Thé à la menthe

Le thé à la menthe (en arabe standard moderne شاي بالنعناع (chāï binna‘nā‘) ou, plus communément, en arabe maghrébin أتاي (it-tāy), لأتاي (latāy) et en berbère atay) est une boisson chaude réalisée à partir de feuilles de thé et de feuilles de menthe, originaire du Maroc1,2,3. La consommation du thé s'est étendue au Maghreb, à l'Afrique subsaharienne et à l'Afrique de l'Ouest du fait de la colonisation et des flux de population. La menthe ayant depuis longtemps été utilisée comme infusion ou décoction dans tout le Maghreb, elle sera fortement consommé en Algérie notamment en infusion où elle fut conseillée comme traitement et prévention contre le choléra4 qui a frappé le pays de 1835 à 1865

Bien qu’il soit aujourd’hui devenu un élément central de la vie sociale au Maghreb, le thé à la menthe est, en fait, historiquement assez récent.

Dans un compte-rendu commercial du ixe siècle, Soliman, un marchand arabe, raconte ses expéditions en Chine et fait mention du thé comme d’une herbe presque sacrée, dont l’importance est essentielle dans la société chinoise : c’est la trace écrite la plus ancienne, en dehors de textes chinois, que l’on ait sur le thé. Passant par le Pakistan, l’Iran, la péninsule arabique et la Turquie, le thé arrive jusqu’en Égypte vers le xvie siècle. Mais sa progression s’arrête là et il ne traverse pas le désert de Libye.

Le thé vert de Chine fut introduit la première fois au Maghreb au xviie siècle à la cour du sultan Moulay Ismail6,8, mais ce n'est qu'à partir de la fin du xviiie siècle, lorsque la Compagnie britannique des Indes orientales achemina vers les ports marocains de l’Atlantique de grandes quantités de thé vert que son usage commença à se répandre réellement dans le reste la population. Au milieu du xixe siècle, il est introduit au Maroc, à un moment où les Anglais, confrontés à la perte des marchés slaves après la guerre de Crimée, cherchaient de nouveaux débouchés7,2. C’est vers le Maroc, et plus précisément les ports de Mogador et de Tanger3, qu’ils se tournèrent pour écouler leurs stocks. À cette période, les puissances coloniales vont en effet étendre et moderniser la production de thé dans leurs colonies d'Asie. Les Britanniques introduisent la culture du thé en Inde, les Français la développent en Indochine et les Néerlandais en Indonésie. Cette mutation augmente considérablement la production, le thé n'est alors plus une denrée rare, son prix baisse et il devient accessible à toutes les couches de la population9. La boisson la plus répandue au Maghreb jusqu’alors était l’infusion de feuilles de menthe, parfois d’absinthe, et il semble que le thé ait reçu un accueil favorable des populations, car, mêlé aux feuilles, elle en diminuait l’amertume sans en dénaturer le goût, ni la couleur[pas clair].

Petit à petit, un cérémonial se mit en place1, et tout un folklore, ainsi qu’un artisanat, se développa autour de cette nouvelle consommation devenue la boisson nationale par excellence. À tel point qu’aujourd’hui, le thé vert à la menthe apparaît, à première vue, comme une tradition immuable remontant aux débuts de l’Histoire. Grâce aux populations nomades, le thé se diffusa rapidement dans tout le Maghreb, puis dans toute l’Afrique de l’Ouest et enfin en France qui étaient alors la puissance coloniale.

Depuis, offrir du thé à la menthe fait partie des règles de savoir-vivre, non seulement au Maroc, mais aussi dans d'autres pays du Maghreb. Dans chaque région, on le prépare d’une façon légèrement différente : plus ou moins de sucre ici, des pignons de pins là, comme en Tunisie, avec une feuille de menthe dans le verre… chacun s’est fait sa propre recette.

Préparation et service

Sa préparation et son goût varient en fonction des régions du Maghreb mais, en règle générale, il est plus corsé dans les régions désertiques. Il remplace alors le café. Dans certaines régions, on y ajoute quelques pignons de pin, de la sauge, de la verveine, du miel, de la cannelle, etc. La menthe est habituellement la menthe nanah (نعنع), commune au Maghreb. Par ailleurs, notamment en hiver quand la menthe est rare, il arrive qu'on la remplace par des feuilles d'absinthe (chiba ou ch'hiba en dialecte maghrébin)7, qui donnent au thé une amertume très prononcée.

Le thé est préparé à partir de thé vert et d'une botte de menthe verte fraîche, ainsi que d'une grande quantité de sucre. La théière est tout d'abord ébouillantée. On y ajoute ensuite le thé que l'on « nettoie » en y mettant une petite quantité d'eau bouillante que l'on jette après l'avoir laissé une minute dans la théière. Après y avoir mis le sucre et la menthe, on remplit la théière d'eau bouillante et on laisse infuser deux à trois minutes. On remplit alors deux à trois fois un verre que l'on reverse aussitôt dans la théière, de façon à oxygéner l'eau et donner plus de goût à l'infusion. Il s'agit ensuite, en goûtant périodiquement le thé dans un verre, de déterminer le moment où l'infusion est parfaitement réalisée. On rajoute éventuellement du sucre et de la menthe, si le thé en manque.