

## ESPACE CONSOMMATION

RÉGION ♦ Thé

# La boisson se met au vert et glisse sa feuille partout

La vague verte déferle non seulement dans les tasses, mais dans la salle de bains où elle fait des bulles et se love dans les produits de beauté.

La médecine occidentale redécouvre les bienfaits du thé, dont la teneur en vitamines C, A, B et P, en oligo-éléments, en fluor et en polyphénols est particulièrement élevée. Ses effets préventifs et curatifs sur le cancer, les maladies cardio-vasculaires, l'artériosclérose et le mauvais cholestérol ont été vérifiés sur une population grande buveuse de thé vert.

Les scientifiques s'attaquent maintenant au gallate d'épigallocatecol qu'il contient. Il semblerait mieux détruire les radicaux libres et les molécules toxiques intervenant dans le vieillissement cellulaire, que la vitamine E. Cela n'a pas échappé aux laboratoires qui l'ont aussitôt glissé dans les gels-douches et autres ombres à paupières... pour commencer.

Cela ne doit pas faire oublier que l'art du thé est avant tout une tradition cinq fois millénaire. De nombreuses civilisations l'ont mis au centre de leur vie culturelle et sociale. Après l'eau, c'est la boisson la plus consommée dans le monde. Le record mondial est détenu par la République d'Irlande avec une moyenne de 3,5 kg par personne. La Suisse en importe, pour sa part, plus de trois mille tonnes par année.

Dans les quarante pays qui élèvent des théiers, les jardins de thé sont



MAURICETTE PELTIER

Tous les ingrédients sont réunis pour le rituel du thé.

comparables aux domaines ou châteaux des grands vins. A la seule différence qu'il existe plus de jardins de thé en Chine que de vignobles en France ! Le palais averti en reconnaît les subtilités de goût qui se décrivent avec un vocabulaire similaire à celui du vigneron. Comme le vin pour sa robe, le thé se dépeint par sa couleur: verdoyante, ambrée, dorée, réséda..., sa saveur: fleurie, ronde, aromatique, sucrée... et sa liqueur:

limpide, cristalline, brillante... Certains théés rares et anciens sont très cotés et peuvent atteindre les... 70 000 francs le kilo. Parfois, lorsque la passion a suffisamment infusé, elle devient une profession. C'est le cas de Denis Braunschweig, informaticien de formation qui a tout plaqué, il y a une année, pour partager son rituel dans sa boutique de Gland. Il parle du thé avec tant d'amour que c'est déjà un régal avant la

dégustation. En fin connaisseur, il ne s'intéresse qu'aux meilleurs. Sur les trois mille variétés de théés existantes, seules deux cents sont de qualité et, comme le vin, le thé prend de l'ampleur tous les jours. Les amateurs de thé qui appréciaient déjà le thé noir ne résisteront certainement pas au déferlement de la vague verte.

Mauricette Peltier

Site Internet: [www.le-T.com](http://www.le-T.com)