Palais de Windsor ou sous une tente bédouine.

PAR DENIS BRAUNSCHWEIG*

La préparation, selon la culture du thé à laquelle on aspire, peut être différente et même parfois opposée. Des millions de personnes mettent lait et sucre dans leurs thés, d'autres les parfument ou les boivent nature. Tous ont raison pour peu qu'ils en apprécient le moment. Quelques aspects généraux aident néanmoins à réussir une tasse de thé.

L'EAU

Elle devrait être douce; l'eau calcaire enlève au thé une grande partie de ses arômes. Si l'eau courante n'est pas douce, on peut utiliser un filtre «Brita» ou de l'eau en bouteille peu minéralisée (Volvic). Si on persiste à vouloir utiliser de l'eau calcaire, on choisit un thé plus corsé qui, malgré la perte aromatique, reste plaisant en bouche. Le choix par contre est nettement plus restreint.

LA TEMPÉRATURE DE L'INFUSION

Selon la famille de thé (cf. article paru dans le magazine *Trajectoire*, édition octobre-novembre 2003), la température de l'eau à infuser varie. En particulier, tous les thés non fermentés (verts et blancs) doivent être infusés à moins de 70°C. Certains thés verts japonais de début de saison s'infusent entre 50° et 65°C. Sinon le thé vert est «brûlé», en devient acide et amer. Les autres familles de thé (Oolong, Noir et P'uh-Êhr) doivent être préparées avec une eau à ébullition.

LE TEMPS D'INFUSION

La durée de l'infusion détermine le degré d'amertume désiré. Tous les thés peuvent être préparés sans amertume; il s'agit juste d'une question de préparation. L'amertume est perçue par chacun différemment et la préparation s'adapte à chaque goût.



LA QUANTITÉ DE FEUILLES

Elle détermine la force du goût. On doit penser au rapport entre le volume d'eau et le poids du thé, car la densité des feuilles sèches peut fortement varier.

LE NOMBRE D'INFUSIONS

Seul le thé noir s'infuse une fois (parfois deux). Les autres familles s'infusent plusieurs fois.

CHOIX DE LA THÉIÈRE

La théière dépend de la manière dont on a le plus de plaisir à boire le thé. Ainsi, on sert une plus grande théière si on utilise le thé une seule fois ou une plus petite pour de nombreuses infusions. La petite théière présente l'avantage de mieux gérer la chaleur et de garder plus souvent



un thé «frais». Plus le thé «nage», meilleur il est. Il faut donc lui réserver assez de place et éviter de le serrer dans un oeuf.

Pour arrêter l'infusion, il faut choisir une théière qui permette de séparer les feuilles du liquide, au bon moment. Soit on verse le thé, soit on enlève les feuilles... à vous de choisir. Un bon filtre peut améliorer le goût de votre thé et en simplifier sa préparation. A la chinoise, on peut utiliser des théières de terre cuite de Yixing minuscules, pour des infusions courtes et nombreuses de Oolong. A l'anglaise, on prendra une «Fine Bone» dans laquelle on infuse une seule fois un thé noir puissant. La terre cuite a une mémoire: sa paroi est poreuse et garde le goût des thés infusés. On la rince simplement à l'eau. On évite de l'employer avec des thés aux parfums trop éloignés. La porcelaine et le verre sont neutres et se nettoient facilement. On peut varier les parfums et les sortes de thés.

Le métal est, en général, moins isolant et doit être préchauffé pour faire un bon thé.

Que ce soit à la chinoise, à l'anglaise, à la marocaine, à la russe ou à la japonaise, chaque préparation peut mettre en valeur les finesses du thé. Si l'on partage le thé avec plusieurs personnes, une préparation équilibrée dégage alors le plus bel aspect du thé: sa convivialité.

Encore un mot, si vous mélangez du lait à votre thé, versez-le froid dans la tasse avant de verser le thé, de peur que ce dernier ne perde son amertume. ■



**Denis Braunschweig est le fondateur du magasin «le T-Maison de Thé»
Route de Begnins 6 - Gland
Tél. +41 22 995 14 00
www.le-t.com*

LE RITUEL DU OOLONG



La Kung-Fu Cha est une cérémonie chinoise de la préparation du Oolong. On utilise le plateau qui peut recueillir l'eau. La petite théière en terre cuite de Yixing est remplie d'une bonne quantité de Oolong de qualité. On rince une fois avec de l'eau bouillante. On utilise celle-ci pour réchauffer les instruments. Les infusions successives (jusqu'à plus d'une dizaine si le thé est bon), se font en inondant la théière et en versant ensuite de l'eau bouillante sur l'extérieur de celle-ci.

On observe la goutte qui ressort du bec jusqu'à ce qu'elle soit sucée par la théière (quelque 5 à 15 secondes). L'infusion est alors prête à être servie dans les humeurs (bols hauts) qui servent à sentir le thé... puis sa vapeur, dès que l'on a versé son contenu dans le bol bas. Elle se dégage durant une minute et on découvre tous les parfums du thé. Ensuite, on boit dans le bol bas en deux gorgées. On recommence autant de fois qu'il en est agréable.