

Quand d'une tasse de thé émane tout un savoir-vivre

Grand amateur et commerçant, Denis Braunschweig partagera sa passion des feuilles de *Camelia Sinensis* au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle. Avec la Chine et ses traditions pour exemple.

ANNE GAUDARD

S'accorder le temps de savourer un instant unique, les amateurs aiment se plier au doux rituel de la cérémonie du thé. Tous sens en éveil, ils découvrent dans chaque tasse bien plus qu'une boisson colorée et goûteuse, d'elle émane tout un savoir-vivre. Grand amateur de thé, Denis Braunschweig a troqué, il y a six ans, son diplôme d'informaticien EPFZ contre quelques feuilles de *Camelia Sinensis*. Dans son magasin de Gland (VD)*, il propose quelque 90 théés triés selon une approche très subjective mais fiable: son goût.

On a souvent comparé les mondes du thé et du vin. Et pour cause: dans un bon thé aussi, corps et arôme doivent s'équilibrer. Denis Braunschweig se souvient alors d'un Assam «très boisé tout en étant aromatique» et précise aussitôt: «En fait, il y a partout d'excellents théés, comme des mauvais. La qualité dépend des mêmes variables qu'en oenologie, à une différence près: dans les jardins de thé, il y a une cueillette quotidienne ou

presque.» Impossible donc de les classer bon an mal an en crus.

Le choix d'un bon thé suit quelques règles générales – qui souffrent toutes d'exceptions, histoire de rendre le thé encore plus exceptionnel. Ainsi, les premières

Dans son propre choix, Denis Braunschweig a ses préférences. En tête arrive le thé vert, dont l'infusion ne doit jamais se faire avec de l'eau dépassant les 70 degrés, au risque de le rendre acide. Au cœur de la gamme des théés chi-

glaise et qui se caractérise par ses arômes puissants où dominent «le boisé, le malté, avec un léger goût de moka». Denis Braunschweig s'arrête encore sur une dernière catégorie le Puh-êhr, du nom d'une ville du Yunnan, qui a la particularité d'avoir subi une fermentation anaérobie. «C'est un thé qui vieillit magnifiquement bien, il a en outre de superbes vertus digestives!» Et de préférer le Pavillon Impérial (Kong Ting) aux saveurs de terroir.

Tous ces beaux noms ne riment pas forcément avec qualité. Toutes les appellations et autres nomenclatures (les Orange Pekoe et autres SFTGFOP1) ne donnent au client qu'une orientation, un cadre. Seule la dégustation ou une confiance absolue dans un fournisseur permet de détecter enfin les meilleures feuilles.

La qualité dépend des mêmes variables qu'en oenologie, à une différence près: la cueillette est quotidienne ou presque.

cueillettes annuelles sont-elles particulièrement recherchées. «Elles possèdent toutes les qualités du thé, mais déçuplées!», résume Denis Braunschweig. Cette remarque s'applique particulièrement au thé vert que les palais européens ont découvert récemment, contrairement aux Chinois, qui le préfèrent depuis des millénaires au thé noir.

Chaque étape du processus de maturation produit un type de thé. Ainsi une fois cueillies, les feuilles sont flétries (thé blanc), puis roulées (thé vert), enfin fermentées (thé noir) ou à demi fermentées (Oolong) et séchées.

nois – dont il parlera à Bulle** – ce passionné apprécie tout particulièrement le thé vert, Jardin des Singes (Taiping Houkui) de la province de Anhui. «Très léger, aromatique, fleuri, il n'a pas du tout de dominante torréfiée.» Dans les théés blancs, il aime l'Aiguille d'argent (Yin Zhen), du Fujian, un thé «fleuri et fruité».

Parmi les Oolong, il cite la Main de Bouddha (Fu-Shou), un thé «à la fois doux et minéral, très parfumé, qui sent le miel et le jasmin.» Enfin, dans les théés noirs, il met en évidence la Toison d'Or (Chen Hung), du Yunnan. Un thé qui peut aussi se boire à l'an-

*Le T à Gland (VD), www.le-t.com (info sur les produits et les cours d'initiation).

**Salon des Goûts et Terroirs, Bulle, du 9 au 13 juin. Atelier du goût sur le thé chinois, jeudi 10 juin à 14h.