

TAO YIN

THE
CHINOIS



H.S.2

Société éditrice : ARYS
SARL de presse au capital
de 350.000F
8 rue Darwin 75018 Paris
Tél. 01.42.59.83.60.
Fax. 01.42.59.66.11.

Commission paritaire 77445

Directeur de la publication
et de la rédaction : Gérard Sakon
Assistant : Eiel Sakon-Stella

Rédacteur en chef
Georges Charles
Rédacteur en chef adjoint
Dimitri Davidenko

Maquette
Frédéric Déforges
Françoise Ferreira

Secrétaires de rédaction
Françoise Ferreira
Nicole Deboudaud

Coréalisation de l'ouvrage
Dominique T. Pasqualini et Fabien Maïolino
Assistante Flore Chiquet

Crédit photos
F. Froument : p. 7, 20, 21, 26, 27, 28, 29, 30,
36 à 65 (sauf 45), 67, 68.
Bruno Suet : p. 13, 15, 45.
B. Serouge : p. 8, 9, 76, 77

Interview Fabrice Daudet

Les noms chinois ont été transcrits
en pinyin

Publicité Reginat
29 rue Francoeur, 75018 Paris
Tél. 01.42.62.58.09.
Fax. 01.42.62.58.16.
Frédéric Khiari
Isabelle Saliège

Impression : Rotographik (Espagne)
Composition : Arys (Paris)
Photogravure : SJP (Paris)

Distribution : NMPP
Vente et réassort : Alix Conseil Presse.
T. 01.64.66.16.39. F. 01.64.66.14.65.

Abonnement annuel
France : 190F/6 numéros
Etranger et DOM TOM : 240F
Tous droits réservés pour tous pays
Copyright : TAO YIN
Dépôt légal : 4^{ème} trimestre 1997
ISSN : 1277 - 4375

Yu Hui Tseng



Histoire et légendes du thé



Les maisons de thé



Boire le thé en zhong



L'art de boire le thé



Préparation du gong fu cha



Classification des thés



Quelques classiques
du thé chinois



SOMMAIRE

Carte des provinces de Chine



Les fiches des thés



Tableau récapitulatif



Les petites astuces du thé



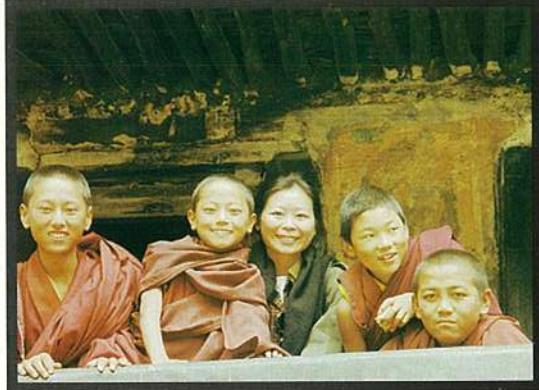
La place du thé dans la médecine chinoise



D'autres façons
de consommer le thé



THÉ CHINOIS



Archives et documents : La Maison des Trois Thés.

Nous tenons à remercier pour leur participation :
Yves Sorel, directeur de recherche à l'INRIA, Gil
Delannoi, chargé de recherche à la Fondation
 Nationale des Sciences Politiques, Mr Chang Hung
Wei, directeur du magazine «Tea and Teapot», Mr
Chen Huang Tang. Collection privée Martine Badie,
Le centre de recherche du thé Cha Yie Gai Liang
Chang, Le musée du thé de Pinglin à Taiwan.

TAO YIN



e thé reste, à certains égards, encore méconnu en Europe et en France. Bien que les Anglais aient une réputation de «buveurs de thé», les Européens de manière générale, consomment peu de thé, dans une qualité moyenne, voire médiocre. Cette boisson, souvent assimilée à une tisane par les non connaisseurs, est de plus en plus appréciée par ceux qui ne peuvent ou ne désirent pas boire le traditionnel café, et finissent d'ailleurs par y trouver une nouvelle source de plaisir gustatif. Le plus souvent en marge des salons, ces amateurs ont su découvrir en toute intimité le plaisir procuré par ce breuvage délicat, et ont progressivement poussé les fournisseurs à proposer des produits de meilleure qualité. Le monde des amateurs de thé ne cesse de s'accroître, mais il a du mal à gagner ses lettres de noblesse.

Si depuis de nombreuses années on peut trouver sans difficulté des thés indiens de bonne qualité provenant de nombreux et prestigieux jardins, il n'en est pas de même pour les thés chinois, que le public connaît principalement au travers de quelques vagues appellations telles que le Gunpowder, le Yunnan, le Lapsang Souchong, le Wu Long ou le Tuo Cha. Ainsi, on est bien éloigné des quelques milliers de variétés de thé chinois cultivées en Chine et à Taiwan, et de leurs innombrables jardins variant de l'unique théier centenaire aux gigantesques plantations industrielles, en passant par les petits jardins cultivés et récoltés de manière artisanale afin de produire le meilleur thé.

Depuis des siècles, le thé est consommé en Chine en grande quantité de façon courante, le plus souvent dans des qualités bas de gamme ; en cela on est proche de la consommation des pays anglo-saxons. Cependant, l'existence sur place d'une grande diversité et la qualité supérieure de certains produits ont permis, à côté d'une consommation de masse, le développement d'une véritable consommation d'amateurs qui savent choisir et déguster leurs thés dans les meilleures conditions. Ces amateurs partiront en quête de quelques feuilles de thé extrêmement rares, choisiront la théière la mieux adaptée, l'eau la plus pure et respecteront le temps d'infusion à la seconde près. Cela les conduira vers un plaisir subtil où l'ensemble des sens est sollicité : mirer la couleur de la liqueur ainsi obtenue, humer directement ses parfums, apprécier ses saveurs par rétro-olfaction et enfin délimiter ses arrières goûts.

La France, par sa tradition du goût et une grande sensibilité aux saveurs, peut réserver au thé chinois un bon accueil et conduire à un cercle de plus en plus grand d'amateurs. Quoi de plus comparable à la dégustation du thé que la dégustation du vin ? Les parfums, les couleurs, les arômes, les textures se mêlent et se succèdent dans la dégustation : impression de fleurs, de fruits, d'herbes et de tant d'autres nuances... La culture, la récolte, la mémoire du thé et du vin n'ont pas moins de similitudes que la dégustation. A la diversité de fabrication (vin rouge, rosé, blanc, jaune) correspondent les thés blanc, vert, jaune, rouge et noir. Comme le vin, le thé a ses crus et ses climats, appelés «jardins», et ses millésimes. La qualité particulière des théiers anciens correspond aux «vieilles vignes». Enfin, le vieillissement du thé en galette ou en vrac propose quelque chose d'équivalent aux vieux millésimes capables de traverser un siècle. Mais même si ces deux boissons contiennent une grande quantité d'eau, le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elles procurent des émotions différentes. Le monde du thé est, en quelque sorte, parallèle et comparable à celui du vin et comme dans un miroir, à l'inverse et à l'identique.

Avec Maître Yu Hui Tseng, expert en thés chinois, voici l'occasion, unique à Paris et en Europe, de découvrir le monde du thé chinois de qualité dans son plus grand détail, dans ses plus extraordinaires sensations, et de se promener dans ses multiples climats comme dans un jardin au fil des saisons.

**Yves Sorel Président et Gil Delanoï
Secrétaire Général
de l'Académie du thé chinois**



u Hui Tseng est une personne d'exception. Elle représente à elle seule la tradition millénaire du Thé dans le monde. Elle fait partie du groupe très exclusif des grands experts du thé et en est l'unique membre féminin. Sa discrète mais forte personnalité se perçoit au premier coup d'oeil : ce bout de femme d'à peine plus d'un mètre cinquante vous accueille dans sa Maison de Thé, sous une longue chevelure noire et somptueuse, avec le regard non moins noir et intense de ses yeux grands ouverts. Née à Nantou, au centre ouest de Taiwan, elle est issue de ces Chinois qui, il y a plus de deux cents ans, s'installèrent dans l'île. Elle réclame sa première tasse de thé à l'âge de deux ans ; elle n'a plus cessé d'en boire... Dans sa famille maternelle, on est producteur de thé renommé depuis de nombreuses générations ; ses oncles et cousins cultivent toujours artisanalement le théier sur les montagnes formosaines, et participent à ces concours qui rythment les saisons dans les hauts villages, et où ils gagnent régulièrement les enchères.

Petite, elle suivait partout ses oncles, amusés, dans les allées de théiers, au moment des cueillettes et du traitement de la feuille, et certains grands « professeurs de thé » qui n'ont pas tardé à remarquer la précoce amateur, l'emmènent pour commencer à l'initier à ce savoir millénaire, qui aura subi au cours du XX^e siècle l'invasion japonaise, le régime communiste et la brutale modernisation des cultures. À quatre ans, elle se cache, sous son lit, la nuit et prépare dans la pénombre, pour sa jeune soeur encore endormie, tout le rituel du Gong Fu Cha. Ses parents, qui envisagent une autre voie pour elle, doivent la laisser partir, très jeune, avec les Maîtres de Thé pour aller recueillir à l'aube, dans les hautes brumes des montagnes taiwanaises, le précieux « thé sauvage », tout en pratiquant la méditation.

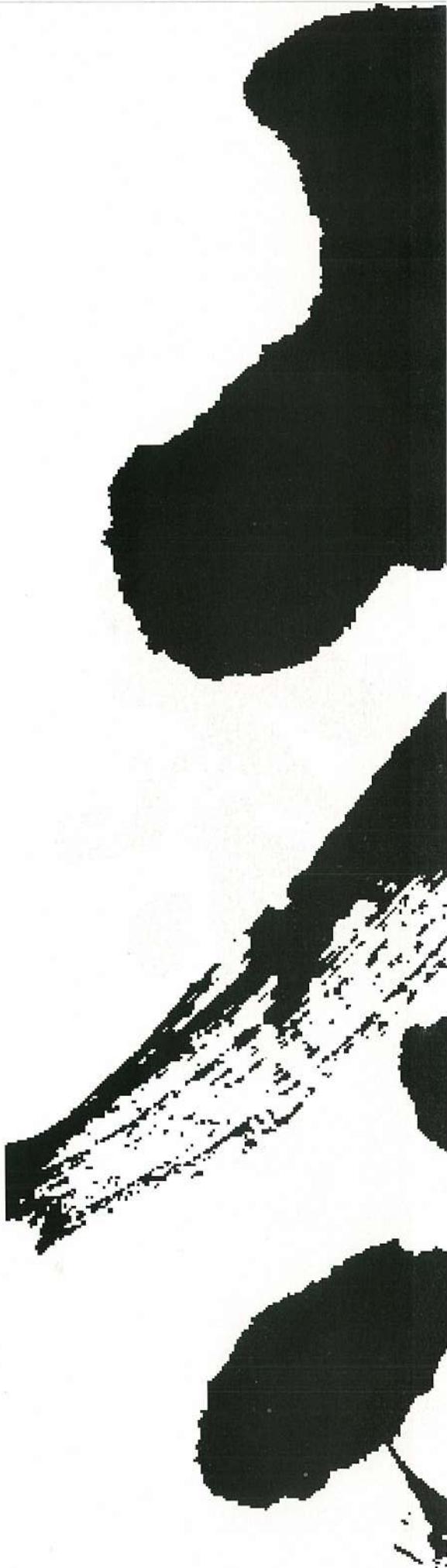
YU HUI TSENG

Pianiste à partir de quatre ans, clarinettiste depuis qu'elle a dix-sept ans, vainqueur du grand prix de Taiwan dans cette discipline à dix neuf ans et grande concertiste classique, Yu Hui Tseng, décide, en 1994, d'arrêter la profession musicale pour se consacrer uniquement au thé. Elle ouvre à Paris la première maison de Thé Taiwanaise en Europe : *La Maison des trois thés*, dans laquelle elle sert, selon l'art du *Gong Fu Cha*, les plus grands et les plus rares thés chinois. Considérée par les plus grands experts chinois, les « professeurs » de thé de Taiwan, comme l'un des « maîtresses » les plus doués, pour les qualités exceptionnelles de son palais et de son nez, Tseng sait discerner pour chaque thé, les fragrances les plus subtiles comme le parfum d'une fleur qui n'éclot que deux heures par an, et au milieu de la nuit, les arrières-goûts les plus dissimulés, même à la sixième infusion, ou encore l'« histoire » de la feuille comme, par exemple, en quelle année tel thé noir a subi dans son entrepôt une soudaine humidité !

À la Mouffle, faisant de Paris une étonnante Capitale mondiale du thé chinois, Maître Tseng enseigne depuis lors le *Gong Fu Cha* aux amateurs, qui viennent « se perdre dans son domaine », et apprendre la préparation et la dégustation de ces thés, vainqueurs de grands concours. Elle fait découvrir à ses clients, à l'instar des très grands vins, la finesse et la délicatesse mais aussi la force des très grands thés chinois et taiwanais avec une passion sans égale. Elle amène les autres à aimer ce qu'elle aime, les saveurs et les parfums du thé, son goût, voire son essence.

Yu Hui Tseng, devenue Maître de Thé, relativement jeuné et en bravant les habitudes qui n'acceptent pas facilement qu'une femme accède au rang d'expert, revient aussi, deux ou trois fois par an, à Taiwan et en Chine continentale. Elle y est désormais considérée, au-delà du cercle des grands maîtres, comme la représentante de toute une culture qui retrouve son éclat après des moments

plus sombres. Au cours de ces longs périples sur la «route du thé», elle va, au moment des récoltes, reconnaître quels seront les meilleurs crus de l'année, ceux qui auront trouvé leur excellence par le climat ou le coup de main d'un fabricant de thé. Elle va ainsi, soutenue par un savoir très ancien, à la recherche sans fin d'une beauté fragile, impalpable et éphémère.



Autour de Maître Tseng vient de se fonder «l'Académie du Thé chinois», qui réunit des amateurs qu'elle forme depuis trois ans, ainsi que des professionnels.

Elle prépare un guide complet du thé chinois, qui va constituer une première dans le monde de l'édition.

Maître Tseng vient de faire la une de l'*Asia Times*, du premier quotidien taïwanais, et du deuxième quotidien de Hong Kong ; elle est aussi apparue dans les revues américaines exclusives *Coffee Journal* et *Tea and Coffee*, ainsi que dans plusieurs magazines français (*Elle*, *Madame Figaro*, *Questions de femmes...*)

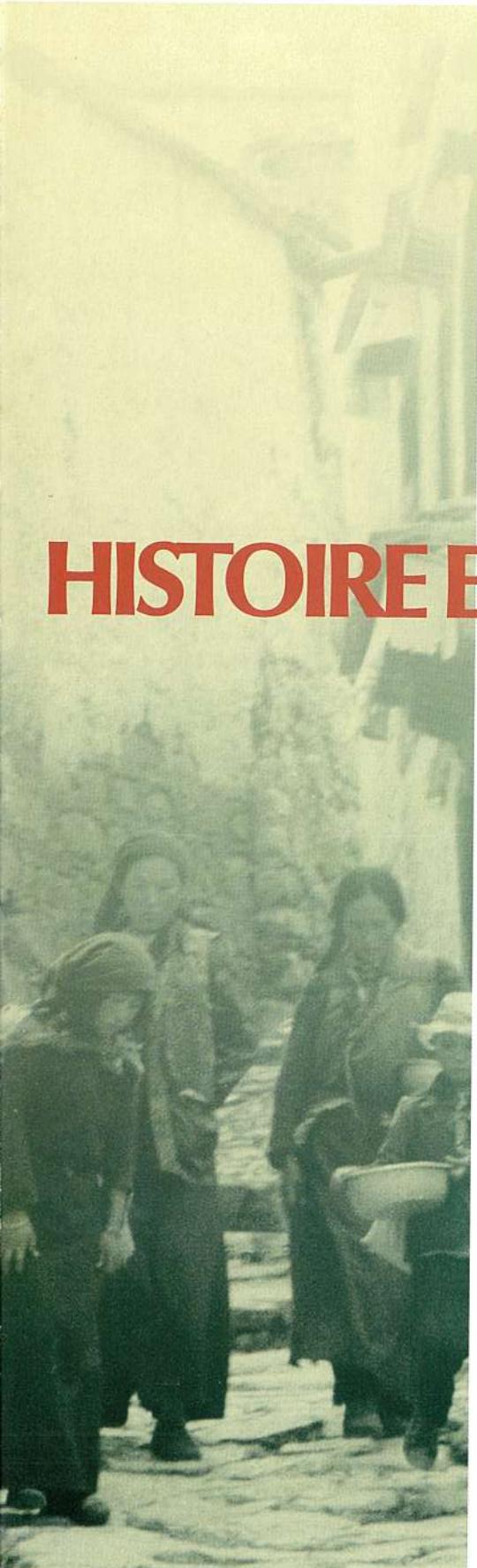
Elle participe en tant qu'expert à des émissions de télévision française (Écrans du savoir sur la Cinquième, sur M6 et bientôt sur Arte) et de radio (RFI et France Inter, Les Unes et les autres)... Et La Maison des Trois Thés possède désormais son site sur Internet.





太平猴魁

Tai Ping Hou Kui



ême si on attribue le plus souvent le récit à Lu Yu, dans son fameux *Classique du Thé*, c'est dans un traité bien antérieur sur les plantes, que l'on trouve la plus ancienne mention de l'invention du thé par un des empereurs légendaires qui ont fondé la Chine Ancienne.

La légende raconte qu'en 2730 avant notre ère, l'empereur Shennong avait déjà inventé l'agriculture et la médecine, et qu'il avait prescrit pour ses habitants, par mesure de précaution hygiénique, de faire bouillir l'eau avant de la consommer. Il parcourait d'immenses distances dans son pays, à la recherche de toutes sortes de plantes, pour découvrir leurs actions curatives ; il n'hésitait pas à les goûter lui-même... jusqu'à s'empoisonner soixante-douze fois en une seule journée. Un jour qu'il s'était plus gravement empoisonné qu'à l'ordinaire, il se laissa tomber sous un arbre, pour s'y allonger et prendre le repos. A ce point du récit, les versions varient pour raconter comment l'empereur prit conscience du rôle thérapeutique que cet arbuste pouvait apporter à l'humanité ; la plus connue mentionne que suivant sa propre injonction, il s'était mis à faire bouillir de l'eau, lorsqu'un coup de vent ramena à la surface quelques feuilles de l'arbre sur lequel il appuyait sa tête : l'eau était un peu amère, mais ce thé amené par le hasard se révéla efficace : il le désintoxiqua et le stimula à la fois. Comme l'empereur était par ailleurs doué de la capacité de voir, comme par

HISTOIRE ET LEGENDES DU THE CHINOIS

transparence, ce qui se passait dans son corps, il se rendit compte que ces feuilles inconnues exécutaient une ronde de surveillance à l'intérieur de son ventre, et chassaient les toxiques...

Au delà de ces légendes, il apparaît qu'il y a plus de 3000 ans que le thé est connu, considéré et utilisé dans la pharmacopée chinoise, principalement dans les régions de Yunnan, Sichuan et Guizhou, où l'on trouve encore les plus anciens théiers sauvages.

D'après Lu Yu, le thé était utilisé, jusqu'à son époque, la dynastie Tang (618-907). Le thé fut longtemps considéré comme un aliment que l'on absorbe dans des soupes, en le mélangeant à de nombreux autres ingrédients.

Les opinions varient pour savoir quand le thé devient une boisson à part entière.

Lu Yu pense que c'est sous la dynastie Zhou (1121-256 avant notre ère), d'autres que c'est sous une dynastie antérieure.

Cependant les plus anciennes mentions dans les traités semblent donner raison à Lu Yu. Le thé en question est noir et porte un nom différent («Tu»). A cette époque où les rois se préoccupent de procéder à la réunion des divers royaumes, le thé est déjà une denrée de valeur, mentionnée dans les listes du tribut à verser au suzerain. Ce rôle dans l'impôt et sa consommation comme aliment et médicament, montrent l'importance du thé dans l'histoire de la Chine.

Sous la dynastie Han (-206 à 220), le thé est, de manière certaine, devenu une boisson. Mais la production restait minime et la consommation réservée à la Cour ou à quelques dignitaires locaux. Diverses contes ou poèmes mettent en scène le thé comme une denrée rare, pour lequel des règles très contraignantes de conduite sont déjà édictées : endroit réservé pour sa récolte, marché privilégié pour son acquisition, soins de sa préparation, nettoyage de ses ustensiles. Pendant un millénaire, les régions du Sud-Ouest vont traverser une période de forts troubles, qui provoquent de nombreuses émigrations et des coutumes qui les accompagnent. Or ces régions cultivent et consomment le thé de ma-

nière certaine. Les plantations de thé et les manières de le boire commencent à se répandre, notamment sous la dynastie des Qin (-221 à -206), sous laquelle va se constituer l'unification de la Chine. La culture du thé s'étend jusqu'aux Henan et Shanxi, les plus anciennes régions productrices au nord, et dans le Sud-Est, le long de la rivière du Yangzi.

Durant la dynastie Nanbei (420-589), c'est le bouddhisme, qui va favoriser la diffusion du thé. Très tôt, les bouddhistes ont mis à profit le rôle de stimulation et d'éveil du thé, pour la prière et la méditation. Ainsi, on trouve de plus en plus, autour des grands temples les plus réputés, des plantations de théiers. Les moines et les bonzes vont développer sa culture, les méthodes de bouturage, les manières de le préparer... Le thé atteindra son plein développement sous la protection du bouddhisme avec de nouvelles variétés de théiers, de nouveaux instruments pour le boire, et plus de précisions dans les usages thérapeutiques. Durant la dynastie Tang (618-907), le thé devient une denrée et un passe-temps populaire. Cela se manifeste essentiellement par l'apparition de lieux qui lui sont consacrés exclusivement : les premières maisons de thé datent de cette époque. Cette période plus paisible voit le développement d'une culture sophistiquée, où la poésie, la poterie, la peinture laissent paraître un véritable «art du thé». C'est sous cette dynastie que le grand poète Lu Yu consigne, dans son



581. SHANGAY — Intérieur chinois

Cha Jing, premier *Classique du Thé*, l'origine du thé, son histoire, la plantation, la fabrication, la préparation, la qualité de l'eau, la dégustation et les ustensiles avec leur illustration.

A la même époque, un autre poète, Lu Tong, dédia un célèbre poème au thé, dans lequel il raconte l'effet que provoque sur lui l'absorption de plusieurs tasses de thé, jusqu'à la saturation...

La consommation s'étend jusqu'au Fleuve Jaune, et touche les peuples nomades du nord, singulièrement et symboliquement quand la famille régnante se lie à un roi tibétain.

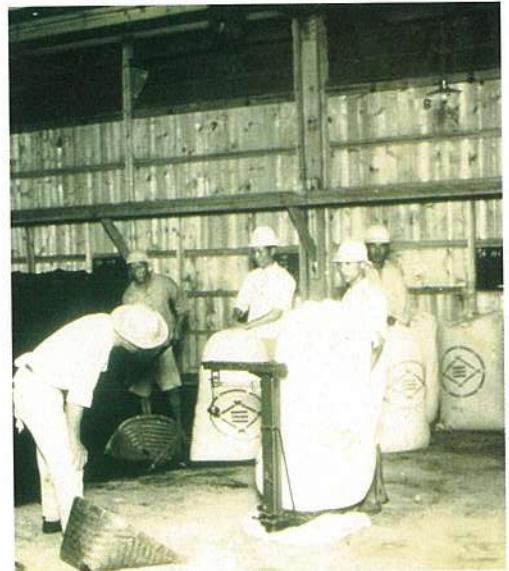
Le mode le plus courant de production était le «thé compressé», sous ses différentes formes de briques, galettes ou de boules.

Pour le boire, on concassait la compression, on le réduisait en une poudre plus ou moins fine qu'on diluait avec de l'eau chaude, et qu'on agrémentait avec du gingembre, de la peau d'orange, d'autres épices. On buvait dans un bol ce qui devait avoir l'aspect d'une soupe.

Sous la dynastie Song (960-1127), les thés en vrac apparaissent aux côtés des galettes qui jouent désormais un rôle important dans le tribut à l'Empereur. La fabrication du thé prend deux directions principales : de nouvelles qualités raffinées sont développées pour la Cour tandis que la production des qualités



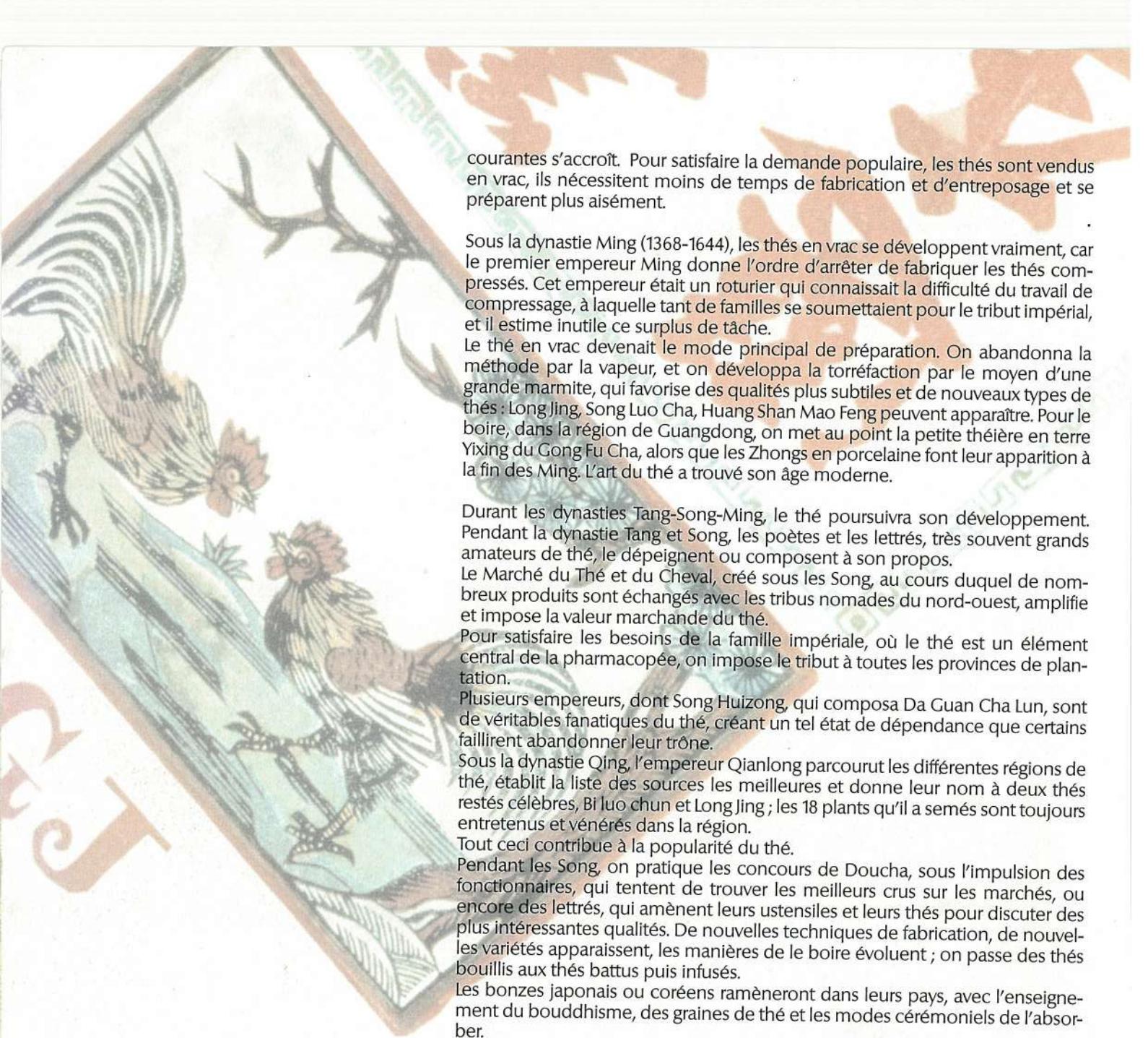
On rassemble la cueillette - Taiwan.



Pesée et vérification des cueillettes avant de travailler les feuilles - Taiwan.



Le thé est mis en caisse pour l'exportation - Taiwan.



courantes s'accroît. Pour satisfaire la demande populaire, les thés sont vendus en vrac, ils nécessitent moins de temps de fabrication et d'entreposage et se préparent plus aisément.

Sous la dynastie Ming (1368-1644), les thés en vrac se développent vraiment, car le premier empereur Ming donne l'ordre d'arrêter de fabriquer les thés compressés. Cet empereur était un roturier qui connaissait la difficulté du travail de compression, à laquelle tant de familles se soumettaient pour le tribut impérial, et il estime inutile ce surplus de tâche.

Le thé en vrac devenait le mode principal de préparation. On abandonna la méthode par la vapeur, et on développa la torréfaction par le moyen d'une grande marmite, qui favorise des qualités plus subtiles et de nouveaux types de thés : Long Jing, Song Luo Cha, Huang Shan Mao Feng peuvent apparaître. Pour le boire, dans la région de Guangdong, on met au point la petite théière en terre Yixing du Gong Fu Cha, alors que les Zhongs en porcelaine font leur apparition à la fin des Ming. L'art du thé a trouvé son âge moderne.

Durant les dynasties Tang-Song-Ming, le thé poursuivra son développement. Pendant la dynastie Tang et Song, les poètes et les lettrés, très souvent grands amateurs de thé, le dépeignent ou composent à son propos.

Le Marché du Thé et du Cheval, créé sous les Song, au cours duquel de nombreux produits sont échangés avec les tribus nomades du nord-ouest, amplifie et impose la valeur marchande du thé.

Pour satisfaire les besoins de la famille impériale, où le thé est un élément central de la pharmacopée, on impose le tribut à toutes les provinces de plantation.

Plusieurs empereurs, dont Song Huizong, qui composa Da Guan Cha Lun, sont de véritables fanatiques du thé, créant un tel état de dépendance que certains faillirent abandonner leur trône.

Sous la dynastie Qing, l'empereur Qianlong parcourt les différentes régions de thé, établit la liste des sources les meilleures et donne leur nom à deux thés restés célèbres, Bi luo chun et Long Jing ; les 18 plants qu'il a semés sont toujours entretenus et vénérés dans la région.

Tout ceci contribue à la popularité du thé.

Pendant les Song, on pratique les concours de Doucha, sous l'impulsion des fonctionnaires, qui tentent de trouver les meilleurs crus sur les marchés, ou encore des lettrés, qui amènent leurs ustensiles et leurs thés pour discuter des plus intéressantes qualités. De nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles variétés apparaissent, les manières de le boire évoluent ; on passe des thés bouillis aux thés battus puis infusés.

Les bonzes japonais ou coréens ramèneront dans leurs pays, avec l'enseignement du bouddhisme, des graines de thé et les modes cérémoniels de l'absorber.

Sous la dynastie Ming, les Hollandais achètent le thé à Macao, directement aux Chinois, et le font connaître en Europe. Sous la dynastie Qing, les Anglais viennent le chercher à Guangzhou, capitale de Guangdong, et à Xiamen dans le Fujian. Les Suédois, Danois, Espagnols, Français et Allemands se pressent et progressivement permettent sa diffusion. La Russie, la Turquie, l'Iran s'approvisionnent par leurs caravanes.





aître Tseng, pourriez-vous nous initier à la manière de boire le thé en Chine ? Est-ce que le thé, que l'on associe avec l'Orient, est toujours consommé de manière quotidienne ?

Les Chinois, bien entendu, boivent du thé tout au long de la journée. C'est toujours un élément essentiel de la vie en Chine et à Taiwan. Aucune boisson n'a l'importance du thé... Tout un mode de vie, des habitudes, voire des rites ou des coutumes anciennes lui sont attachés. Il garde un rôle de premier plan dans la tradition populaire, au sens où dans le geste répété et quotidien de boire cette eau colorée et parfumée, toute une culture, au sens le plus profond et le plus banal à la fois, confère à chacun une véritable identité.

À Taiwan, on boit le thé à peu près partout : à la maison, dans la rue, au bureau, dans l'entreprise, dans les jardins des temples bouddhistes ou encore dans les temples, pour les bonzes eux-mêmes... Sous un climat souvent étouffant et humide, il est, mieux que l'eau ou le café, un désaltérant nécessaire et permanent.

LES MAISONS DE THÉ



Le thé se boit aussi dans des établissements qui lui sont réservés : il existe en effet de nombreuses Maisons de thé, où, plus encore que dans un café italien ou français, les amateurs viennent déguster leur boisson favorite. Ces Maisons de thé peuvent correspondre, dans leurs versions modernes, aux bars, brasseries ou pubs européens et s'offrir sous des styles et des ambiances très variés... Mais après le retour d'intérêt pour une culture plus authentique du thé, dans les années 70-80, à la suite des milieux littéraires, la Maison de Thé se présente

comme un lieu très particulier. Il faut préciser que, dans leur très grande majorité, les Maisons de thé servent un thé assez médiocre... Rares sont les établissements où la qualité des thés peut faire le bonheur d'un amateur averti. En cela, ces lieux sont très proches des cafés ou des salons de thé français. Néanmoins, si ces maisons proposent généralement une carte plutôt pauvre -cinq ou six thés en réserve-, elles demeurent des endroits idéaux pour se relaxer. Ce sont donc plutôt des lieux où les gens viennent échapper au stress engendré par la vie citadine, en buvant un thé, que des lieux typiques pour une vraie dégustation ! Il est vrai que l'agitation incessante, le tumulte, voire la frénésie dans les grandes cités taiwanaises, sont particulièrement éprouvants ! D'ailleurs, dans beaucoup de ces maisons, le thé n'est avant tout qu'un prétexte à des rencontres amicales autour de la musique, de la poésie, de la littérature, de la religion... et évidemment de la politique !

On peut dire que la tasse de thé est le meilleur moyen que les taiwanais ont pour communiquer et échanger sereinement des idées.

Un peu comme le «Café du Commerce», alors ?...

Oui, mais il faut préciser que le thé, même assez ordinaire, crée une ambiance fort différente du café, du vin ou de la bière ! Par exemple, dans de nombreuses maisons de thé, on pratique des jeux ; très souvent on peut voir deux Taiwanais concentrés sur une partie d'échecs... ou encore en rencontrer d'autres en train de s'adonner à une longue partie de *mah jong*, pour laquelle ils n'hésitent pas à miser de l'argent. Bien entendu, tous ces joueurs garderont à la fois leur concentration ou leur ardeur grâce à la tasse de thé toujours à portée de main.

Chacune de ces maisons tente de se distinguer en revêtant un aspect pittoresque et parfois même étonnant. Ainsi, certaines sont constituées de petits pavillons individuels -un peu comme les «folies» françaises du XVIII^e siècle- disséminés dans de très beaux jardins chinois. Certainement, parmi ces maisons, les plus représentatives ou les plus intéressantes pour leur ambiance, sont celles qui se trouvent dans les montagnes de Yangming, au nord de Taipei, à deux heures à peine du centre de la capitale. On peut apercevoir là, des bâtisses de style rustique qui jouxtent des sources d'eau chaude. Les citadins peuvent venir dans ces établissements de bains pour s'y délasser. Généralement vers 17h, ils se baignent dans de petits bassins aménagés en extérieur ; leur baignade ne dure pas plus de quelques minutes, car la température de l'eau est chaude, presque bouillante. Après le bain, les clients détendus peuvent aller déguster un repas fait de plantes et de légumes sauvages, de sangliers et de gibiers... C'est dans ce cadre, et jusque très tard dans la nuit, que le thé leur sera enfin servi. Sur les mêmes montagnes, un peu plus loin, dans un lieu retiré, où régne un silence absolu, vous pourrez être accueilli par un personnage digne et un peu mystérieux... À la nuit tombante, précédé par sa lanterne, vous serez ainsi conduit à une table, où vous rejoindrez d'autres convives pour dîner et déguster le thé. Dans ce jardin muet et secret, à la lueur vacillante des chandelles, le thé retrouve une atmosphère qui lui sied.

Il semble que l'on mange beaucoup, dans ces maisons de thé ?

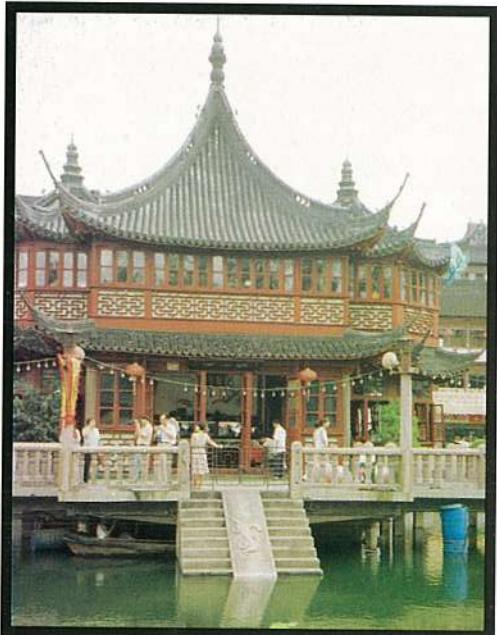
En effet, beaucoup d'établissements appelés maisons de thé, à Taiwan, sont, en fait, de simples restaurants... où l'on peut boire le thé. Néanmoins certaines de ces maisons portent très bien leur nom. Sous l'impulsion de planteurs taiwanais, on peut voir depuis quelques années s'installer des maisons de thé sur les lieux de culture, afin de donner aux visiteurs l'occasion de voir ou même de participer à la cueillette des feuilles.

Enfin, aujourd'hui à côté d'un retour à une tradition plus authentique, il est très significatif de voir apparaître à l'aube du XXI^e siècle, des cybers-maisons de thé au style résolument plus moderne. Comme dans un *Net-coffee*, on peut surfer sur le réseau, en buvant son thé... Dans d'autres encore, liées à la vie nocturne, on peut se retirer dans des salons privés, où on pratiquera le Karaoke, ou des jeux vidéos.

Dans ce cas, on se rapprocherait de la tradition des «Maisons de thé» du XIX^e siècle en Chine, telles qu'en les imagine ?

L'important est de voir apparaître des lieux qui font la part belle au thé. Or ces

La maison de thé Hu Xin Ting - Shanghai 1996.





établissements risquent de s'éloigner de la tradition du thé et de son univers, en négligeant la qualité de la boisson et ensuite l'ambiance particulière qui doit l'entourer.

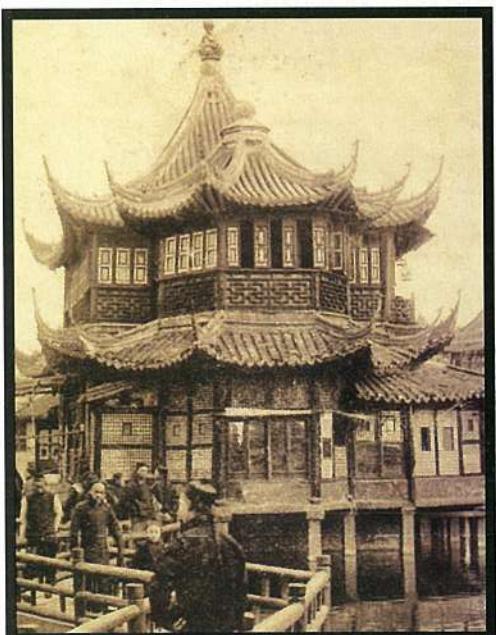
Il y a un endroit à Taiwan qui, à mon sens, reste fidèle à l'idée de l'atmosphère du thé : c'est la maison de mon ami Monsieur Chou Yu, la maison Tzi Teng Lu, la plus ancienne Maison de Thé de Taiwan. Il s'agit d'une véritable maison de dégustation. Elle fut construite en 1921 sous l'occupation nipponne et fut officiellement ouverte dans les années 1970. Cette maison au style japonais, entourée d'un jardin de bambous qui se balancent doucement au dessus d'un bassin d'eau et de fleurs rares et variées, respire la très grande sérénité. Au-delà d'être un grand lieu de dégustation des thés chinois, c'est un véritable havre de paix et un bonheur pour les yeux devant tant de couleurs chatoyantes. Les cinq éléments fondamentaux s'y trouvent réunis : le bois, le feu, la terre, le métal et l'eau... Là, souffle l'esprit du tao ; les styles de l'occident et de l'orient se marient sans jamais se heurter ; il y a une véritable harmonie.

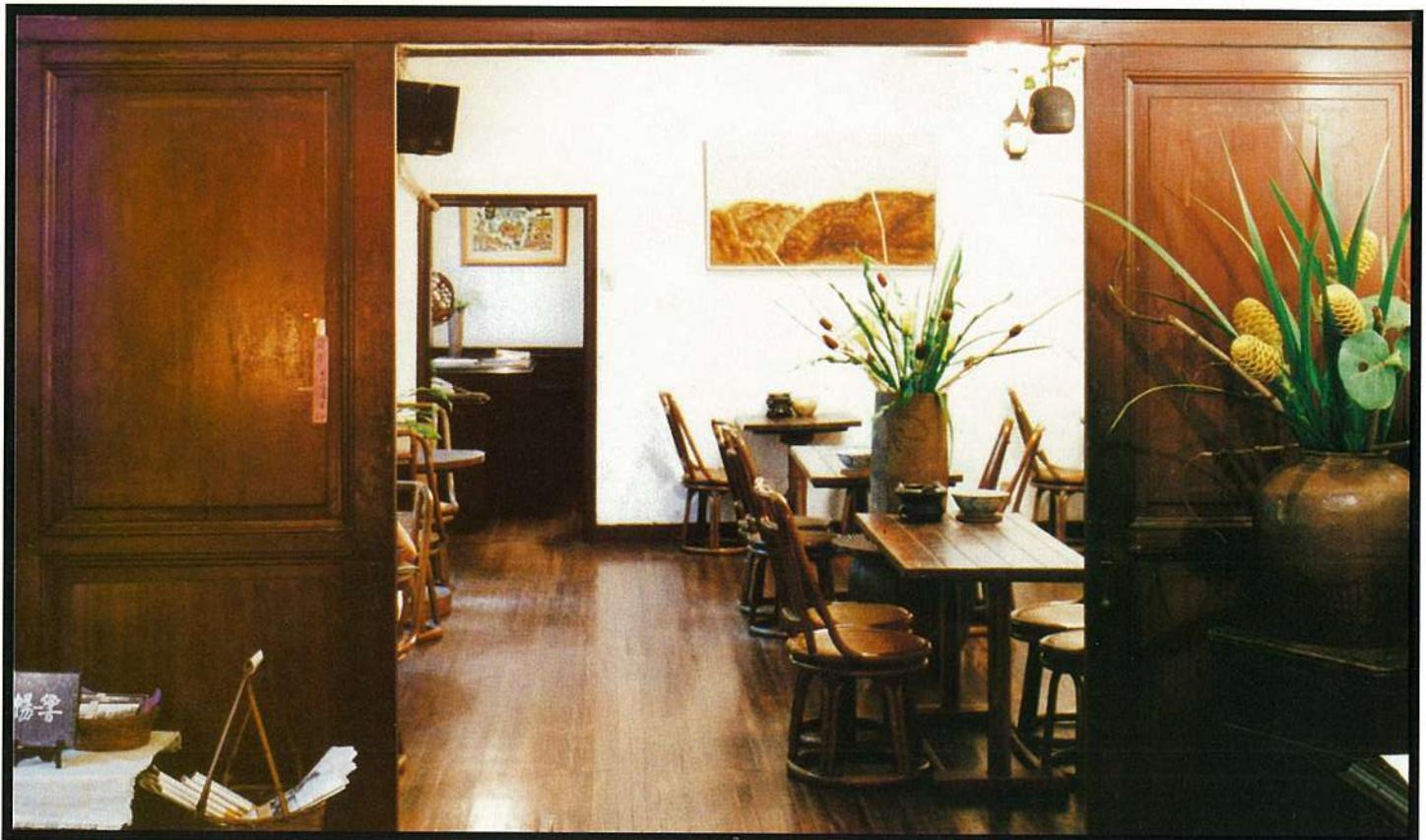
Quels sont vos contacts avec les autres experts du thé de Taiwan ?

Au moment très intense de la dégustation, nous échangeons entre amateurs des points de vue sur le thé. On ne peut pas parler de collaboration, au sens économique du terme. Il m'arrive seulement de me renseigner auprès d'autres experts sur les lieux susceptibles de renfermer ou de produire de réels trésors... je veux dire des thés de grande qualité. Par contre, en ce qui concerne l'entraide, je peux vous affirmer que je suis toujours là pour aider un de mes pairs. J'ai participé dernièrement à une pétition lancée par l'Académie du Thé Chinois de Paris, pour aider mon ami Chou Yu qui a été menacé de fermeture, au début du mois de juin 1997, par l'administration propriétaire du terrain de la maison Tzi Teng Lu. Les personnalités du monde culturel de Taiwan, artistes et intellec-

Chine - C'est le plus souvent dans un bocal que l'on boit le thé.

La maison de thé Hu Xin Ting. Shanghai fin du XIX^e siècle.





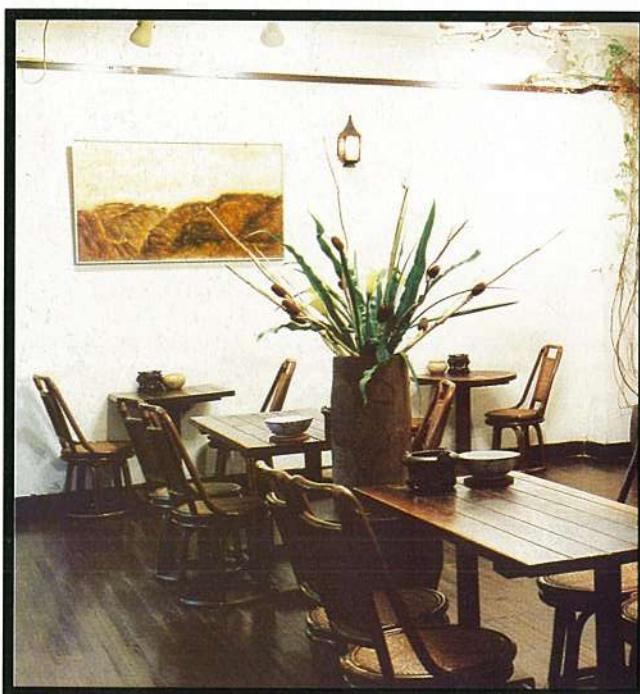
La maison de thé Zi Teng Lu - Taiwan.

tuels, qui ont l'habitude de se côtoyer régulièrement dans sa maison, se sont indignés. La pétition a recueilli des centaines de signatures parmi les amateurs de toute l'Europe, pour appuyer une procédure de classement de cette Maison de Thé comme héritage historique et culturel. A la suite de cette pétition, ainsi que des articles à la télévision et dans la presse, le Ministère de la culture et de la ville de Taipei a accepté cette demande de classement. L'entraide entre amateurs est donc nécessaire pour maintenir le monde du thé, dans une tradition, une exigence et une qualité, dont la société actuelle pourrait vite venir à bout.

Mais quels sont les types de thé que l'on boit au quotidien à Taiwan ?

En fait, ce sont plutôt des thés de basse catégorie ou de gamme moyenne que l'on boit au cours de la journée chez soi ou au travail. Dans les lieux publics, dans les banques ou les magasins, tout le personnel boit à la moindre occasion un thé dans une haute tasse à couvercle qui ressemble à une grande chope de bière : le *Gai Bei*. On peut ainsi boire plus de dix grandes infusions en une seule journée, dans ces *Gai Bei* où les mêmes feuilles séjournent jusqu'à la fin du temps de travail. Il est très courant d'apercevoir derrière les guichets ou sur les bureaux des fonctionnaires, des *Gai Bei* remplis de thé...

Le thé rythme entièrement la journée. Il est une respiration et une nécessité presque physiques. De même, il n'est pas rare de trouver sur le bord des routes, aux environs de Taipei, dans les écoles, dans les campagnes, ainsi que dans les temples bouddhistes, des tonneaux à thé munis d'un petit robinet et d'un gobelet attaché à une chaînette, grâce auxquels toute personne peut se servir gratuitement du thé. On appelle cette coutume dans le langage courant, *Feng Cha*... *Feng* voulant dire offrir et *Cha* signifiant, bien sûr, thé, il s'agit donc du «thé d'offrande». Les tonneaux sont le plus souvent pris en charge par les moines bouddhistes qui en font un acte social, particulièrement apprécié. Cette coutume du *Feng Cha*, qui fut très populaire à Taiwan, tend à disparaître de la cour des écoles pour des raisons d'hygiène. Il est vrai qu'il vaut



mieux ne pas tarder à boire ce thé après sa mise en tonneaux... il est arrivé parfois de boire du thé qui avait «tourné». Aussi les parents préfèrent préparer pour leurs enfants un thermos rempli de thé, qui les soutiendra toute la journée. Les personnes âgées ont aussi droit à leur thé ! Elles le boivent entre elles dans des lieux particuliers. Les anciens se réunissent l'après-midi, au coin de la rue ou dans les jardins de certains temples bouddhistes, et y apportent leur thé et leur théière. Cette espèce de rite s'appelle populairement, à Taiwan, le *Lao Ren Cha*, littéralement «le thé des gens âgés». En fait, le *Lao Ren Cha* désigne une façon spécifique de boire et de préparer le thé ; c'est une méthode simplifiée du *Gong Fu Cha*. Il faut dire qu'avant qu'il y ait un retour d'intérêt, dans les années 70, pour une méthode raffinée de boire le thé, le *Lao Ren Cha* est resté la fragile continuation de la tradition chinoise. À l'époque, voir des vieilles personnes boire le thé selon cette méthode et bavarder devant un jeu d'échecs était courant et particulièrement réjouissant. S'il est vrai qu'aujourd'hui le *Lao Ren Cha* est pratiqué beaucoup moins, l'expression est restée populaire... bien qu'une grande partie des taiwanais qui l'emploient pense qu'il s'agit du nom d'un thé. Malgré tout, cette pratique existe encore, et c'est un spectacle qui me procure toujours un grand plaisir !

Ce thé, qui se boit tellement dans les lieux publics, a-t-il une fonction dans la vie privée ?

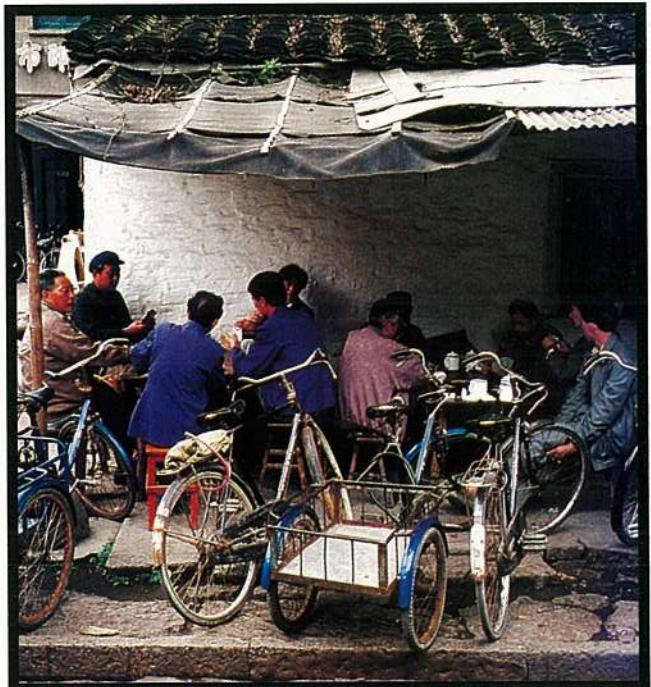
Pour un Chinois, boire le thé est aussi indispensable que, pour le reste des humains, boire de l'eau ou éventuellement du vin... Dans toutes les familles taiwanaises, offrir du thé aux invités fait partie d'une coutume et presque d'un rite. Au même titre que l'alcool en Occident, dans une maison, il est le signe réel de l'hospitalité vis-à-vis de ses invités. En fonction du degré d'affinité et d'amitié de la famille pour la personne invitée, le thé sera de grande ou moindre qualité et ne sera pas servi de la même manière. Par exemple, un thé moyen sera servi dans une grosse théière selon une méthode de préparation sommaire si l'invité n'est pas une personne particulièrement proche de la famille. Par contre, s'il s'agit d'honorer des parents, des amis intimes ou des amateurs de thé, le maître de maison offrira son meilleur thé, qui sera alors, dans la plupart des cas, préparé selon la méthode traditionnelle du *Gong Fu Cha*. Il est possible, pour une telle circonstance, que l'on achète spécialement un thé très haut de gamme, comme un premier prix de concours. Quelques grammes de ces thés si onéreux pourront alors faire l'affaire : juste de quoi remplir la théière. Ce thé de réception sera aussi un thé de dégustation !

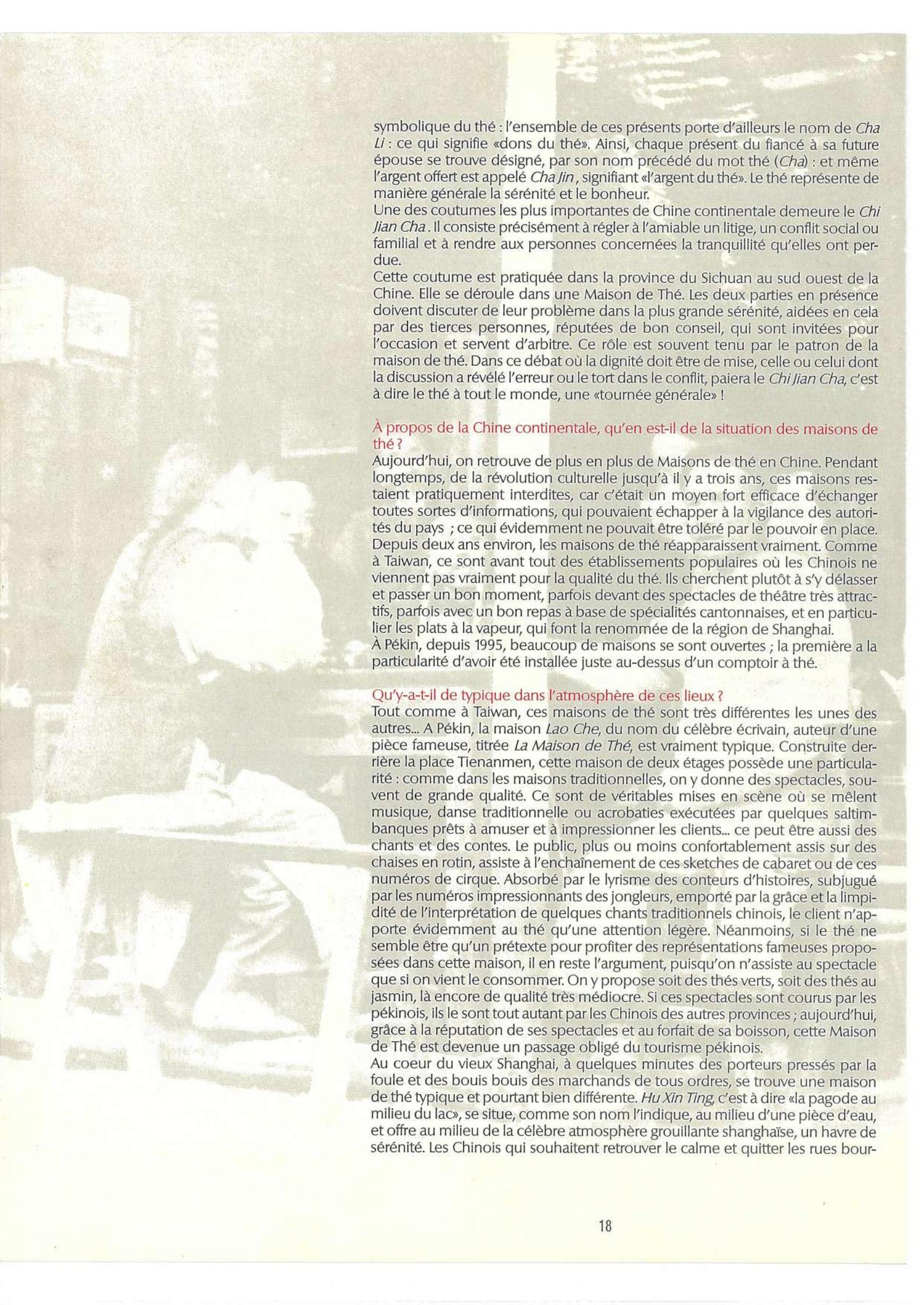
Cela semble indiquer qu'il y aurait une sorte de symbolique autour du thé ?

Il y a une coutume, à Taiwan, qui repose toute entière sur cette symbolique du thé. C'est le *Chi Cha*, ce qui signifie «manger le thé». En fait, il s'agit du thé des fiançailles. À cette occasion, quand un homme veut déclarer son amour à une jeune femme, il lui offre de nombreux présents, dont le plus important est du... thé. Cette coutume, qui est au fond une cérémonie, se tient en présence des parents des deux promis. Si la famille de la fiancée accepte le présent du thé, il est dit dans la tradition que les fiancés ont fait *Chi Cha*, c'est à dire qu'ils se sont jurés fidélité pour la vie. Et ce serment est représenté par l'acte de «manger le thé». Le thé est ici un gage de dévouement et de loyauté de la part des deux amoureux.

Pour saisir la portée symbolique du thé dans le *Chi Cha*, il faut savoir notamment que la tradition taiwanaise insiste sur la chose suivante : si des feuilles de thé poussent en un endroit précis, elles ne peuvent pas être changées de terrain, surtout si elles sont à l'origine d'un très bon thé. C'est une règle impérative : un grand thé ne doit pas être déplacé. La cérémonie du *Chi Cha* prend son principe dans le fait que le thé offert par le fiancé est un bon thé ; ce thé, une fois accepté par la famille de la fiancée, ne peut être ni repris ni rendu.

Le fait que le thé représente l'essence de la cérémonie se comprend d'autant mieux que tous les cadeaux offerts lors des fiançailles aux mariés -victuailles, bijoux ou vêtements-, ont un rapport étroit avec la





symbolique du thé : l'ensemble de ces présents porte d'ailleurs le nom de *Cha Li* : ce qui signifie «dons du thé». Ainsi, chaque présent du fiancé à sa future épouse se trouve désigné, par son nom précédé du mot thé (*Cha*) : et même l'argent offert est appelé *Chajin*, signifiant «l'argent du thé». Le thé représente de manière générale la sérénité et le bonheur.

Une des coutumes les plus importantes de Chine continentale demeure le *Chi Jian Cha*. Il consiste précisément à régler à l'amiable un litige, un conflit social ou familial et à rendre aux personnes concernées la tranquillité qu'elles ont perdue.

Cette coutume est pratiquée dans la province du Sichuan au sud ouest de la Chine. Elle se déroule dans une Maison de Thé. Les deux parties en présence doivent discuter de leur problème dans la plus grande sérénité, aidées en cela par des tierces personnes, réputées de bon conseil, qui sont invitées pour l'occasion et servent d'arbitre. Ce rôle est souvent tenu par le patron de la maison de thé. Dans ce débat où la dignité doit être de mise, celle ou celui dont la discussion a révélé l'erreur ou le tort dans le conflit, paiera le *Chi Jian Cha*, c'est à dire le thé à tout le monde, une «tournée générale» !

À propos de la Chine continentale, qu'en est-il de la situation des maisons de thé ?

Aujourd'hui, on retrouve de plus en plus de Maisons de thé en Chine. Pendant longtemps, de la révolution culturelle jusqu'à il y a trois ans, ces maisons restaient pratiquement interdites, car c'était un moyen fort efficace d'échanger toutes sortes d'informations, qui pouvaient échapper à la vigilance des autorités du pays ; ce qui évidemment ne pouvait être toléré par le pouvoir en place. Depuis deux ans environ, les maisons de thé réapparaissent vraiment. Comme à Taiwan, ce sont avant tout des établissements populaires où les Chinois ne viennent pas vraiment pour la qualité du thé. Ils cherchent plutôt à s'y délasser et passer un bon moment, parfois devant des spectacles de théâtre très attractifs, parfois avec un bon repas à base de spécialités cantonaises, et en particulier les plats à la vapeur, qui font la renommée de la région de Shanghai.

À Pékin, depuis 1995, beaucoup de maisons se sont ouvertes ; la première a la particularité d'avoir été installée juste au-dessus d'un comptoir à thé.

Qu'y-a-t-il de typique dans l'atmosphère de ces lieux ?

Tout comme à Taiwan, ces maisons de thé sont très différentes les unes des autres... A Pékin, la maison *Lao Che*, du nom du célèbre écrivain, auteur d'une pièce fameuse, titrée *La Maison de Thé*, est vraiment typique. Construite derrière la place Tienanmen, cette maison de deux étages possède une particularité : comme dans les maisons traditionnelles, on y donne des spectacles, souvent de grande qualité. Ce sont de véritables mises en scène où se mêlent musique, danse traditionnelle ou acrobaties exécutées par quelques saltimbanques prêts à amuser et à impressionner les clients... ce peut être aussi des chants et des contes. Le public, plus ou moins confortablement assis sur des chaises en rotin, assiste à l'enchaînement de ces sketches de cabaret ou de ces numéros de cirque. Absorbé par le lyrisme des conteurs d'histoires, subjugué par les numéros impressionnantes des jongleurs, emporté par la grâce et la limpidité de l'interprétation de quelques chants traditionnels chinois, le client n'apporte évidemment au thé qu'une attention légère. Néanmoins, si le thé ne semble être qu'un prétexte pour profiter des représentations fameuses proposées dans cette maison, il en reste l'argument, puisqu'on n'assiste au spectacle que si on vient le consommer. On y propose soit des thés verts, soit des thés au jasmin, là encore de qualité très médiocre. Si ces spectacles sont courus par les pékinois, ils le sont tout autant par les Chinois des autres provinces ; aujourd'hui, grâce à la réputation de ses spectacles et au forfait de sa boisson, cette Maison de Thé est devenue un passage obligé du tourisme pékinois.

Au coeur du vieux Shanghai, à quelques minutes des porteurs pressés par la foule et des bouis bouis des marchands de tous ordres, se trouve une maison de thé typique et pourtant bien différente. *Hu Xin Ting*, c'est à dire «la pagode au milieu du lac», se situe, comme son nom l'indique, au milieu d'une pièce d'eau, et offre au milieu de la célèbre atmosphère grouillante shanghaïse, un havre de sérénité. Les Chinois qui souhaitent retrouver le calme et quitter les rues bour-

rées de boutiques à touristes, empruntent, pour rejoindre la maison de thé, une passerelle qui dessine un zigzag au dessus du lac et traverse un magnifique jardin de fleurs aux parfums entêtants. Ce jardin, appelé *Yu Yuan*, de même que la maison qu'il héberge, appartenaient à un haut fonctionnaire du siècle dernier. Le thé proposé ici ne coûte que quelques yuans, est de mauvaise qualité, bien qu'il soit parfois préparé et servi à la manière *Gong Fu Cha*. Il arrive le plus souvent que le client boive son thé dans de grands verres, ce qui n'est pas vraiment le meilleur moyen de l'apprécier ! Les Chinois le prennent dans une franche ambiance de camaraderie et le plus souvent debout.

À l'étage supérieur, le choix et la qualité du thé augmentent, sans atteindre des sommets... Mais on dispose d'une table individuelle et l'on peut s'adonner notamment à la lecture. L'endroit, devenu comme *Lao She*, à Pékin, très touristique, reste l'un des plus pittoresques de Shanghai.

Et en dehors de ces grandes villes, comment se présentent les Maisons de thé ?

Dans la province du Zhejiang, plus précisément dans la ville de Hangzhou, presque toutes les maisons de thé sont en extérieur : la température leur permet, même l'hiver, d'être à peine recouvertes d'une fine protection de bambous, très similaires aux «canisses» provençales... aux guinguettes de Nogent-sur-Marne du début du siècle, car nombre de ces maisons de thé sont installées près du lac *Xihou* -le «Lac de l'Ouest»- qui aide à une sensation paisible, si propice pour prendre le thé. Shanghai ne se trouve qu'à deux ou trois heures par le train de cette région, et dans les années 1930-1940, les résidants occidentaux y venaient dès qu'ils le pouvaient pour profiter du climat. Des hôtels occidentaux furent construits comme villégiature.

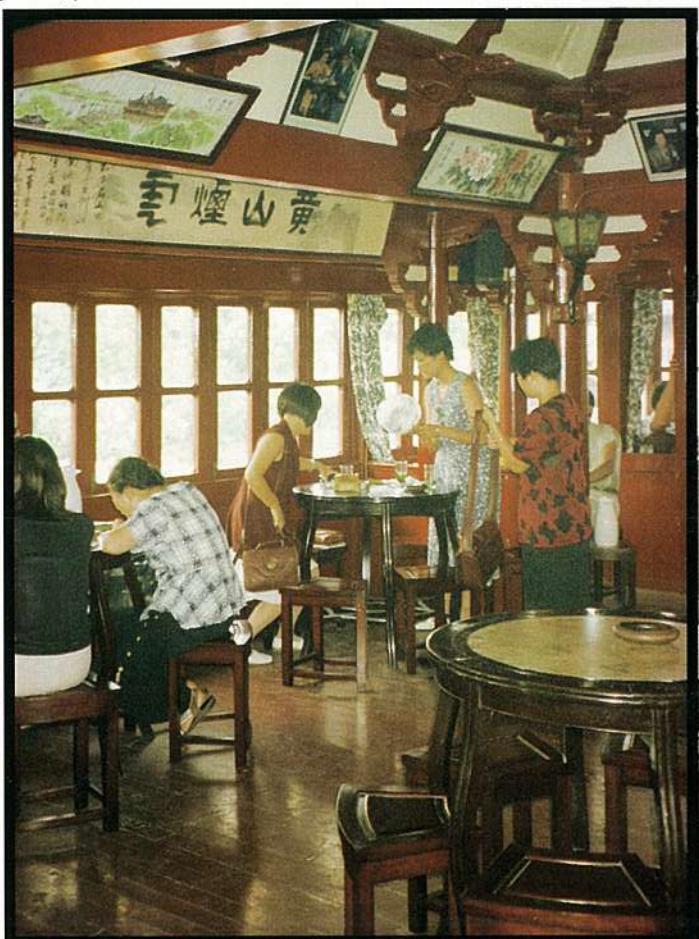
Aujourd'hui, les Chinois de Shanghai viennent très souvent dans de nouvelles Maisons de thés, qui ne sont plus provisoires, mais «en dur», qui imitent pour l'essentiel les maisons taiwanaises.

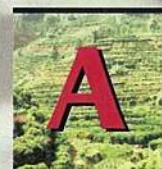
Dans la province du Sichuan, au sud ouest de la Chine, la région de *Chengdu* est aussi très réputée pour son climat; en hiver, il fait relativement chaud, alors que l'été n'est pas exempt de fraîcheur, à cause de la rivière qui traverse la ville. Là encore, les maisons de thé se trouvent souvent à proximité de sources, d'étangs ou de cours d'eau, ce qui ne fait qu'amplifier le charme du lieu en apportant une salutaire douceur.

Le long de cette rivière qui traverse Chengdu, les Chinois assis sur des chaises en bambou à la terrasse d'une maison de thé très simple, boivent un thé vert au jasmin de la région ; il n'est pas de qualité, mais qu'importe ! Ce plaisir ne coûte presque rien... Sur ces rives bordées d'une bambouseraie magnifique, un chinois peut, pour quelques yuans, après ou avant de prendre son thé, se faire nettoyer les oreilles par un cureur professionnel, muni de deux tabourets, dont le plus grand lui sert pour s'asseoir, et l'autre permet au client de reposer sa tête sur les genoux du spécialiste, qui opère avec son attirail de baguettes et de tiges... Tandis que des masseurs itinérants, issus d'une école réputée dans la région, attendent impatiemment le client pour pratiquer leur soin en plein air et sur des corps tout habillés.

Dans ce jardin de bambous au cœur même de la ville, les maisons de thé sont prises d'assaut par les conteurs d'histoires. Les buveurs de thé sont donc obligés de revenir plusieurs fois pour écouter la suite du *Shu Cha*, que l'on pourrait traduire par «thé-livre».

Dans cette bambouseraie, les vieilles personnes viennent promener leurs oiseaux en cage et s'adonner elles aussi, entre amis, à la quiétude, en regardant les pirogues glisser sur la rivière... là encore, c'est bien évidemment avec une tasse de thé à portée de main que se déroulent toutes ces activités. Ils accrochent leurs cages aux branches d'un arbre, absorbent leur thé et laissent le temps s'écouler au rythme de l'eau... Et comme les Chinois donnent un nom à tout, cette sorte de «passe-temps», ou de «trompe-l'ennui», est désignée par *Xian Cha*, qui est «le thé du temps où l'on ne fait rien».





Après avoir examiné les feuilles sèches (2), versez le thé dans le zhong (3) deux grammes suffiront, versez un fond d'eau froide pour ne pas brûler les feuilles (4) environ un quart de la tasse (5), versez ensuite votre eau chaude (6) videz immédiatement le zhong avant que le thé infuse (7), après avoir ainsi rincé et hydraté les feuilles, vous pourrez sentir le parfum dans le zhong (8) ou encore sur son couvercle où les senteurs se sont fixées : cela vous permettra de juger de la qualité de votre thé (9). Maintenant vous pouvez préparer l'infusion qui sera bue en remettant votre fond d'eau froide (10) puis votre eau chaude, toujours dans les mêmes proportions que précédemment (11). Après avoir attendu pour obtenir une belle infusion, on vérifie le résultat en remuant son thé avec le couvercle du zhong (12) et l'on déguste en filtrant les feuilles avec le couvercle (13). En général, on peut pousser jusqu'à trois passages d'eau.

BOIRE LE THÉ EN ZHONG

Ustensiles

- 1 Zhong
- 2 Cha Hai
- 3 Cha Ze
- 4 Cha Chi
- 5 Cha Yu
- 6 Cha Jin
- 7 Bouilloire
- 8 Cha Guan





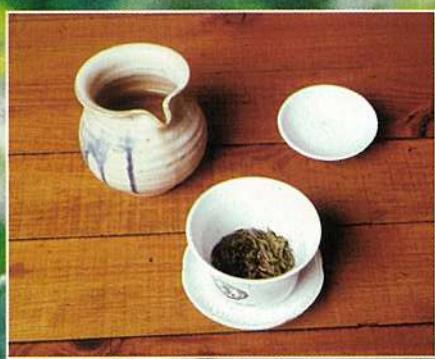
2



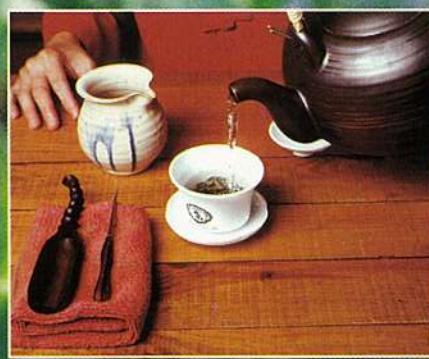
3



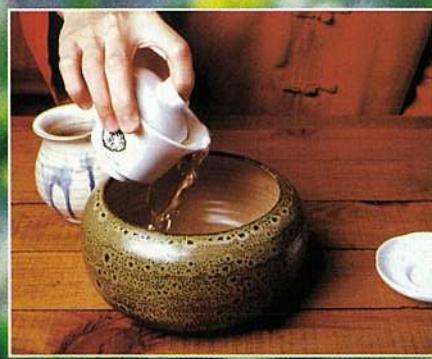
4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



aître Tseng, comment boit-on le thé en Chine ?

En Chine et à Taiwan, il y a principalement deux façons de boire le thé, qui correspondent aussi à deux contextes : la manière populaire et l'art des amateurs.

Ces deux façons sont évidemment fort différentes. L'une est courante et ne demande pour ainsi dire aucune technique particulière : c'est plutôt le cadre où elle se déroule qui lui apporte toute sa saveur... Il s'agit des Maisons de Thé et de tous ces lieux où les Chinois boivent le thé, pratiquement en continu...

L'autre rapport au thé engage un mode de vie, une vraie préoccupation, des ustensiles et une technique précise et délicate.

Comme on l'a déjà remarqué, les thés sont bus couramment dans des sortes de grandes chopes ou dans des grands verres, rarement dans des tasses ; or, ces thés sont en majorité des thés verts ou des thés blancs, c'est à dire les thés les plus fragiles...

Qu'elle soit en terre ou en porcelaine, il ne faut jamais utiliser de théière pour la préparation des thés verts, car ces thés, particulièrement délicats, cuiraient à l'étouffée et donneraient un goût fort désagréable, proche d'un potage de légumes ou plus exactement d'une soupe de feuilles ! La subtilité de ces thés demande à l'amateur une plus grande vigilance sans que cela ne devienne, pour autant, un effort ! Le thé est un plaisir et doit le rester, mais il faut respecter la spécificité du cru.

De même, un amateur ne doit jamais utiliser de l'eau trop chaude, au risque de perdre les senteurs et de tuer les parfums. C'est pourquoi, *l'amateur utilisera toujours un instrument adéquat pour les préparer et les déguster : un zhong*

L'ART DE BOIRE LE THÉ



une tasse très fine, avec une soucoupe et un couvercle ; le tout doit être d'une porcelaine de grande qualité.

La porcelaine du zhong doit être toujours blanche, pour permettre à l'amateur d'avoir constamment sous la vue les feuilles de thé et d'en apprécier la qualité, quand il boit l'infusion. Cette porcelaine est de première importance pour pouvoir repérer les défauts de certains thés.

D'ailleurs, lorsque je pars chercher des thés verts en Chine, j'emporte toujours mon zhong, de façon à pouvoir les juger. Des planteurs peu scrupuleux peuvent vous proposer un verre pour déguster leur thé, en sachant pertinemment que le verre peut cacher de nombreuses caractéristiques d'un thé vert de moyenne qualité.

La qualité de la porcelaine, de même que la forme judicieuse du zhong, sont donc des conditions indispensables pour la dégustation.

En outre il faut savoir utiliser le zhong lui-même, tout autant que bien préjuger du type de thé à préparer.

Quel est donc, pour un amateur de thé vert, le meilleur mode de préparation ?

Il met environ l'équivalent de deux grammes de thé vert dans le fond de son zhong. Il verse ensuite un quart d'eau froide, puis un peu d'eau chaude de façon à éviter au thé d'être brûlé. Cette façon de faire relève de la pure commodité : l'amateur, en effet, quand il est plus patient, peut tout aussi bien attendre que l'eau, qui vient de bouillir, redescende à une température recommandée, généralement aux environs de 70°.

Après avoir remis le couvercle, qui sert à retenir les feuilles, cette eau doit être immédiatement rejetée ; elle a pour rôle simple mais essentiel de rincer le thé. L'amateur remplit à nouveau le zhong, selon le même procédé ; il le ferme avec le couvercle et laisse le thé infuser. Ce temps d'infusion, très important, varie entre deux et quatre minutes selon le type et la qualité du thé vert.

À l'approche de ce délai, il saisit le couvercle, où se sont rassemblés tous les arômes du thé et il le porte à son nez, pour humer ces fragrances...

On doit donc sentir le thé, non au-dessus de la tasse mais sur le couvercle ? C'est assez étonnant...

Chacun sent à sa façon, en fonction de son propre odorat... cependant, pour que le nez puisse canaliser le plus de parfum possible, je recommande de sentir le couvercle du zhong. Il faut inspirer le plus profondément, c'est-à-dire doucement jusqu'à la limite du souffle, puis expirer dans une autre direction que celle du couvercle.

En recommençant plusieurs fois ce geste, on pourra se rendre compte que les parfums captés par le couvercle du zhong évoluent... C'est, pour moi, un bonheur auquel je ne m'habitue pas !

Bien sûr, il est recommandé de ne pas trop s'attarder à sentir pour éviter que le thé, que l'on veut déguster, ne refroidisse trop.

Ce couvercle n'est donc pas simplement là pour garder la chaleur, puisqu'il retient aussi l'arôme... Mais, doit-on l'enlever pour boire ?

Non, il faut conserver le couvercle au dessus de la tasse quand on boit le thé... car il retient aussi les feuilles de thé, et empêche qu'on ne les absorbe. En fait, il doit être maintenu en position légèrement inclinée pendant que l'on porte la tasse à ses lèvres. Cela se fait sans réelle difficulté. Il s'agit simplement de bien placer ses doigts !

Le couvercle a encore une autre fonction : il permet de remuer l'eau que l'on considère trop chaude pour la faire refroidir et de bien mélanger le thé qui pourrait n'être pas assez imbibé.

L'un des aspects les plus importants, inconnu en Occident et dont le non-respect constitue comme une sorte d'hérésie pour un amateur chinois, c'est que les mêmes feuilles de thé vert vont offrir deux à trois infusions.

Le temps de ces infusions ultérieures sera plus court, puisque le thé est désormais déjà infusé.

S'il arrive que deux ou trois personnes boivent un même thé vert, il est possible de ne pas utiliser le couvercle d'un zhong pour chaque buveur : un seul zhong sert à l'infusion, qui est ensuite versée à chacun des invités dans une petite tasse ouverte en porcelaine.

Y-a-t-il un instrument spécifique pour chaque thé, comme le zhong pour les thés verts ?

Non, les thés verts représentent une exception. Mais une grosse exception, si l'on considère que les Chinois boivent principalement du thé vert ! Tous les autres types de thés sont préparés en théières... néanmoins, ce ne sont absolument pas les mêmes en fonction du thé préparé.

On dit que la théière participe pour 30% environ à la qualité de l'infusion.

En général, les théières utilisées sont en terre cuite, plus précisément en grès, car ce sont les mieux appropriées au «culottage».

C'est là, à nouveau, un point extrêmement important : une bonne théière à thé chinois doit d'être bien culottée, et c'est en soi tout un art, qui demande beaucoup de temps et d'expérience.

De manière simple, il faut dire que le culottage doit toujours être exécuté avec le même thé ; ce qui veut dire aussi que chaque théière restera réservée à un seul thé, ou à tout le moins, à une seul type.

Actuellement ces théières ont très souvent un filtre intégré, qui retient les feuilles, et évite d'obturer le bec quand on le sert.

Contrairement au thé vert, les feuilles restent enfermées dans la théière après l'infusion et ne participent pas à la dégustation. Ce mode se rapproche, au fond, de la façon courante de boire le thé en Occident.

Il est possible d'enlever les feuilles de la théière après les diverses infusions ; on les met dans un pot prévu à cet effet pour en contempler la qualité. C'est courant chez les amateurs.

Les thés Rouge et Noir se boivent tout simplement de cette façon. Ce qui distingue la méthode chinoise de la préparation occidentale, ce sont les temps d'infusion et leur nombre.

Quant aux thés Bleus-Verts, les Wu Longs de Chine et de Taiwan, ils sont aussi préparés en théières et bu dans des tasses, mais selon une méthode spécifique, appelée *Gong Fu Cha*.

Le Gong Fu Cha désigne donc la méthode particulière de préparer et de boire les thés bleus-verts ?

L'expression s'applique à cette méthode, mais elle implique une explication plus vaste. *Gong Fu Cha* signifie, mot à mot, «le temps du thé». Il concerne donc le temps pour la pratique du thé et les efforts nécessaires à cette pratique. C'est le terme *Gong Fu* relatif aux arts martiaux, les mêmes idéogrammes et la même notion qui sont appliqués à la préparation du thé : le *Gong Fu Cha* est la technique minutieuse et recommandée pour cette pratique, élevée, en Chine, au rang d'un art.

Cet art est-il très ancien, comme la plupart des autres arts chinois ?

On en a retrouvé les premières traces en 1600, à l'époque de la dynastie Ming. A cette époque, la préparation du *Gong Fu Cha* était réalisée avec quatre principaux éléments : une théière *Mengchen*, du nom d'un illustre potier ; un réchaud alimenté par du charbon de bois produisant un feu attisé à l'aide d'un grand éventail ; une bouilloire en terre et des petites tasses en porcelaine. Aujourd'hui à Taiwan, dans le cercle des amateurs de thé originaires de Chine, et particulièrement de la ville de Chaozhou, cette méthode est très réputée.

Le *Gong Fu Cha* a été longuement peaufiné et a évolué pour s'adapter au thé et maîtriser parfaitement l'infusion.

Elle permet à la fois de laver les feuilles, d'obtenir le temps très précis d'une infusion de très courte durée, de multiplier les infusions d'une même dose, et de maintenir la bonne température.

Aujourd'hui, la technique a légèrement évolué ; elle est plus recherchée notamment grâce à la tasse à sentir en porcelaine qui n'existe pas auparavant, et que l'on emploie presque exclusivement à Taiwan. Elle est devenue un instrument central car elle permet à l'amateur de suivre l'évolution des parfums des Wu Longs, qui sont multiples et variés. Et l'on sait que cette détection constitue évidemment un aspect principal de la dégustation.

Ces thés aux arômes délicats et aux goûts très étalement nécessitent aussi une théière... mais pas n'importe laquelle ! Celles en grès pourpre proviennent des célèbres fours de la région Yixing du Jiangsu, réputée pour la qualité et la diversité de ses terres.

Cette terre extrêmement ferreuse a comme caractéristique première de pouvoir supporter et garder la chaleur d'une eau bouillante. Or, pour faire ressortir totalement les senteurs du thé Wu Long, il faut, contrairement aux thés verts, par exemple, que ses feuilles assez épaisses soient infusées à une très haute température.

Seul le grès Yixing présente une telle qualité. Il faut bien sûr, ce qui est de plus en plus difficile, que ces théières soient fabriquées avec un très grand soin, pour mettre en valeur cette terre.

Les théières du *Gong Fu Cha* sont aussi, grâce à leur matière ferrugineuse, très poreuses ce qui leur permet de se cultiver en profondeur. Or une bonne théière est une théière déjà cultivée, et non une théière neuve, qui, pour un amateur, a beaucoup moins de valeur immédiate !

D'ailleurs ces théières sont des objets de collection...

En effet, à côté de sa valeur en tant qu'instrument d'infusion, une théière Yixing est considérée comme un objet d'art. Et, à intérêt stylistique équivalent, une théière culottée coûte évidemment beaucoup plus cher qu'une théière neuve. Le prix d'une théière varie en fonction de la qualité de la terre qui est l'élément primordial, du travail technique sur la théière et de la cote du potier.

Le grand maître potier Gu Jingzhou, mort au mois de juin 1996, a pourtant vendu une théière neuve, il y a deux ans, 600.000 francs... La plupart de ses théières neuves sont aujourd'hui dans des musées.

Cependant, comme pour le marché de l'art, la théière est devenue l'enjeu d'une surenchère un peu excessive ! Certains taiwanais spéculent sur le marché de la théière : ils achètent une théière neuve Yixing puis la revendent quelques



années plus tard, après l'avoir culottée. Entretemps, sa valeur a pu tripler, voire quadrupler... Ce qui, après la cote du potier, vous indique cet autre facteur important que représente le culottage !

Mais, bien sûr, c'est un véritable marché, avec des amateurs, qui parfois ne s'intéressent que modérément au thé, et les prix varient en fonction de l'offre et de la demande.

Comment se déroule le Gong Fu Cha ?

Il faut d'abord remarquer que très peu de personnes possèdent les ustensiles appropriés pour préparer un thé selon cette méthode...

Les théières et les tasses sont minuscules !

Oui, comme je vous l'ai dit, le Gong Fu Cha doit permettre des temps d'infusions particulièrement courts, très denses et contrôlés. Ce qui n'est rendu possible qu'avec une petite théière. Certains grands Wu Longs, par exemple, doivent être infusés seulement quelques secondes. Par contre, ils sont réinfusés jusqu'à douze fois en fonction de leurs qualités ; ce qui permet de trouver à chaque fois des goûts et des parfums différents.

Même avec plusieurs convives, il vaut mieux n'infuser que la quantité que l'on va boire... Et une petite théière, où l'eau ne séjournera que le temps préconisé, se trouve à l'évidence préférable à un gros récipient. Ainsi, dans la région de Guangdong, certains Wu Longs peuvent servir toute une journée. Les thés bleus-verts étant des thés de dégustation, il est aussi recommandé de les boire en toutes petites gorgées, pour les apprécier.

Les tasses sont petites parce qu'elles sont en rapport avec la théière mais aussi pour que le thé soit bu en trois fois, en trois gorgées ; cette pratique est traditionnelle pour un amateur. Le thé se boit ainsi assez vite mais non de façon précipitée, alors que la tasse à sentir permet de prendre son temps dans une dégustation totale. Il faut considérer qu'une véritable appréciation du thé Gong Fu Cha exige au moins une heure.

Pendant le temps de sa dégustation, que peut-on manger avec le thé, pour l'accompagner ?

Rien ! Le thé se déguste seul, de la même façon que les oenologues ne peuvent juger un très grand vin qu'en l'absence de toute nourriture, en dehors des repas...

Je sais fort bien que le plus souvent, en Occident et en Orient, le thé est une boisson d'accompagnement fort agréable... Dans des salons de thé, on imagine mal en France, et ailleurs en Europe, de boire un thé sans être entouré de pâtisseries diverses ; de même, boire un thé au jasmin ou un thé vert pendant son repas est chose courante en Chine et dans une grande partie du monde. Néanmoins, les grands thés chinois, dont nous parlons ici, nécessitent une attention particulière et exclusive pour pouvoir en savourer tous les goûts et parfums. Il est toutefois recommandé de bien manger *avant* une dégustation, car les thés chinois donnent très souvent une sensation de faim : ils « creusent » l'appétit.

Les amateurs font toujours attention de ne pas manger des aliments trop épicés et ne commencent la dégustation que quelques heures après un repas. De même, ils ne mangent rien après, pour pouvoir conserver en bouche la saveur des Wu Longs.

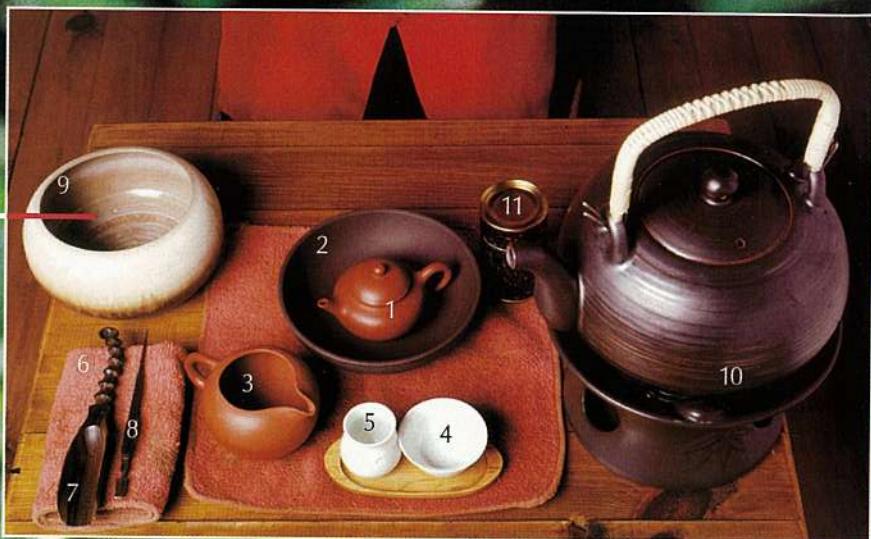
Il ne faudrait pas croire, pour autant, qu'une dégustation soit uniquement gouvernée par une rigueur absolue. Après tout, cela doit rester un moment de plaisir, mais il s'agit de certains principes ou manières que suivent des amateurs très avertis.

Ainsi, s'il n'est pas vraiment recommandé de manger quelque chose pendant le temps où l'on savoure le thé, rien n'empêche d'interrompre la dégustation un moment pour aller se restaurer, quitte à la reprendre ensuite. C'est une question d'appréciation personnelle ; pour ma part, je trouve infiniment plus intéressant de goûter un thé, sans être gêné par un autre goût en bouche, même minime.

C'est pour cela que je recommande d'attendre quelques heures avant de commencer ou recommencer une dégustation.

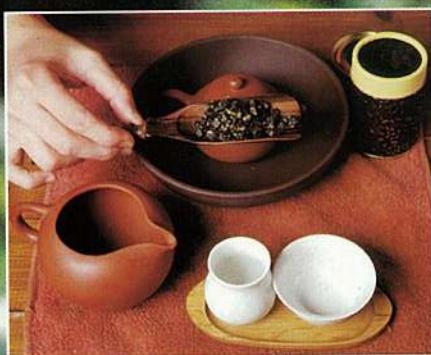
Ustensiles

- 1 Yixing Hu
- 2 Cha Chuan
- 3 Cha Hai
- 4 Cha Bei
- 5 Wen Xiang Bei
- 6 Cha Jin
- 7 Cha Ze
- 8 Cha Chi
- 9 Cha Yu
- 10 Bouilloire
- 11 Cha Guan



LA PRÉPARATION DU GONG FU CHA

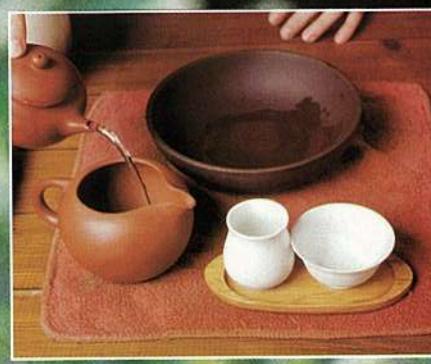
Après avoir apprécié la qualité des feuilles sèches (2), on saisit la bouilloire sur le réchaud et l'on verse un peu d'eau frémissante pour rincer et chauffer le Yixing Hu, disposé dans un Cha Chuan (3). Bien le recouvrir de son couvercle puis en vider le contenu dans le Cha Hai (4) (réciipient verseur ouvert et d'une forme proche d'un pot à lait). Prendre dans le Cha Guan avec le Cha Ze la dose de thé nécessaire puis la verser dans le Yixing Hu (5). Verser-y un peu d'eau chaude pour rincer les feuilles (6), remettre très rapidement le couvercle (7) puis vider immédiatement le contenu dans le Cha Hai (8), tout cela devant se faire en quelques secondes de façon à ce que les feuilles de thé soient hydratées mais non infusées. Puis l'on vide le Cha Hai autour de l'Yixing Hu dans le Cha Chuan (9). On peut ainsi y baigner, afin de les réchauffer, le Cha Bei et le Wen Xiang Bei : avant de les ressortir et de les redisposer sur leur soucoupe commune, n'oubliez pas de les tourner pour en réchauffer la totalité (10). Au terme de cette première étape, il nous faut être attentif afin de réussir une infusion qui, par des gestes rapides mais non précipités, nous permettra, en quelques 10 secondes, d'obtenir le thé tant convoité. Remplir le Yixing Hu d'eau jusqu'à débordement, pour chasser l'écume (11) puis recouvrir. Arroser le Yixing Hu fermé pour le chauffer (12). Attendre que le thé soit infusé (13), verser l'infusion dans le Cha Hai (14) en laissant le contenu du Yixing Hu s'égoutter de façon à ce que les feuilles ne marinent pas dans un fond d'eau qui deviendrait rapidement amer (15). Se faisant, on en profite pour vider le Cha Chuan dans le Cha Yu (16). On verse le thé dans le Wen Xiang Bei (17) puis on le porte au nez pour en apprécier le premier bouquet (18). On en transvase le contenu dans le Cha Bei (19), afin de humer les fragrances successives qui imprègnent le Wen Xiang Bei maintenant vide (20). Enfin on peut porter aux lèvres le Cha Bei et en déguster le thé à petite gorgée tout au plaisir d'en découvrir les multiples arômes (21). Selon le même procédé, on pourra répéter plusieurs fois l'infusion sur les mêmes feuilles avant de vider le Yixing Hu (22) et d'examiner, avec beaucoup d'attention, comme nous l'avons fait sur le thé sec, les feuilles infusées afin d'en évaluer toutes les qualités (23).



2



3

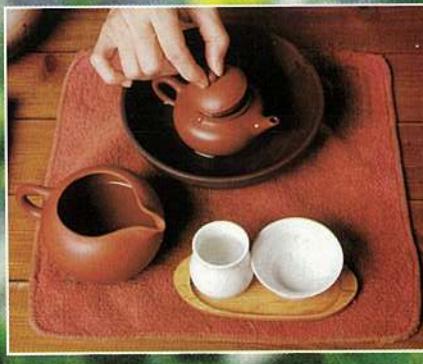


4

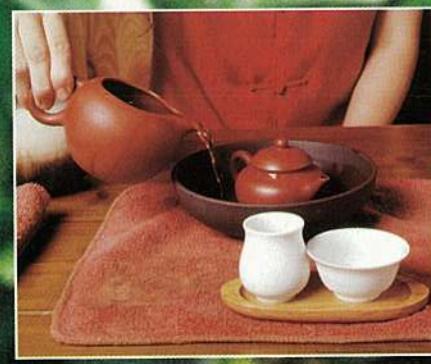


5

6

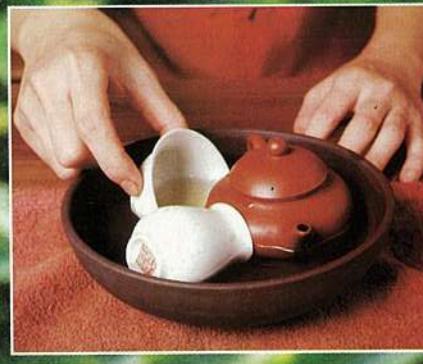


7

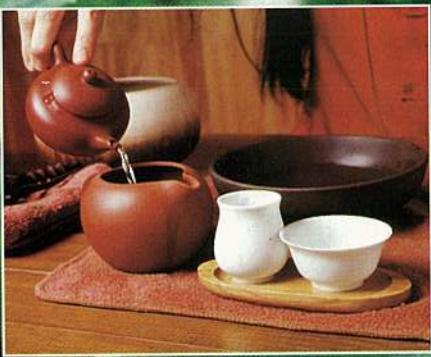


8

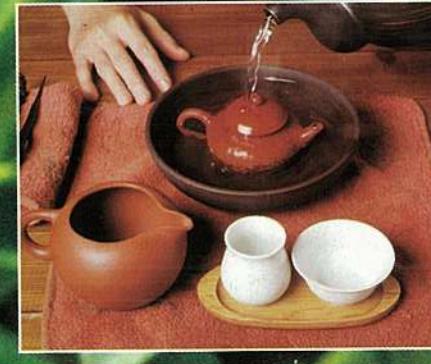
9



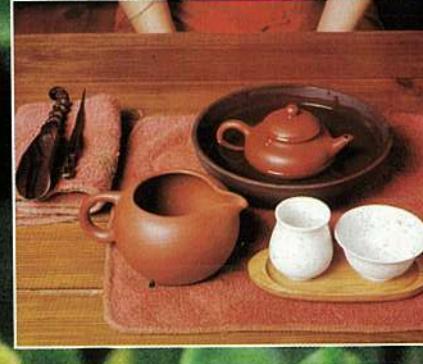
10



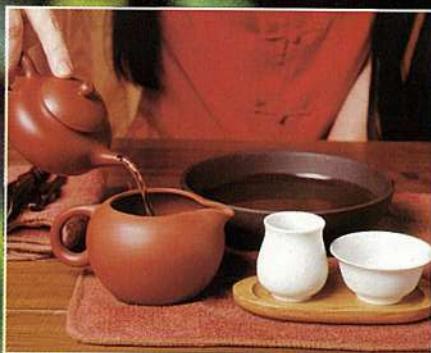
11



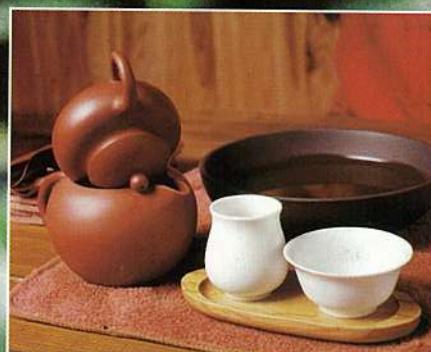
12



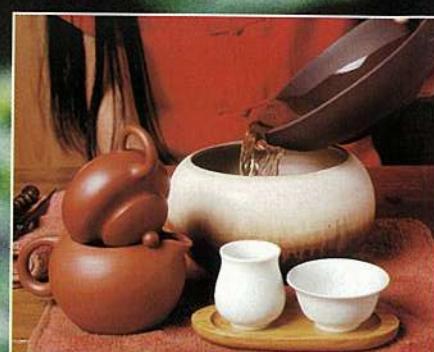
13



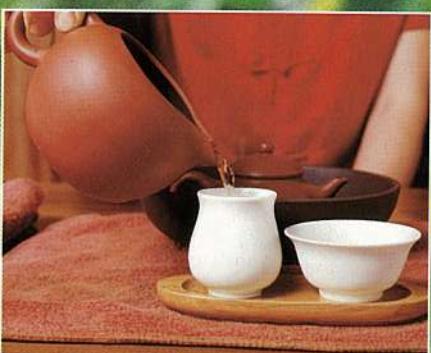
14



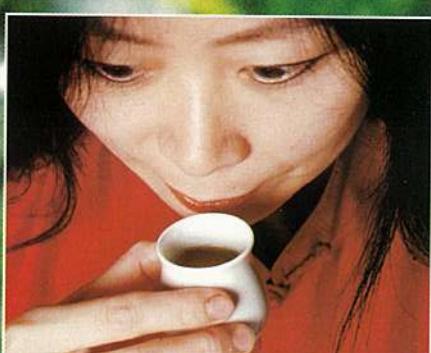
15



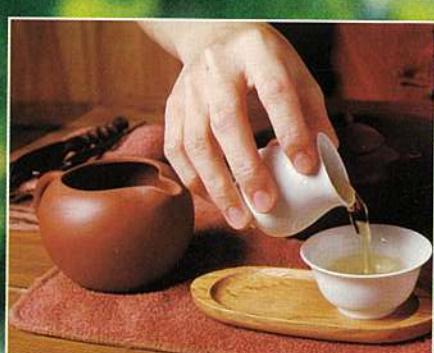
16



17



18



19



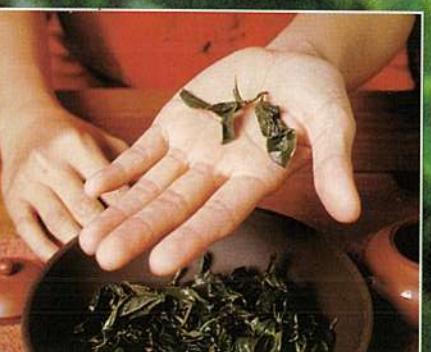
20



21



22



23



Fleur de thé



aître Tseng, pourriez-vous nous indiquer quels sont les différents types de thés que l'on trouve en Chine et à Taiwan ?

Il y en a une multitude, et tous différents les uns des autres... Ces thés sont très peu connus en Europe. Je crois, d'ailleurs, qu'en Occident, on ne se rend vraiment pas compte de cette immense variété des thés chinois et du nombre très impressionnant de crus... Pour vous en donner un aperçu, il suffit de dire qu'il y a beaucoup plus de thés distincts dans la seule Chine, que de vins dans le monde... Il serait intéressant, au-delà de ce constat, de tenter de comprendre les raisons de l'énorme fossé qui existe entre la connaissance qu'ont les occidentaux du thé chinois et la réalité.

Même les vrais amateurs occidentaux de thés chinois ne boivent que les grands classiques de l'importation et non les grands crus multiples et variés ; ils assimilent le plus souvent les «thés fumés» provenant de Chine aux thés chinois. Or, ces thés ne sont pas du tout des thés de dégustation, ils ne représentent qu'une infime partie des thés proposés, et ce sont des produits spécialement conçus pour être exportés en Occident. D'ailleurs, les Chinois et les Taiwanais boivent à peine du thé fumé... qui, il faut bien le dire, n'est qu'un thé fort médiocre !

Comment se retrouver dans cette immensité ?

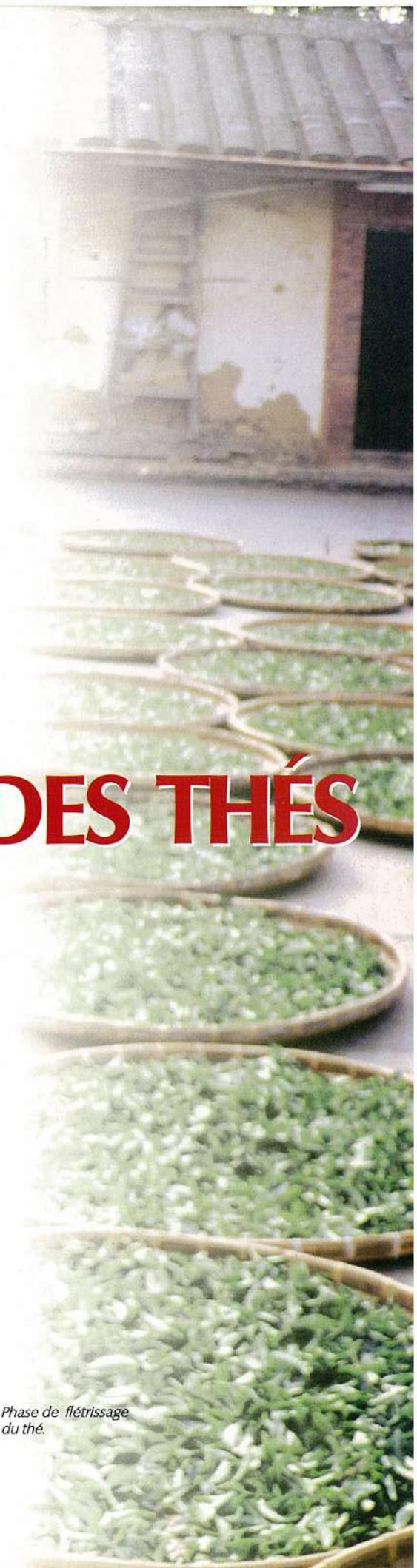
En Chine, il y a plusieurs façons de classer les thés. La plus courante et la plus facile reste celle qui les répertorie, par couleur, en six grandes familles : les thés blancs, les thés jaunes, les thés verts, les thés bleus-verts, les thés rouges et enfin les thés noirs. On peut rajouter, à cette classification, les thés aux fleurs. Ces grandes familles contiennent chacune d'innombrables thés spécifiques ; d'ailleurs, les thés de dégustation appartiennent tout autant à ces familles que les thés bas de gamme. Ils appartiennent à l'une ou à l'autre en fonction simplement de la couleur de la feuille ou de l'infusion, et surtout parce qu'ils ont des caractéristiques précises, qui sont uniques à chaque famille.

CLASSIFICATION DES THÉS

Quelles sont les caractéristiques de chacune de ces familles de thé ?

Il est probablement préférable de parler de ces groupes séparément pour éviter les confusions. En Occident, les **Thés Verts** sont souvent connus comme étant des thés japonais. Peu de personnes dans le monde savent qu'il en existe des chinois et des taiwanais. Ces thés ont tous un point commun non négligeable : ils sont constitués de feuilles qui présentent après l'infusion une jolie couleur jaune ou verte. D'un thé à un autre, la feuille offrira une couleur verte différente ; il existe ainsi, en n'oubliant pas que l'on compte plusieurs centaines de thés verts, des variantes et des dégradés du jaune clair à des verts très foncés. Ces thés verts ne sont pas fermentés ; ils se présentent sous forme de bourgeons ou de jeunes feuilles et sont particulièrement fragiles. C'est pour cela qu'ils doivent être consommés rapidement, c'est-à-dire dans l'année de leur récolte : en moyenne, entre quatre mois et un an.

L'arrêt de la fermentation se fait dès la cueillette grâce à deux procédés différents : soit le thé est étuvé à la vapeur, soit il est chauffé directement dans des grandes marmites, pour une sorte de torréfaction. Il y a très peu de récoltes dans l'année, concernant le thé vert ; et les meilleures cueillettes se font au printemps. Ces thés sont les plus appréciés par les Chinois dans la vie de tous les jours. Dans ce cas, ce sont à l'évidence des thés verts plutôt bas de gamme. La famille des **Thés Bleus-verts**, dits Wu Longs, tient son nom de la couleur des feuilles de thé séchées qui la composent ; leurs feuilles ont tout simplement avant l'infusion une couleur bleu-vert. De manière générale, ces thés sont moins fragiles que les verts. Ce sont des thés semi-fermentés, c'est-à-dire qu'ils peuvent être fermentés entre 12 et 65%. Il existe en Chine et à Taiwan des milliers de sortes de Wu Longs plus ou moins fermentés. En fonction du degré de fer-



Phase de flétrissage du thé.



Concours de thé.



Couleur d'infusion de six grandes familles de thé.

Tri : on retire les tiges et les feuilles jaunes.



tation, leurs goûts peuvent changer énormément.. de même, la qualité de la terre dans laquelle ils ont été plantés, l'altitude à laquelle ils ont été cultivés, la torréfaction utilisée, le degré de talent du planteur ainsi que la saison à laquelle ils sont récoltés jouent aussi un rôle énorme dans le goût final du thé. Car contrairement au thé vert, il y a à Taiwan, pour les thés bleus-verts, de nombreuses récoltes annuelles. En moyenne, il faut compter entre cinq et sept récoltes par an. Taiwan produit pour son marché intérieur des Wu Longs de très grande qualité à des prix souvent exorbitants, ce qui, notamment dans l'ignorance où on les tient, les empêchent d'être exportés. Par contre, les Wu Longs réservés au marché extérieur sont de très moyenne qualité, voire de basse qualité ; ils ont un faible prix de revient car ils sont, notamment à l'heure actuelle, plantés au Vietnam ou achetés en Chine avant d'être traités à Taiwan.

En Chine, les récoltes de Wu Longs se font au printemps, en été et en automne, c'est à dire trois fois dans l'année. Comme à Taiwan, certains sont de qualité supérieure.

Cette année, par exemple, le prix d'un Wu Long s'est élevé à plusieurs dizaines de milliers de francs le kilogramme pour une production de 1,2 kg.

Quelles sont les catégories de thé les plus fermentés ?

Ce sont les Thés Rouges et les Thés Noirs.

Les thés rouges sont fermentés à 100%. Cette famille des thés rouges, particulièrement intéressante, est bien connue en Occident sous le nom de *Black Tea*. En effet, ce qui est appelé «thé noir» en Occident correspond au thé rouge en Chine... Par exemple les *Keemuns*, thés rouges dans la nomenclature chinoise, sont pour les amateurs occidentaux, des thés noirs parce qu'ils les jugent à la couleur de la feuille, alors qu'en Chine il est répertorié dans cette catégorie en fonction de la couleur de l'infusion. Quant au «thé rouge» proposé en Occident, c'est en fait l'infusion d'une plante qui pousse en Afrique du Sud, dont l'infusion ne contient pas de théine et qui n'a tout simplement rien à voir avec le thé...

Les Thés Noirs chinois sont encore différents des thés rouges. Ils ne sont pour ainsi dire pas connus en Occident, contrairement aux thés noirs indiens qui, comme je viens de l'expliquer, sont issus, pour les Chinois, d'une variété de thé rouge. En Chine, la famille des thés noirs est surtout représentée par les *Pu Er*. Ce sont des thés post-fermentés, c'est à dire qu'ils ont subi une fermentation étalée dans le temps. Ils valent extrêmement chers contrairement à la plupart des *Pu Er* très bon marché, qui ont subi une fermentation forcée en usine.

Ces thés noirs forcés, qu'ils se présentent en galette ou en vrac, peuvent être vendus dans l'année de leur récolte, ce qui est une aberration pour ce type de thé qui ne connaît la maturité qu'après bien des années.

À Hongkong, sur le marché du thé, il n'est pas rare que de «faux» *Pu Er* soient vendus comme s'ils étaient de «vrais» *Pu Er* d'un certain âge. Il arrive même que les étiquettes des vieux *Pu Er* soient reproduites à la perfection pour valider l'imitation. Pour donner un exemple, un *Tuo Cha*, sorte de galette concave de thé noir compressé, vaut à sa sortie d'usine, quelques yuans... ce qui n'est pas grand chose ; si certains arrivent à le faire passer pour un «vrai» thé noir ancien, il peut très rapidement valoir plusieurs dizaines de milliers de francs. Et, seuls les experts en thé sont susceptibles de faire la différence entre un «vrai» et un «faux» *Pu Er*. Un faux est tout à fait consommable et parfois semble avoir réellement vieilli ; seuls les amateurs avertis reconnaîtront l'infusion «plate» de celui-ci. Évidemment, cette contrefaçon s'avère un créneau économique et financier extrêmement important.

Le marché du thé est donc très spéculatif ?

Ce genre de pratiques existe surtout pour certains thés *Pu Er* noirs et *Wu Long* bleus-verts rares et chers à l'origine, ce qui favorise leurs imitations et les malversations qui les accompagnent. Ce qui me gêne le plus dans ces pratiques déjà répandues, en dehors de la surenchère qu'elles peuvent provoquer, est le fait que de moins en moins de gens pourront reconnaître de grands thés noirs ou bleus-verts, étant donné qu'ils seront quasi inexistant sur le marché.

Qu'en est-il des Thés Blancs et des Thés Jaunes ?

Ces thés sont doux et délicats. Tous les thés blancs se reconnaissent à leurs feuilles recouvertes d'un léger duvet blanc, ainsi qu'à la couleur cristalline de leur infusion. Ils sont cueillis et séchés tout de suite et ne sont pas du tout «travaillés». Les thés jaunes, quant à eux, ont tous en commun d'avoir des feuilles de couleur jaune ainsi qu'une infusion de cette couleur. Cette famille de thé se caractérise par une fermentation spécifique : leurs feuilles sont fermentées à l'étouffée. Les thés blancs et les thés jaunes peuvent se garder dans de très bonnes conditions pendant deux ans.

Et les thés aux fleurs ?

Ce ne sont pas à proprement parler une famille de thé au même titre, par exemple, que les thés verts. Les fleurs ne sont qu'un additif et ne peuvent suffire à qualifier un thé ; par contre, chaque catégorie de thé peut se mélanger à des fleurs : un thé vert aux fleurs, un thé blanc aux fleurs, etc... Certains thés se marieront avec plus de bonheur que d'autres à certaines variétés de fleurs : le thé rouge s'accommode plus particulièrement de la rose, le thé vert du jasmin, le thé bleu-vert de la rose ou de l'osmanthe, enfin le Pu Er du chrysanthème... Le thé le plus connu et le plus bu de ces «thés aux fleurs» est sans conteste, en Chine et dans le monde, le thé au jasmin.

Prenons un exemple, un thé rouge parfumé à la rose, le Mei Gui Hong (voir fiche). Voici comment, de façon artisanale, on le parfume, sans ajouter d'essence de fleurs.

C'est dans la phase finale de fabrication du thé que l'on doit consacrer l'union (thé et fleurs), avant que le séchage des feuilles ne soit complet, pendant que la température du thé est encore élevée et l'humidité pas complètement évaporée. En effet, c'est pendant cette étape que la feuille s'imprègne le mieux des parfums ambients.

Le thé est mélangé aux pétales de roses fraîches et disposé en tas dans une proportion de 25 kg de fleurs pour 100 kg de feuilles. On laisse ce mélange encore chaud pendant 4 à 6 heures, puis il faut l'étaler pour le faire refroidir et séparer les fleurs des feuilles de thés. Une fois ce temps écoulé, on refait le mélange dans les mêmes proportions : on lui donne la forme d'un monticule et on laisse le tout reposer entre 18 et 20 heures.

Enfin, il faut retirer les fleurs du thé, à l'exception de quelques pétales de roses mis pour la décoration avant de l'emballer.

La classification de tous ces thés aurait-elle un rapport avec une possible classification des senteurs ?

En général les parfums les plus légers sont très souvent relatifs à des thés légers en goût, comme c'est le cas pour les thés blancs, les thés jaunes et certains thés verts. De même les fragrances les plus fortes sont celles des thés les plus forts en goût, comme les Pu Er, ou les plus «ronds» en bouche comme les thés rouges. En ce qui concerne les thés noirs, il est plus heureux de parler d'impressions et de sensations que de goûts ou de parfums. Néanmoins, il arrive assez fréquemment que les goûts et les parfums soient dissociés et que les uns l'emportent largement sur les autres, particulièrement dans certains Wu Longs ; ils pourront alors s'appeler «thés de bouche», «thés de nez» en fonction de l'importance de leur arôme ou de leur senteur.

Est-il possible de déguster plusieurs thés de famille différentes à la suite ?

Dans ce cas là, la logique s'impose : il est possible de déguster des catégories de thé différentes dans une même journée, mais de préférence, selon moi, en prenant en compte le degré de fermentation des thés. C'est-à-dire qu'il est préférable de boire d'abord un thé moins fermenté qu'un autre ; par exemple boire un thé vert avant de boire un thé bleu-vert est plus logique que l'inverse ! De même il est absurde de déguster un thé blanc après un Wu Long, car il y a très peu de chance d'en sentir le goût.

Pour les personnes qui ne sont pas encore suffisamment initiées à la dégustation, je pense tout de même qu'il est préférable de boire des thés d'une même catégorie.



On donne sa forme roulée à la feuille de Wu Long séchée..



Fabrication du Wu Long





ous la terminologie de «thés chinois», nous devons entendre les thés produits en Chine et ceux produits sur l'île de Taiwan, pourriez-vous nous en décrire certains, nous raconter leur histoire et la façon dont on doit les préparer ?

Bien sûr, nous pourrions prendre effectivement quelques exemples marquant dans les grandes familles de thés blancs, jaunes, verts etc... Tous ne seront pas forcément des thés prisés par les amateurs, mais certains comme le thé fumé, font partie des grands standards consommés en Europe et donc de ce fait incontournables.

En ce qui concerne leur préparation, je peux vous donner des indications quant aux températures d'eau et aux temps d'infusion à respecter. Mais n'oubliez pas que chaque thé doit être testé dans sa préparation, et l'amateur doit déterminer lui-même les températures d'eau et les temps d'infusion exacts, selon la saison de cueillette (printemps, été etc...), les conditions climatiques etc... Tous les paramètres de base sont variables, donc la préparation du thé elle aussi varie d'une récolte à l'autre. D'ailleurs je vous donnerai plutôt des fourchettes à respecter, que des temps et températures précises. Savoir préparer une bonne infusion est une partie de l'art du thé.

L'eau a t-elle son influence ?

L'eau a plus qu'une importance pour préparer le thé, c'est véritablement un problème et cela dans le monde entier. A moins d'avoir la chance de vivre à proximité d'une source miraculeuse comme celle contée dans les légendes chinoises. Nous devons nous contenter d'adopter la moins mauvaise des solutions. Pour ma part, après avoir goûté toutes sortes d'eaux en bouteilles, je me suis résolue à utiliser un système de filtre pour retirer le chlore et les nitrates de l'eau distribuée par la ville. En fait il faut rechercher une eau au goût le plus neutre possible.

QUELQUES CLASSIQUES DU THÉ CHINOIS

Le lecteur pourra t-il trouver facilement sur le marché français les thés dont vous allez nous parler ?

En France, vous avez de bons importateurs et quelques distributeurs efficaces, donc pour tous les thés chinois les plus classiques, vous n'aurez aucun problème à vous fournir.



A l'exportation les thés sont classés en grades, vous trouverez souvent le même thé décliné en plusieurs grades ou qualités chez votre détaillant. De plus, d'une boutique à l'autre il porte des appellations différentes, à vous de choisir le meilleur rapport qualité-prix. Quant aux thés dits de dégustation, eux sont hors grade et plus difficiles à trouver.

Ces thés de dégustation sont très différents des thés classiques ?

Bien sûr, il y a autant de différence qu'entre un bon petit vin de table et un de vos plus grands millésimes.

Dans le monde des amateurs de thé chinois, on parle de variété de thé produite par un seul plan de thé ou bien, de récoltes qui s'arrachent aux enchères plusieurs centaines de milliers de francs avec quelques kilogrammes voire parfois quelques grammes seulement de production. Ou encore des thés qui vieillissent à l'instar de vos grands vins, en cave, plusieurs dizaines d'années et se bonifient sous l'oeil attentif d'un expert.

Les thés chinois de dégustation auront-ils la chance de s'implanter chez nous ?

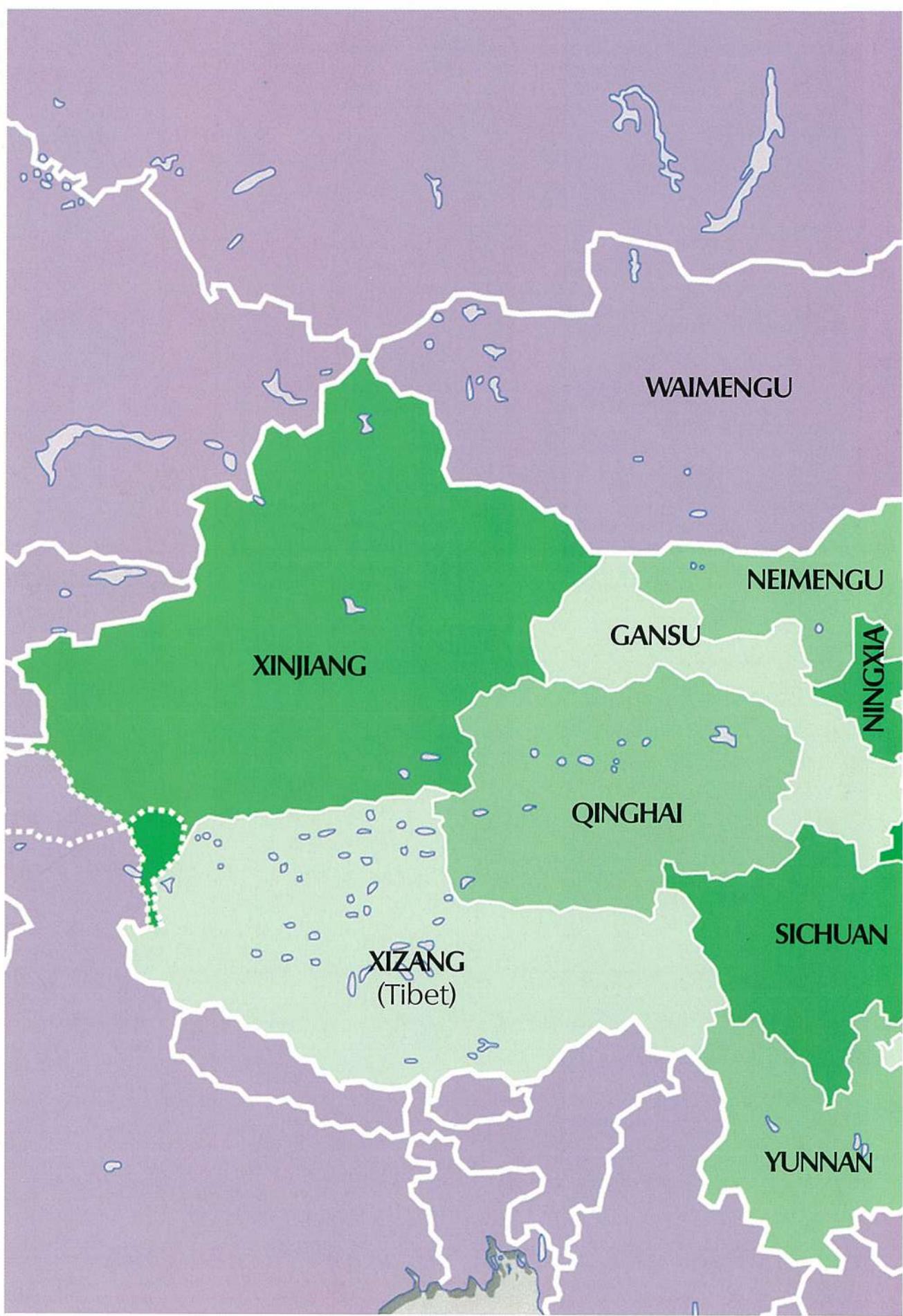
Oui j'en suis certaine, le monde des amateurs de thé de bon niveau en France progresse. C'est un public jeune souvent masculin et pour certains, amateurs de vins. N'êtes-vous pas le pays de la gastronomie et du goût ?

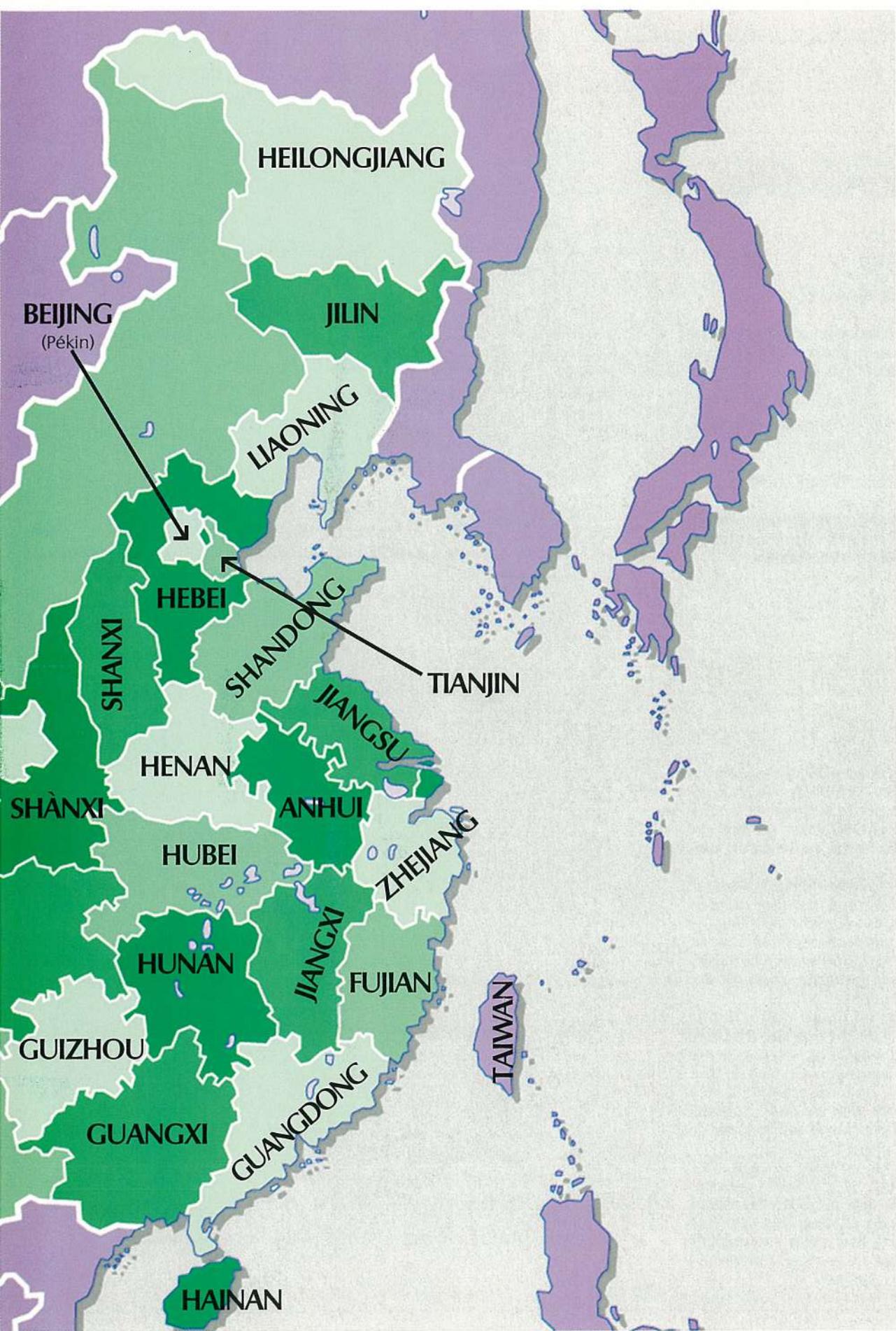
De plus, j'ai eu l'occasion depuis que j'ai ouvert ma maison de thé, à Paris, d'avoir la visite de beaucoup de grands professionnels français : des hommes comme Michel Reynier, responsable à la Compagnie Coloniale, Olivier Scala, Président du Comité Français du Thé et Directeur Général de Cannon ou encore Didier Jumeau-Lafond, l'un de vos meilleurs experts, un monsieur au dynamisme communicatif, Directeur Général de Dammann et Betjeman And Barton. Tous ces professionnels m'ont fait bon accueil, ils aiment le thé, et je ne désespère pas de les voir faire une toute petite place aux grands thés chinois.





LES PROVINCES DE CHINE







BAI HAO YIN ZHEN

- **Famille :** Thé blanc.
- **Région :** Province du Fujian, Chine.
- **Caractéristiques :** uniquement constitué de bourgeons (en forme d'aiguilles), pourvus d'un abondant duvet. Sa couleur est d'un blanc argenté.
- **Couleur de l'infusion :** Cristalline, tirant sur le jaune très pâle.
- **Parfum de l'infusion :** Fleuri, sucré.
- **Préparation :** En zhong, à une température d'eau comprise entre 60° à 70°, et un temps d'infusion variant de 4 et 5 minutes.

Plus connu en France sous la traduction d'«Aiguille d'argent», le *Bai Hao Yin Zhen* est nommé ainsi à cause de la forme et la couleur de ses bourgeons. C'est un thé qui pousse au nord du Fujian, province du sud-est de la Chine.

La cueillette se fait uniquement à la main, et n'a lieu qu'au printemps, sur une période de temps très courte. A peine cueillies, les feuilles sont simplement séchées ; aucun processus de fermentation n'intervient dans sa fabrication. Non fermenté, c'est un des thés les moins travaillés.

A la dynastie Song, on parlait déjà d'un thé blanc, notamment dans l'ouvrage *Da Guan Cha Lun*, écrit par l'empereur Huizong, grand amateur de thé, qui régna de 1100 à 1125. Ceci explique que beaucoup pensent que le *Bai Hao Yin Zhen* date de cette époque. En fait, ce livre parle d'une autre sorte de thé.

L'Aiguille d'argent, tel qu'on le connaît, date de la dynastie Qing, et c'est plus précisément l'année 1796 qui a vu ses premières récoltes. Ce thé rare et cher, très apprécié des Chinois d'outre-mer pour ses qualités rafraîchissantes, est beaucoup consommé pendant les fortes chaleurs.





BAI MU DAN

● **Famille** : Thé blanc.

● **Région** : Province du Fujian, Chine.

● **Caractéristiques** : Le rameau comprend le bourgeon, la première et la deuxième feuilles, recouvert d'un abondant duvet gris blanc ; cette structure peut faire penser par sa forme à une fleur.

● **Couleur de l'infusion** : Abricot clair.

● **Parfum de l'infusion** : Sobre, tendance fruitée et légèrement herbacée.

● **Préparation** : En *zhong*, à une température d'eau de 75° et un temps d'infusion de 3 à 4 minutes.

Bai Mu Dan peut se traduire par «Pivoine blanche». Le bourgeon, de la même longueur que les deux feuilles, donne au rameau un aspect, qui peut rappeler une fleur de pivoine. L'abondant duvet blanc qui recouvre la face externe de ces mêmes feuilles en a qualifié la couleur.

Beaucoup moins rare que le *Bai Hao Yin Zhen*, ce thé a été créé dans les années 1920. La cueillette ne se fait qu'au printemps et seulement à la main. Les feuilles sont juste flétries puis séchées, sans passer par une phase de fermentation.

Il est très apprécié des Hongkongais, qui le consomment pour lutter contre la chaleur étouffante de la saison chaude.

Décliné en plusieurs qualités, on peut le trouver en Europe chez certains importateurs. Son délai de conservation est d'un an environ. Les cueillettes d'été plus tardives servent à fabriquer un thé appelé *Gong Mei*, utilisé dans les restaurants de Guangzhou et de Hongkong pour accompagner le repas. La couleur des feuilles séchées est très caractéristique : un gris avec de larges taches brunes.



JUN SHAN YIN ZHEN

• **Famille** : Thé jaune.

• **Région** : Province du Hunan, Chine.

• **Caractéristiques** : Fait uniquement avec des bourgeons, qui ont une forme d'aiguilles et qui sont recouverts en partie d'un duvet aux reflets dorés.

• **Couleur de l'infusion** : Cristalline, allant vers le jaune.

• **Parfum de l'infusion** : Sucrée, avec une note fruitée sur un fond de poire cuite.

• **Préparation** : En *zhong*, à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion compris entre 6 et 7 minutes.

Voici quatre mille ans, l'empereur Shun alors qu'il parcourait les étendues de son empire, trouva la mort de façon tragique sur les rives du lac Dongting dans la région du Hunan, située au dessus de la province de Guangdong.

Ses deux veuves affrétèrent un bateau pour remonter la rivière jusqu'au lac afin de ramener la dépouille de leur défunt mari. Arrivées au milieu du lac, une gigantesque lame fit chavirer l'embarcation des deux impératrices, promises de ce fait à une mort certaine.

Le poids de leur tenue d'apparat les entraînait inexorablement vers le fond, quand des coquillages, émus par l'infortune des deux malheureuses, unirent leurs efforts pour créer une colline, qui dépassa de 80 mètres la surface de l'eau permettant ainsi aux deux femmes de regagner l'air libre.

Cette légende raconte la naissance de l'île Junshan, «le Mont de l'Empereur», située dans le lac de Dongting. Le *Jun Shan Yin Zhen* est cultivé uniquement sur cette île, d'où son nom d'«Aiguille d'argent du mont de l'empereur».

On dit de ce thé rare et cher, qu'il danse. En effet, lors de l'infusion, les bourgeons se redressent lentement au fond du *zhong* et, un à un, montent en restant verticaux jusqu'à la surface puis redescendent et recommencent. Pour le constater, faites l'infusion dans un grand verre mais seulement pour ce spectacle, car le goût en sera altéré.





BI LUO CHUN

● **Famille** : Thé vert.

● **Région** : Province du Jiangsu, Chine.

● **Caractéristiques** : Constitué par le bourgeon, la première et la deuxième feuilles, l'aspect en est torsadé et très duveteux. La couleur est d'un vert tendre pour les feuilles et d'un blanc cassé pour le duvet.

● **Couleur de l'infusion** : Vert d'eau.

● **Parfum de l'infusion** : Fleuri, fruité, avec une touche de noisette grillée.

● **Préparation** : En *zhong*, à une température d'eau comprise entre 60° et 70° et un temps d'infusion entre 1^{1/2} et 2 minutes.

Sous la dynastie Ming, on vit apparaître un thé aux senteurs tellement incroyables qu'il fut appelé *Xia Sha Ren Xiang*, le «parfum qui effraie l'homme». Plus tard, sous la dynastie Qing, ce thé changea de nom et devint le Bi Luo Chun : «la spirale de jade du printemps». En l'an 1699, le deuxième empereur de la dynastie Qing, Kangxi, traversait l'actuelle province du Jiangsu. Il avait décidé de se rendre sur les bords du lac Tai, là où poussait le fameux *Xia Sha Ren Xiang*. Ses ministres, sachant l'empereur très amateur de thé, lui avaient conseillé de faire inscrire le «parfum qui effraie l'homme» sur la liste du tribut, de façon à en recevoir chaque année son quota. Une fois sur place, Kangxi eut tout loisir d'examiner et de goûter le thé. Trouvant quelque chose d'ingrat à ce nom de *Xia Sha Ren Xiang*, il le rebaptisa Bi Luo Chun. Bi, «jade», pour sa couleur, Luo pour la forme torsadée de ses feuilles et Chun parce que la cueillette ne se faisait qu'au printemps. Dans sa plus belle qualité, le Bi Luo Chun est cueilli fin mars. Il faut cent cinquante mille bourgeons de cette taille pour faire un kilogramme de thé. Les cueillettes plus tardives donnent des feuilles plus grandes, qui serviront à fabriquer les grades inférieurs.



DING GU DA FANG

• **Famille :** Thé vert.

• **Région :** Province de Anhui, Chine.

• **Caractéristiques :** Le bourgeon, la première et la deuxième feuilles d'un vert sombre sont travaillés à plat pour donner une forme de lance de poignard.

• **Couleur de l'infusion :** Vert clair.

• **Parfum de l'infusion :** Fleuri, sucré, ponctué d'une note de châtaigne grillée.

• **Préparation :** En *zhong*, avec une température d'eau de 70° et un temps d'infusion de 2 minutes.

L'histoire de ce thé commence sous la dynastie Ming, durant le règne de l'empereur Longqing.

Il y a 400 ans, un moine nommé Dafang vivait en ermite sur la montagne Sonluo, située dans la chaîne de Tianmu, frontière naturelle entre la province de Anhui et celle de Zhejiang. Dafang était très réputé pour sa grande connaissance dans l'art de la fabrication du thé, aussi recevait-il de fréquentes visites de planteurs, venus de tous les coins du royaume pour lui demander conseil.

Dafang, lassé d'être dérangé dans son ermitage, prit la décision de dispenser son savoir de façon plus large pour pouvoir ensuite regagner sa retraite en toute quiétude. Il quitte donc sa montagne, et se rend au petit village de Laozhu, il y réunit les habitants et leur montre une nouvelle façon de travailler le thé.

Toutes les variétés de thé de cette région traitées par cette méthode se nomment Lao Zhu Da Fang, mais le meilleur de cette production s'appelle Ding Gu Da Fang et fut ajouté à la liste du tribut sous la dynastie Qing.

La cueillette n'a lieu que fin avril et ses jardins sont situés à une altitude de 1300 mètres.





HUANG SHAN MAO FENG

- **Famille :** Thé Vert.
- **Région :** Province de Anhui, Chine.
- **Caractéristiques :** Constitué de bourgeons, à la forme de langue de moineau. Couleur des feuilles desséchées : ivoire.
- **Couleur de l'infusion :** Jaune clair.
- **Parfum de l'infusion :** Fleuri, orchidées.
- **Préparation :** En *zhong*, à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion de 3 minutes.

Dans la province de Anhui, on cultive le thé depuis l'époque Song. Au milieu de la dynastie Ming, dans les montagnes du Huangshan, un thé fait son apparition : *Huang Shan Yun Wu*, «Nuages et brouillard de la Montagne Huang».

Pendant le règne de Guangxu (1875-1909), de la dynastie Qing, un certain Xie Yutai, qui tient commerce de thé, découvre une nouvelle méthode de fabrication et donne la dénomination actuelle. De même, à cette époque, le théier, qui jusque-là poussait dans les anfractuosités, est mis en plantation.

Les jardins sont situés entre 700 et 800m d'altitude. La cueillette de printemps, comprenant le bourgeon, les deux premières feuilles, et la «fish leaf», commence au début du mois d'avril.



LONG JING

• **Famille :** Thé vert.

• **Région :** Province de Zhejiang, Chine.

• **Caractéristiques :** Le bourgeon, première et deuxième feuilles. Les feuilles séchées sont plates ; elles mesurent 1,5 centimètre ; elles sont de couleur vert clair avec des taches jaunes.

• **Couleur de l'infusion :** Vert clair.

• **Parfum de l'infusion :** Châtaignes grillées, olives fraîches.

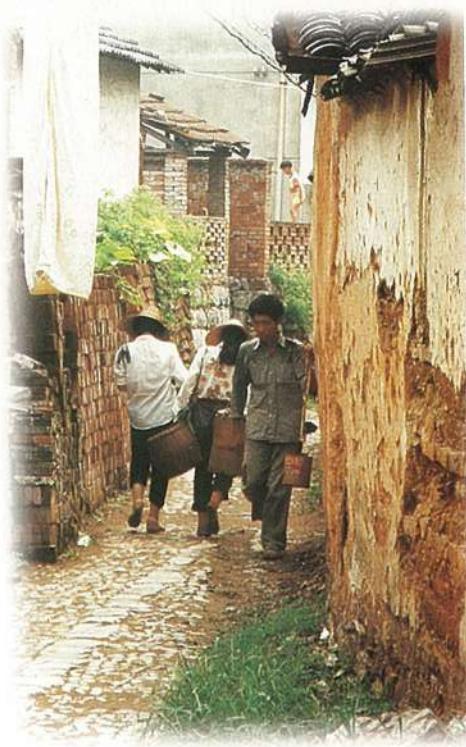
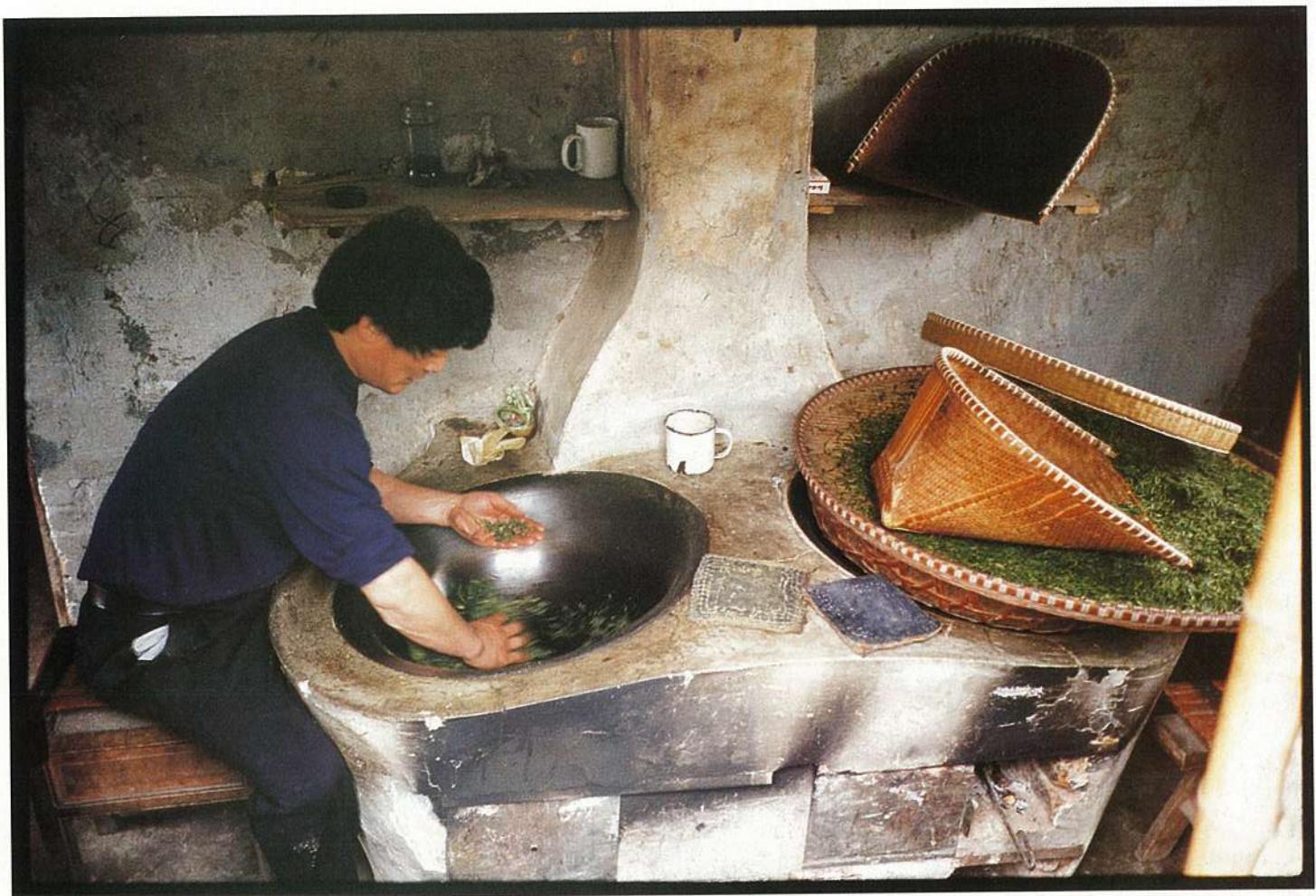
• **Préparation :** En zhong à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion de 2 minutes.

Depuis fort longtemps, dans la province du Zhejiang, le lac Xihu et ses environs sont réputés pour la beauté de leurs paysages, l'excellence de leur thé vert, la qualité de leurs sources, aux noms plus évocateurs les uns que les autres, comme Hu Pao Chuan : «la source du tigre galopant». De nombreux poètes ont célébré les magnificences et la douceur du climat de Hangzhou, la petite ville des rives du lac. Cette région accueille désormais dans ses vallons et sur les bords de ses eaux calmes de nombreux touristes. Sous la dynastie Tang, on trouve déjà des plantations de thé dans la région, notamment autour des temples de Tianshu et de Lingyin ; ce sont les moines qui les cultivent. Sous la dynastie Song, le thé vert de la région fut inscrit sur la liste du tribut. Cela montre que sa qualité était déjà appréciée, même s'il n'avait pas encore de nom.

Il y a environ 1700 ans, les habitants d'un village trouvèrent un rocher en forme de dragon en forant un puits : ils le nommèrent Long Jing : «Puits du dragon».

Sous la dynastie Wu Dai (907-960 après JC), la population régionale se cotisa pour construire, près du puits, un temple. Bientôt, la réputation du temple de Long Jing attira des pèlerins de tout le royaume, et le thé vert bu localement, déjà fort apprécié, fut à son tour baptisé par les visiteurs, du nom du lieu. C'est l'empereur Kangxi, sous la dynastie Qing, lors de la construction de son palais d'été à Hangzhou, qui fit préciser l'appellation de «Puits du dragon» sur la liste du tribut. Mais c'est son petit-fils Cianlong, l'un





des empereurs les plus férus dans l'art du thé, puisqu'il caressa même le songe d'abandonner son trône pour s'adonner entièrement à sa passion du breuvage divin, qui consacra ce thé. En effet il fit planter dix-huit théiers, dits «théiers royaux», près d'un temple à Shifeng, «le pic du lion».

A l'heure actuelle, si toute la région de Zhejiang produit du Long Jing, le meilleur reste le Shifeng Long Jing récolté sur le pic du lion début avril. Mais ce jardin fournit une quantité minime. Si vous en trouvez en boutique spécialisée, il vous est permis de douter de son origine.



TAI PING HOU KUI

● **Famille** : Thé vert.

● **Région** : Province de Anhui, Chine.

● **Caractéristiques** : Le bourgeon suivi de la première et deuxième feuilles, d'un beau vert décliné en plusieurs tons. La feuille recouverte de duvet n'est pas travaillée dans sa forme.

● **Couleur de l'infusion** : Vert transparent.

● **Parfum de l'infusion** : Fleuri, orchidée.

● **Préparation** : En *zhong*, à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion compris entre 3 et 4 minutes.

Au sud de la province de Anhui, dans la région montagneuse de Taiping, on plante le thé depuis la dynastie Ming.

Durant la dynastie Qing, Wang Kuicheng un planteur, dont le jardin se trouvait à flanc de coteau dans le Vallon des Singes, avait la réputation de faire un thé aux parfums d'orchidées, le Tai Ping Hou Kui. En fait, sa plantation était située dans une forêt où l'on trouvait à l'état sauvage de nombreuses variétés de cette fleur. La nuit tombée, leurs senteurs embaumaient l'air et imprégnait de leurs effluves les feuilles de théiers.

Les marchands de thés de toute la province décidèrent d'investir dans la région pour profiter de ce phénomène et du microclimat si particulier qui y régnait. Les jardins se multiplièrent, mais, même à l'heure actuelle, aucun n'égale en qualité celui d'origine. Malheureusement sa production très faible ne peut suffire à fournir la demande, aussi vous trouverez vendu sous le nom de Tai Ping Hou Kui, les cueillettes des jardins alentour ; il faut être vigilant.

Au printemps, le rameau est cueilli avec le bourgeon et les trois feuilles suivantes ; la troisième feuille sera détachée de sa tige pour faire un thé d'une catégorie de grade inférieur, le bourgeon et les deux feuilles restantes doivent être d'égale dimension, la norme est de trois centimètres.

L'infusion se caractérise par sa longueur en bouche.





ZHU CHA



● **Famille** : Thé vert.

● **Région** : Province du Zhejiang, Chine.

● **Caractéristiques** : Les feuilles de couleur vert foncé sont roulées en forme de perle.

● **Couleur de l'infusion** : Jaune orangé.

● **Parfum de l'infusion** : Corsé.

● **Préparation** : Ce thé ne doit pas être bu nature. Mais en infusion forte pour servir de base à d'autres préparations.

Le Zhu Cha, «perle de thé», est un des tous premiers thés à être exporté sur le marché de Londres au début du XVIII^e siècle. Son prix le place en deuxième position à la bourse du thé, après le Bohea, un Wulong de Chine.

A cette époque ce thé portait le nom de Gong Xi Cha, «le thé vert de l'offrande», les Anglais, eux, lui donnèrent le nom de Green pearl , «perle verte», pour sa forme caractéristique et sa couleur.

A l'heure actuelle, le Zhu Cha est surtout connu sous le nom de Gunpowder, «la poudre à canon». Une appellation qui, parfois, prête à confusion, comme pour cet importateur de Côte d'Ivoire qui, en 1984, après des déboires avec les services de douane de son pays, demanda à son correspondant chinois de ne plus lui faire parvenir des caisses avec la mention «poudre à canon».

Dans la catégorie des thés verts, c'est le plus gros tonnage de la production chinoise. De la cueillette à la phase terminale d'emballage tout est mécanisé, c'est un thé industriel. Très peu bu en Chine, les plus grands consommateurs en sont les pays du Maghreb, où il a trouvé une sorte d'accomplissement dans la préparation du fameux thé à la menthe.

La marque «Temple du ciel» est la plus connue, envoyée du pays producteur elle fournit tous les boutiquiers asiatiques.

A l'achat, vérifiez que la perle de thé ait un aspect brillant ; si elle est terne, elle provient d'un stock trop vieux.



ZHU YE QING

● **Famille :** Thé vert.

● **Région :** Province de Sichuan, Chine.

● **Caractéristiques :** Petites feuilles d'environ 1,5 centimètre, plates, pointues aux deux extrémités et de couleur verte.

● **Couleur de l'infusion :** Vert pâle.

● **Parfum de l'infusion :** Fleuri, sucré, sur une note d'olive fraîche.

● **Préparation :** En zhong, à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion de 2 minutes.

Dans la région du mont E Mei, province du Sichuan, on cultive le thé avec bonheur depuis l'époque Tang, soit environ 1200 ans. Les jardins se situent à des altitudes comprises entre 800 et 1200 mètres.

En 1964, un haut fonctionnaire chinois, Monsieur Chen Yi, alors président du département d'état est amené à visiter la région. Lors d'une halte dans le temple de Wannian, les moines lui offrent pour le désaltérer du thé. Monsieur Chen Yi, grand amateur, est séduit par la qualité du breuvage.

Quand il s'enquiert de son nom, on lui répond qu'il n'en a pas et que ce thé, produit par le temple, vient du jardin voisin. Pour honorer leur visiteur, les moines lui proposèrent de choisir un nom pour ce thé, afin de garder le souvenir de son passage. Monsieur Chen Yi, examina attentivement la forme des feuilles, plates et pointues aux deux extrémités, d'une belle couleur verte. Cet aspect lui évoqua la feuille de bambou. Il nomma donc ce thé Zhu Ye Qing, «feuille de bambou verte».

Le Zhu Ye Qing est une cueillette de printemps, faite début avril, on ne prend que le bourgeon et la première feuille.

Cette histoire nous démontre qu'il reste en Chine de minuscules jardins à découvrir et dont la production pourtant d'une grande qualité n'est buée que localement.





BAI HAO WU LONG



● **Famille :** Thé bleu-vert.

● **Région :** Taiwan.

● **Caractéristiques :** Les bourgeons sont blancs et duveteux, non travaillés. Couleur marron foncé, rouge.

● **Couleur de l'infusion :** Ambre clair.

● **Parfum de l'infusion :** Fleuri, fruits mûrs, muscat et miel.

● **Préparation :** Gong Fu Cha, à une température d'eau comprise entre 70° et 80° et un temps d'infusion variant entre 30 secondes et 2 minutes.

C'est un thé décliné en de multiples qualités que l'on trouve en Europe sous les noms de «Oriental Beauty», Oolong Fancy, Dragon Noir, Oolong Impérial, Grand Oolong, etc. Ce thé, qui n'est fait qu'à Taiwan, est plus proche des thés de style Darjeeling.

Il est fermenté entre 60° et 70°. Pour les meilleures qualités, le rameau doit présenter un aspect à 5 couleurs blanc, jaune, vert, rouge et marron et doit avoir des parfums de muscat, de fruits et de miel. C'est un des grands classiques de Taiwan et le premier thé à avoir été exporté de l'île. Ses jardins se situent dans les plaines et les collines des régions de Xinzhu et Taoyuan. Nous pourrions traduire Bai Hao par «Duvet Blanc».



LA BEAUTÉ ACADEMIQUE

● **Famille** : Thé bleu-vert.

● **Région** : Taiwan.

● **Caractéristiques** : Les feuilles sont roulées en boules de couleurs vert foncé et marron clair.

● **Couleur de l'infusion** : Jaune orangé.

● **Parfum de l'infusion** : Miel.

● **Préparations** :

- 1) *Gong Fu Cha*, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 5 et 20 secondes.
- 2) En grosse théière en porcelaine, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 5 et 7 minutes.

Quand un grand Monsieur du thé décide de remettre d'actualité des méthodes de fabrication traditionnelles, cela donne : «La beauté académique».

Ce Wu Long est certainement le meilleur rapport qualité-prix du marché des bleus-verts taiwanais. Ce thé a demandé quatre ans d'efforts pour sa mise au point. Un cahier des charges très précis et scrupuleusement suivi, en établit toutes les phases de fabrication, de la plantation à la torréfaction.

Le théier n'est pas traité, et le sol ne reçoit que des engrains naturels à base de déchets végétaux. La beauté de la feuille est un peu sacrifiée au profit de son goût, en effet la feuille est cueillie mûre pour obtenir des parfums plus enveloppés et l'opération est mécanique pour en baisser le coût. Les quelques petits jardins qui produisent ce thé sont tenus par des planteurs âgés qui ont encore l'expérience du flétrissage à l'ancienne où l'on tient compte de l'hygrométrie, du vent, de l'ensoleillement etc...

A l'heure actuelle, beaucoup de Wu Longs sont travaillés de façon à les rendre très flatteurs, tout en parfum, mais sans grand intérêt à l'infusion.

«Beauté Académique» est un parfait équilibre entre les parfums, les goûts et les arrières goûts. Il a été ramené en France, pour le plaisir des grandes tables gastronomiques, puisqu'il peut-être infusé en grosse théière.





DONG DING WU LONG



● **Famille :** Thé bleu-vert.

● **Région :** Taiwan.

● **Caractéristiques :** Les feuilles sont roulées en forme d'une boule peu serrée. Sa couleur est un dégradé de verts.

● **Couleur de l'infusion :** Jaune orangé.

● **Parfum de l'infusion :** Fleuri, fruité.

● **Préparation :** Gong Fu Cha, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 10 et 40 secondes.

Dans la région montagneuse de Nantou, vivait Monsieur Lin Fengchi qui aspirait à embrasser la carrière de fonctionnaire. Pour se faire, il décide de se rendre dans la province du Fujian pour passer ses examens. Désargenté, Lin Fengchi s'adresse alors à l'un de ses voisins qui accepte de lui faire un prêt pour financer son voyage.

Arrivé dans le Fujian, Lin Fengchi rencontre un vieux planteur de thé qui le loge et le nourrit jusqu'au passage de ses examens. Lin Fengchi et le vieil homme étaient homonymes. Aussi le jour où il revient son diplôme en poche, le vieil homme, heureux que son nom soit honoré de la sorte, lui offre 36 théiers de son jardin.

De retour à Taiwan, Lin Fengchi plante 24 théiers devant chez lui et en donne 12 à son voisin pour le remercier de sa confiance. Ce fut le début du Dong Ding Wu Long, que l'on traduit par «brume glacée des sommets». Cueilli avec le bourgeon, la première et la deuxième feuilles, c'est un thé dont la fermentation varie de 30° à 40°.

Les jardins se situent à une altitude moyenne de 750 mètres.



FENG HUANG DAN CONG

- **Famille :** Thé bleu-vert.
- **Région :** Province de Guangdong, Chine.
- **Caractéristiques :** Les feuilles très longues, mesurant entre 5 et 6 centimètres, sont torsadées et de couleur marron.
- **Couleur de l'infusion :** Miel.
- **Parfum de l'infusion :** Agrumes, lait, poivre.
- **Préparation :** Gong Fu Cha, à une température d'eau de 100° et un temps d'infusion de 15 secondes pour le premier passage d'eau. Pour les infusions suivantes, on ajoute 10 secondes de plus que l'infusion précédente à chaque infusion.

Dans la province de Guangdong, durant la dynastie Song, l'Empereur Zhao Bing (1278-1279) traversa le village de Fenghuang, puis gravit la montagne du même nom.

En chemin, l'Empereur demande à ses serviteurs d'aller cueillir des feuilles de théiers sauvages, qui abondent dans cette montagne, pour en faire une infusion. L'Empereur trouva au breuvage, outre un goût agréable, de grandes vertus pour étancher sa soif. Séduit, Zhao Bing en fit faire de nombreuses boutures par les villageois.

Dans cette montagne, les théiers poussent à une altitude de 1500 mètres. Leurs troncs forts et leurs branches vigoureuses, nous montrent qu'ils sont souvent vieux de plus d'un siècle ; leur taille pouvant atteindre deux mètres de haut, avec des feuilles longues de 8 à 10 centimètres. La cueillette est indépendante pour chaque pied et les récoltes ne sont jamais mélangées ; car chaque théier a son caractère.

Ceci explique le nom de *Feng Huang Dan Cong* : «Feng Huang» du nom du lieu, «Dan» pour individuel et «Cong» pour arbre ou plante. La production en est très faible : quelques kilogrammes par pied, qui sont souvent réservés longtemps à l'avance par de grands connaisseurs.

En Europe, le thé que l'on vous vendra sous ce nom, sera en fait un thé de grosses productions, qui pousse dans la plaine au pied de la montagne Fenghuang.





GAO SHAN CHA

- **Famille :** Thé bleu-vert.
- **Région :** Taiwan.
- **Caractéristiques :** Les feuilles sont roulées en forme de boules de couleur vert clair.
- **Couleur de l'infusion :** Vert tirant vers le jaune.
- **Parfum de l'infusion :** Très fleuri.
- **Préparation :** Gong Fu Cha, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 10 et 30 secondes.

L'île de Taiwan, séparée du continent par un bras de mer étroit, le détroit de Formose, est très montagneuse. En effet, plus de la moitié de sa superficie est au-dessus de 200 mètres avec des sommets à près de 4000 mètres dont le point culminant, le mont Yu Shan, à 3997 mètres.

C'est sur le versant ouest de l'île que l'on trouve les jardins de Gao Shan Cha situés entre 1000 et 1500 mètres d'altitude principalement dans les régions de Jiayi et de Nantou.

Ce climat froid des montagnes et l'humidité ambiante responsable du brouillard baignant ces régions le soir comme le matin, auxquels s'ajoute l'absence de pollution, créent les conditions propices à la culture de ce thé si particulier.

Fermenté en général entre 10° et 20°, le Gao Shan Cha est assez proche du thé vert, il est le plus souvent cueilli à la main et récolté seulement une à deux fois par an.

On peut traduire son nom par «thé des hautes montagnes».



WEN SHAN BAO ZHONG

● **Famille** : Thé bleu-vert.

● **Région** : Taiwan.

● **Caractéristiques** : Les feuilles sont longues, non roulées de couleur vert foncé, entourées de givre blanc.

● **Couleur de l'infusion** : Jaune doré.

● **Parfum de l'infusion** : Magnolias, orchidées.

● **Préparation** : Gong Fu Cha, à une température d'eau comprise entre 90° et 95°, et un temps d'infusion variant entre 10 et 30 secondes.



Produit dans le nord de Taiwan, c'est un produit spécifique de l'île. C'est en 1810, sous la dynastie Qing que les premiers plans de thé sont amenés par un marchand. En effet, Monsieur Ke Chao effectuait régulièrement des voyages entre le continent et l'île pour s'approvisionner en thé. C'est à cette occasion qu'il décida de faire voyager des théiers et de tenter de les acclimater à Taiwan. Les jardins sont toujours comme pour la première plantation situés à une altitude moyenne de 400 mètres dans les montagnes environnantes de Taipei.

Ce thé est très flatteur, avec de plaisants parfums de fleurs. Il doit son nom au fait qu'il était emballé pour la vente dans des paquets carrés, comme on le fait de façon traditionnelle en Chine.



DIAN HONG GONG FU



- **Famille :** Thé rouge.

- **Région :** Province du Yunnan, Chine.

- **Caractéristiques :** Les feuilles sont entières et torsadées de couleur brune avec des bourgeons dorés.

- **Couleur de l'infusion :** Rouge orangé.

- **Parfum de l'infusion :** Fruité.

- **Préparation :** En grosse théière Yixing, à une température d'eau de 90° et un temps d'infusion compris entre 3 et 4 minutes.

Le *Dian Hong Gong Fu* est plus connu en occident sous l'appellation *Yunnan*, le nom de sa région natale. A la frontière du Laos, du Vietnam et de la Birmanie, sur les contreforts himalayens, le Yunnan est une des provinces les plus mystérieuses de Chine. On dit de cette région montagneuse, qu'elle abrite sur ses hauts plateaux, ou dans ses vallées encaissées, des théiers millénaires. Le *Dian Hong Gong Fu*, quant à lui, n'est cultivé que depuis peu de temps et ses jardins sont surtout situés au sud et à l'est de cette province.

L'air saturé d'humidité, le climat pluvieux, les brumes quasi permanentes ainsi que la grande différence entre les températures diurne et nocturne, sont autant de facteurs très favorables à l'épanouissement du théier. Ces conditions particulières permettent neuf mois de récolte dans l'année. Les jardins de ces variétés de théiers à grandes feuilles résident le plus souvent entre 1000 et 2000 mètres d'altitude.

C'est en 1938 que s'installe dans la région une usine gouvernementale de thé. Quelque temps après, eurent lieu les premiers essais pour acclimater le thé rouge : ce fut une réussite.

Le *Dian Hong Gong Fu*, avec ses grandes feuilles torsadées et ses gros bourgeons au duvet doré, a séduit les Anglais. Il est même dit que la reine en avait rempli un bocal uniquement pour le plaisir de l'admirer et de le montrer à ses invités.

La meilleure cueillette se fait au printemps et entièrement à la main ; le rameau comprend le bourgeon, la première et la deuxième feuilles.



QI HONG GONG FU

- **Famille :** Thé rouge.
- **Région :** Province de Anhui, Chine.
- **Caractéristiques :** Les feuilles sont torsadées de couleur noir brillant.
- **Couleur de l'infusion :** Rouge.
- **Parfum de l'infusion :** Chocolaté, boisé.
- **Préparation :** En grosse théière Yixing, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 3 et 5 minutes.

Ce thé, produit au sud de la province de Anhui, est plus connu sous le nom de Keemun.

C'est durant la dynastie Qing, sous le règne de l'empereur Guangxu (1875-1909), qu'arriveront les premiers jardins de thé rouge, dans une région qui ne cultivait jusque là que du thé vert.

En effet, Monsieur Yu Ganchen, fonctionnaire de son état et très grand amateur de thé, exerçait son ministère dans la province du Fujian. Il passait beaucoup de temps auprès des planteurs de thé dont certains, après tant d'années passées à le côtoyer, lui livrèrent leurs secrets.

Notre fonctionnaire dut prendre sa retraite vers les années 1880. Il regagna son village natal Qimen dans la province de Anhui. Mais monsieur Yu Ganchen ne rentrait pas les mains vides, il amenait avec lui toutes les techniques, jusqu'alors inconnues dans cette région, de fabrication et de culture du thé rouge.

Il savait le climat de cette partie du pays favorable au thé, avec ses brumes, son ensoleillement faible et comptait bien en bénéficier pour produire de nouvelles cultures.

Les premiers jardins furent établis là où la chaîne de montagne Huangshan s'amenuise pour ne donner que des collines ne dépassant pas les 400 mètres.

L'accès et le succès commercial de ces nouvelles variétés furent tels que les planteurs abandonnèrent petit à petit leur production locale de thé vert au profit du Qi Hong Gong Fu.

En 1939, Le Keemun représentait un tiers des thés rouges chinois envoyés à l'exportation.





ZHENG HE GONG FU

- **Famille** : Thé rouge.
- **Région** : Province du Fujian, Chine.
- **Caractéristiques** : Les feuilles sont torsadées, avec des bourgeons orangés.
- **Couleur de l'infusion** : Rouge lumineux.
- **Parfum de l'infusion** : Fruité, boisé.
- **Préparation** : En grosse théière Yixing, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 3 et 4 minutes.

Ce thé de la grande famille des thés rouges chinois est considéré comme l'un des meilleurs de sa catégorie. Il est vrai que son berceau natal est une des régions les plus connues pour les thés de qualité. En effet, c'est dans le Fujian que l'on trouve les fameux thés blancs, comme le *Bai Hao Yin Zhen* ou encore le *Tie Guan Yin*, le plus célèbre des semi-fermentés. Dans cette province, où l'on est expert dans la fabrication du thé, plusieurs sortes de thés rouges sont cultivées, les jardins de *Zheng He Gong Fu* sont eux situés au nord de la ville de Fuzhou. Pour accomplir de façon traditionnelle la phase finale de production de ce thé, il fallait creuser des trous dans le sol et les remplir de braises incandescentes, puis disposer au dessus des paniers en bambou au nombre de quatre, dans lesquels le thé était mis à sécher. Les braises étaient entretenues et surveillées pour ne pas dégager une chaleur trop grande ou trop faible qui aurait pu brûler les feuilles ou encore les aurait fait mijoter. Les quatre paniers de bambou qui se superposaient au dessus du feu étaient régulièrement changés de place : ceux du haut passaient en bas et vice versa, tout cela pour répartir l'exposition à la source de chaleur.



ZHENG SHAN XIAO ZHONG

- **Famille**: Thé rouge.
- **Région**: Province du Fujian, Chine.
- **Caractéristiques**: Les feuilles sont longues et torsadées ; de couleur noir et brun foncé.
- **Couleur de l'infusion**: Rouge tirant sur le marron.
- **Parfum de l'infusion**: Boisé, fumé.
- **Préparation**: En grosse théière en porcelaine, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 3 et 5 minutes.

Ce thé a la particularité d'évoquer pour les occidentaux «le thé de Chine», alors que, pour les Chinois, il représente le thé des étrangers. Plus connu sous le nom de «Lapsang Souchong», il est cultivé sur les flancs de la montagne Wuyi au nord de la province du Fujian.

Le *Zheng Shan Xiao Zhong* est récent : les premières traces apparaissent vers la fin de la dynastie Qing. A cette époque, l'ouverture des ports chinois au commerce a permis l'exportation des thés rouges, dont le Lapsang Souchon faisait partie.

En fait, ce thé est l'aboutissement d'un concours de circonstances. Sous le règne de l'Empereur Daoguang (1821-1851), différents groupes armés territoriaux ou d'occupation, parcourraient le pays. Des militaires, traversant la montagne de Wuyi, décidèrent pour se reposer quelques jours, de faire halte au petit village de Xingcun. Pour se loger, ils réquisitionnèrent le seul bâtiment assez grand pour les accueillir : l'usine de traitement du thé.

Le propriétaire dut s'incliner ; mais en pleine période des récoltes, il voyait jour après jour des tonnes de feuilles de thé s'accumuler devant son usine, dans l'attente de leur traitement. Elles commençaient à noircir et à fermenter, les soldats empêchant toujours l'accès des lieux aux ouvriers. En désespoir de cause, le patron, avant que toutes les feuilles ne pourrissent avec l'humidité, et ne pouvant se servir de ses installations pour traiter le thé, réunit son personnel. Il leur demanda d'allumer des feux avec du bois de pin et ils tentèrent, tous ensemble, de sécher les feuilles au dessus des braises.

Une fois les stocks séchés, il essaya de les vendre mais personne n'était intéressé et la récolte semblait perdue. Il partit donc pour la ville de Fuzhou capi-



tale de la province du Fujian, là où les marchands étrangers résidaient. Il leur présenta son thé comme une spécialité de son village natal et réussit à les convaincre d'en acheter. Par la suite, il reçut de nombreuses commandes, et devant ce succès, tous les planteurs se mirent à fabriquer du thé fumé pour les barbares.

Dans les années 1820, la plus grande partie de la production était expédiée sur l'Europe. Mais 1949 mit un coup d'arrêt à la fabrication. Le régime s'effondre, Chiang Kai Shek fuit le pays et Mao Zedong prend le pouvoir. En 1950, les exportations reprennent de plus belle vers l'Europe mais aussi vers les Etats-Unis et les tonnages devinrent très importants.



PU ER



● **Famille** : Thé noir.

● **Région** : Province du Yunnan, Chine.

● **Caractéristiques** : Les feuilles sont torsadées, de couleur marron.

● **Couleur de l'infusion** : Orange foncé.

● **Parfum de l'infusion** : Sucré, fleuri, senteur de terre humide.

● **Préparation** : En petite théière Yixing, à une température d'eau de 95°, et un temps d'infusion variant entre 5 secondes et 3 ou 4 minutes.

Originaire de la région du Xishuangbanna dans la province du Yunnan, ce thé tient son nom d'une petite ville : Pu Er qui en centralisait le stockage et la vente.

Pendant la dynastie Tang, le Pu Er était surtout apprécié au Tibet et dans le Xikang. Mais ce n'est que durant la dynastie Qing, sous le règne des Empereurs Mandchous issus de peuples nomades, qu'il fut inscrit sur la liste du tribut.

Les Mandchous ont un régime alimentaire très carné et ont besoin d'un thé qui dissout les graisses, le Pu Er a cette réputation et il en était offert à la famille royale, au titre d'impôt, plus de 30 000 kg par an.

Une fois la feuille travaillée, on stocke le thé quelques années pour en adoucir et en arrondir le goût. C'est un thé post fermenté. Il est cependant très difficile de trouver un Pu Er de qualité et la plupart sont des Pu Er dont la fermentation a été forcée par différents procédés pour les vendre très rapidement, souvent dans l'année de leur récolte.



TUO CHA

● **Famille** : Thé noir.

● **Région** : Province du Yunnan, Chine.

● **Caractéristiques** : C'est un thé compressé en forme de nid d'oiseau, de couleur marron foncé.

● **Couleur de l'infusion** : Jaune foncé allant vers l'orangé.

● **Parfum de l'infusion** : Senteur de terre humide.

● **Préparation** : En grosse théière en porcelaine, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 2 et 3 minutes.

C'est sous le règne de L'Empereur Wanli (1573-1620), durant la dynastie Ming que l'on retrouve les premières traces du Tuo Cha. Ce thé en forme de nid d'oiseau doit son nom à une rivière appelée «Tuo» qui coule dans la province du Sichuan. Sur ses rives se tenait un des plus grands marchés de thé compressé.

Nous pourrions, sans trop entrer dans les détails, séparer ce type de thé en deux catégories : le Yunnan Tuo Cha fabriqué avec du thé vert et le Pu Er Tuo Cha élaboré à base de thé noir.

Depuis près de 40 ans, la majorité des Tuo Cha vendus vient de l'usine gouvernementale de thé de la province du Yunnan. Malheureusement, aux yeux des amateurs de ce type de thé, la qualité ainsi produite n'en est pas fabuleuse et il faut qu'ils prétendent à bien des vertus thérapeutiques extraordinaires pour en vendre autant sur l'Europe et les Etats-Unis.





QI ZI BING CHA

- **Famille :** Thé noir.
- **Région :** Province du Yunnan, Chine.
- **Caractéristiques :** C'est un thé compressé en forme de galette d'un diamètre de 20 centimètres, de couleur marron foncé.
- **Couleur de l'infusion :** Orange foncé.
- **Parfum de l'infusion :** Senteur de terre humide.
- **Préparation :** En grosse théière Yixing, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 2 et 4 minutes.

Durant la dynastie Tang, pour mieux conserver, stocker et transporter les thés, tous se présentaient sous l'aspect de thés compressés. Ils gardèrent cette forme jusqu'à la dynastie Ming.

C'est Zhu Yuanzhang, le premier Empereur de cette dynastie, qui abolit par décret cette façon de faire. Zhu Yuanzhang était issu du peuple et connaissait le travail de fabrication de ces galettes de thés, aussi, pour épargner à ses sujets ce dur labeur, il ordonna que désormais le thé du tribut soit donné sous forme de feuilles en vrac.

Seule la province du Yunnan aux confins du royaume échappa à ses nouvelles directives. Sa situation géographique rendait l'application du décret difficile à contrôler et, de plus, cette région faisant commerce avec le Tibet, le thé ainsi vendu devait parcourir de grandes distances à dos de cheval, sur des routes très difficiles : la forme compressée du thé convenait beaucoup mieux à son transport.

Ces galettes sont faites soit avec du thé vert, soit avec du Pu Er. Le thé est passé à la vapeur avant d'être compressé en galettes, qui sont emballées par sept, d'où son nom : Qi Zi «sept pièces» et Bing Cha «galette de thé».



MEI GUI HONG

● **Famille:** Thé aux fleurs.

● **Région:** Province du Fujian, Chine.

● **Caractéristiques:** Les feuilles sont torsadées, de couleur noire, avec des pétales de roses.

● **Couleur de l'infusion:** Rouge orangé.

● **Parfum de l'infusion:** Rose.

● **Préparation:** En grosse théière de porcelaine, à une température d'eau de 95° et un temps d'infusion compris entre 3 et 4 minutes.

Le thé parfumé à la rose se fabrique principalement dans les provinces du Guangdong, du Fujian et du Zhejiang.

Quelques compagnies en Europe importent ce type de thé. Il en existe plusieurs qualités, certaines même parfumées à l'aide d'essences. Nous ne parlerons que de la meilleure : celle faite de façon traditionnelle. Les roses doivent être récoltées au mois de mai, toujours tôt le matin à l'heure où les parfums exhalés sont les plus denses, presque entêtants. La brume matinale donne aux roses ainsi cueillies l'humidité nécessaire à leur transport dans de bonnes conditions, afin qu'elles n'arrivent pas trop flétries ou desséchées sur le lieu où l'attend le thé. Et c'est seulement sur place qu'il faudra séparer les pétales, du corps et de la tige de la fleur.

Pour réussir un mariage, il faut bien choisir les deux conjoints. Il en est de même pour les thés parfumés : la variété de théiers et celle de rosiers à unir sont deux paramètres qui détermineront le résultat final. Comme l'on a choisi la variété de roses pour son parfum, il nous faut choisir le thé pour son arôme, toujours dans la grande famille des thés rouges.

Pour sa fabrication, voir le chapitre «Classification des thés».





SON ZHEN

● **Famille** : Thé aux fleurs.

● **Région** : Province du Fujian, Chine.

● **Caractéristiques** : Les feuilles sont en forme de petites aiguilles de couleur blanche et vert foncé.

● **Couleur de l'infusion** : Cristalline.

● **Parfum de l'infusion** : Jasmin.

● **Préparation** : En zhong, à une température d'eau de 70° et un temps d'infusion compris entre 3 et 4 minutes.

Le thé parfumé au jasmin est un des thés chinois les plus présents en Occident : tout le monde en a bu au moins une fois dans sa vie. Cependant, qui n'a pas bu un *Son Zhen*, n'a jamais goûté un grand thé au jasmin. Si les Chinois savent parfumer le thé depuis l'époque Tang, c'est vite devenu un moyen facile d'agrémenter les thés qui, par leur manque de qualité gustative, ne se suffisent pas à eux-mêmes. En général, l'usage de cet artifice permet de faire d'un thé de consommation courante une boisson agréable à un prix très abordable. Le plus souvent, le thé, auquel on rajoute quelques fleurs pour la décoration, est aromatisé avec des essences de jasmin.

Il existe, cependant, de toutes petites quantités produites de façon traditionnelle. Il faut choisir pour base un grand thé dans la famille des thés verts ou blancs, que l'on mélange à des fleurs de jasmin fraîchement cueillies, dans une proportion pouvant varier de 25 à 95 kg de fleurs pour 100 kg de feuilles, selon le thé que l'on veut imprégner. Le *Son Zhen* est fait à base de thé blanc, ce qui lui donne déjà, au départ, un parfum très subtil. La variété de jasmin doit être choisie avec beaucoup de soin. Le résultat final en dépendra.

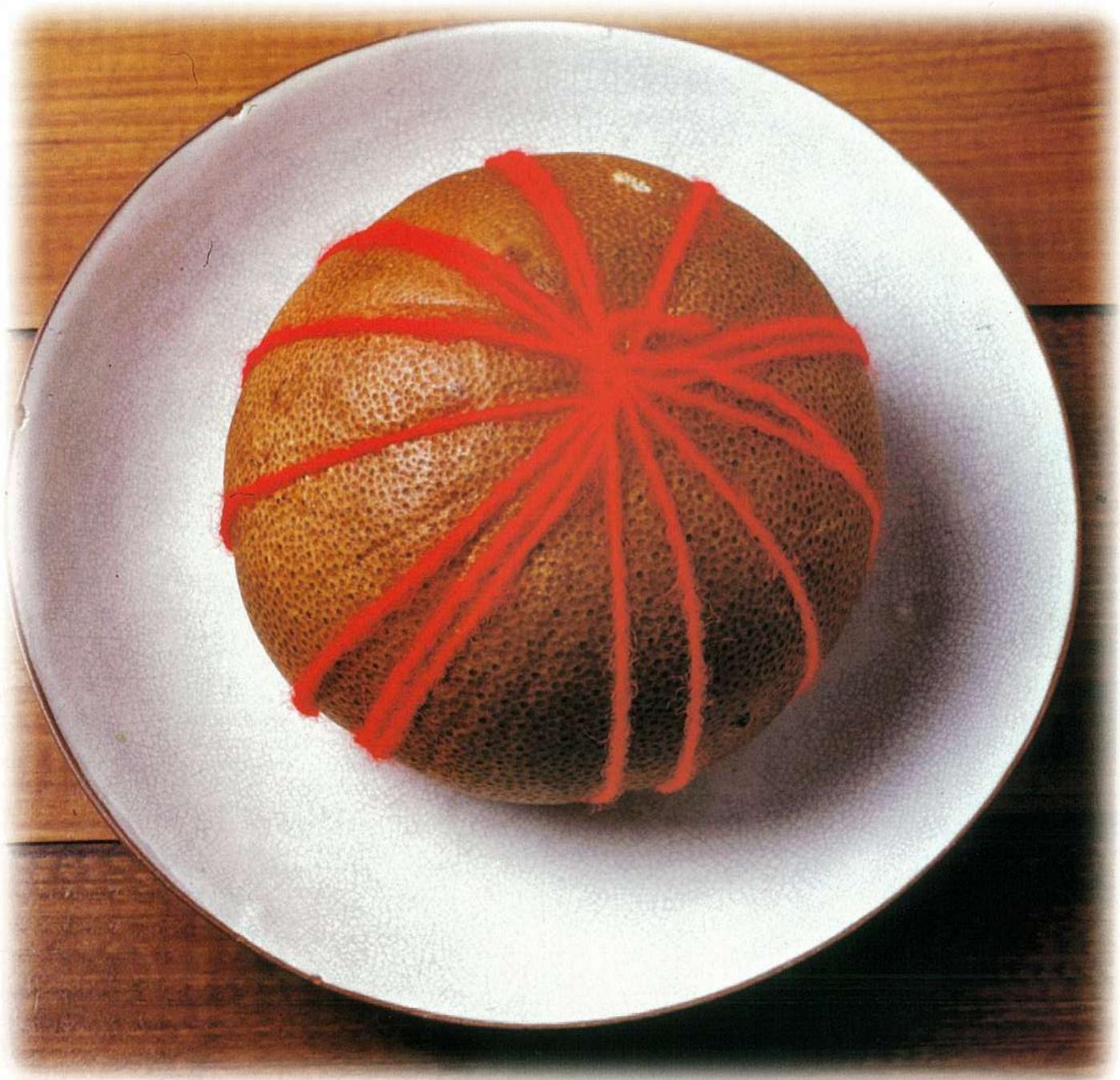


YIOU MI CHA

Le Yiou Mi Cha est un produit spécifique des régions de Miaoli et Xinzhu dans l'île de Taiwan.

Ce sont les Chinois Kejia qui ont inventé cette façon de préparer le Fangan, une sorte d'agrume sauvage à la saveur extrêmement amère qui le rendait, à l'état naturel, inconsommable.

Il suffit d'évider le Fangan puis de mélanger la chair ainsi prélevée à du thé, d'y ajouter un peu de réglisse, un zeste de citron, d'en faire une sorte de purée, avec laquelle on garnit la coque du Fangan conservée entière et de faire cuire le tout à la vapeur. Puis on l'entoure de ficelle et on le fait sécher au soleil. Sa fabrication nécessite 45 jours.





ZHU TONG CHA



Cette façon de travailler le thé remonte à plus de 200 ans : c'est l'oeuvre d'ethnies *Lahu* et *Tai* qui vivent dans le Xishuangbanna, la région de la province du Yunnan, frontalière avec le Laos et la Birmanie.

Dans cette partie de la Chine, le bambou trouve son utilité dans tout l'environnement domestique, de la construction des maisons à l'utilisation comme récipient pour faire cuire les aliments : alors quoi de plus normal que de penser à y stocker le thé.

Il existe plusieurs façons de faire : nous n'en décrirons qu'une seule qui consiste à mettre les feuilles de thé fraîchement cueillies dans un panier au-dessus des chaudrons d'où montent les vapeurs de riz gluant. Le thé ainsi parfumé au fil des heures se ramollit et peut être tassé dans son bambou. Puis, il suffit de le mettre près des braises pendant plusieurs jours pour qu'il sèche.



MI ZHUANG

Voici plus de 100 ans, toutes les briques de thé étaient faites à base de thé vert.

Le Mi Zhuang, quant à lui, est fait de fragments de feuilles de thé rouge de la taille d'un grain de riz d'où son nom de «brique de riz». Le thé utilisé est le Ning Hong, cultivé à partir de 1850 dans la province de Hubei. Mais ce n'est qu'en 1873 dans la ville de Hankou que s'installe l'usine gouvernementale de thé appelée Zhaoliciao, la seule qui fabrique le Mi Zhuang. Au départ de Hankou, c'est par voie fluviale et maritime, que les briques de thé étaient acheminées dans la ville de Changjiakou et de là, à dos de chameaux, elles gagnaient leur destination finale. Ce thé, surtout consommé au nord-ouest de la Chine, en Mongolie et en Russie, se fait en infusion très forte dans laquelle on ajoute du lait.





THÉS SCULPTÉS



Il existe, en Chine, une multitude de thés, dont on ligature les feuilles et les bourgeons, pour obtenir les formes les plus diverses. Apparu en 1717, dans la province de Fujian, le *Long Xu Cha* est certainement une des plus anciennes formes de thés ainsi travaillées. La plupart des autres formes sont très récentes.

Une fois au contact de l'eau, le spectacle est charmant. Les architectures se déplient en donnant des pompons, ou s'ouvrent en forme de corolle. La plupart de ces thés sont parfumés aux essences de jasmin, et il y a une explication fort simple à cela : les manipulations excessives que subissent les feuilles de thé dans ce minutieux assemblage, ne permettent pas l'utilisation d'un produit de qualité sans en gâcher la nature.

Ce savoir-faire appartient plus au *Hua Yi*, l'art floral chinois, qu'à l'art du thé. Il est fort possible que, dans les années à venir, l'Europe voit apparaître ces produits très ludiques, présentés à tort comme les fleurons du thé chinois.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Thés	Famille	Préparation	Quantité (en grammes)	Température d'eau	Temps d'infusion
Bai Hao Wu Long	Bleu-vert	Gong Fu Cha	4	Entre 70° et 80°	Entre 30" et 2'
Bai Hao Yin Zhen	Blanc	Zhong	2	Entre 60° et 70°	Entre 4' et 5'
Bai Mu Dan	Blanc	Zhong	2	75°	Entre 3' et 4'
Beauté Académique	Bleu-vert	1) Gong Fu Cha 2) Grosse théière	6 3	95°	1) De 5" à 20" 2) Entre 5' et 7'
Bi Luo Chun	Vert	Zhong	2	Entre 60° et 70°	Entre 1 ^{1/2} ' et 2'
Dian Hong Gong Fu	Rouge	Grosse théière	3	90°	Entre 3' et 4'
Ding Gu Da Fang	Vert	Zhong	2	70°	2'
Dong Ding Wu Long	Bleu-vert	Gong Fu Cha	8	95°	Entre 10" et 40"
Feng Huang Dan Cong	Bleu-vert	Gong Fu Cha	8	100°	15"
Gao Shan Cha	Bleu-vert	Gong Fu Cha	8	95°	Entre 10" et 30"
Huang Shan Mao Feng	Vert	Zhong	2	70°	3'
Jun Shan Yin Zhen	Jaune	Zhong	2	70°	Entre 6' et 7'
Long Jing	Vert	Zhong	2	70°	2'
Mei Gui Hong	Aux fleurs	Grosse théière	3	95°	Entre 3' et 4'
Pu Er	Noir	Petite théière	2	95°	De 5" à 3' ou 4'
Qi Hong Gong Fu	Rouge	Grosse théière	3	95°	Entre 3' et 4'
Qi Zi Bing Cha	Noir	Grosse théière	3	95°	Entre 2' et 4'
Son Zhen	Aux fleurs	Zhong	2	70°	Entre 3' et 4'
Tai Ping Hou Kui	Vert	Zhong	2	70°	Entre 3' et 4'
Tuo Cha	Noir	Grosse théière	3	95°	Entre 2' et 3'
Wen Shan Bao Zhong	Bleu-vert	Gong Fu Cha	8	Entre 90° et 95°	Entre 10" et 30"
Zheng He Gong Fu	Rouge	Grosse théière	3	95°	Entre 3' et 4'
Zhen Shan Xiao Zhong	Rouge	Grosse théière	3	95°	Entre 3' et 5'
Zhu Ye Qing	Vert	Zhong	2	70°	2'

Grosse théière : 40 cl - Petite théière : 10 cl - Zhong : 8 cl





aître Tseng , est-ce que le thé, au-delà de ses vertus thérapeutiques, n'aurait pas un usage domestique ?

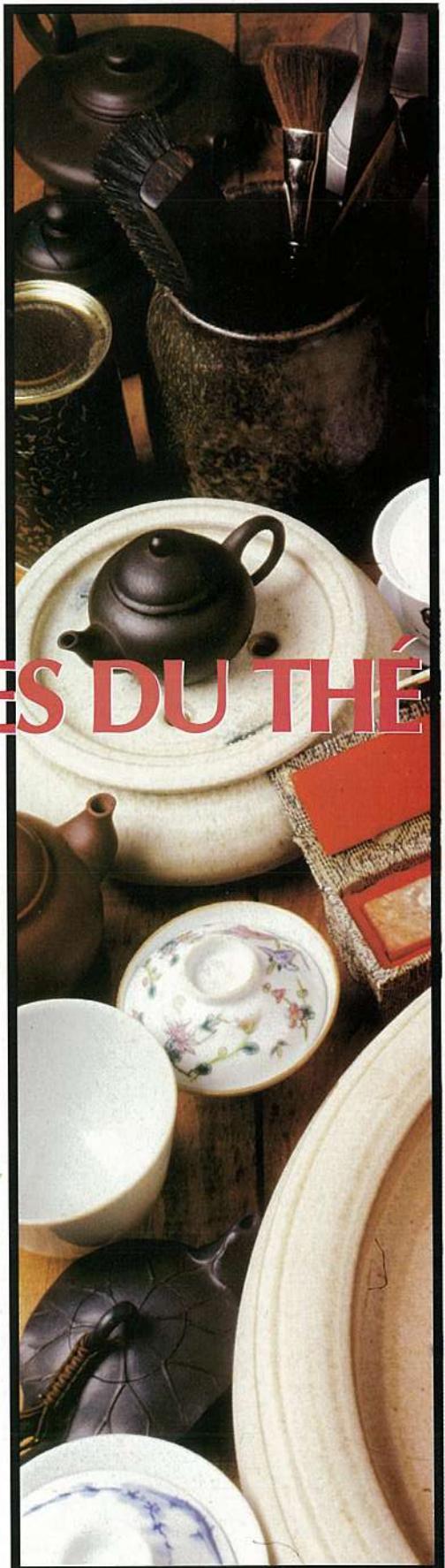
Il arrive en fait que les gens réutilisent les feuilles de thé, qui ont déjà servi à plusieurs infusions et ne peuvent plus être consommées... Ils les laissent sécher et en remplissent de petits sachets en tissu pour absorber les odeurs désagréables. Les petits sacs peuvent être placés dans les armoires frigorifiques, dans les placards de la cuisine, dans les toilettes, les armoires à linge ou les chaussures.

Vous voulez dire que les feuilles de thé ont des vertus désodorisantes ?

Tout à fait. Chaque intérieur domestique possède sa propre odeur d'ambiance et celle-ci peut parfois devenir déplaisante, si elle est trop forte, par exemple, dans le cas du tabac froid. On se sert alors de feuilles de thé séchées, qui ont déjà servi, et on les brûle dans un cendrier. En se consumant, les feuilles purifient l'air. Le papier d'Arménie ou l'encens jouent un rôle similaire...

Les poissonniers, les écaillers et tous ceux qui sont amenés à manipuler le poisson ou les fruits de mer tout au long de la journée ont tous un truc pour se débarrasser de cette odeur particulièrement tenace : ils se frottent énergiquement les mains avec des feuilles de thé chinois infusées. Petit à petit, l'odeur disparaît.

Certains, avant de ranger leurs vêtements dans une armoire pour l'hiver, les débarrassent ou les protègent contre les mites, en les aspergeant de camphre ou de produit antimites... En brûlant des feuilles de thé infusées et séchées dans une coupelle au dessous, lorsqu'il s'agit de sortir ces vêtements au prin-



LES PETITES ASTUCES DU THÉ

temps, et ainsi les débarrasser de l'odeur forte de leurs produits de protection. Cette fumée peut servir également à chasser les moustiques. Les feuilles de thé sèches sont aussi disposées en lit au fond des chaussures, pour les assainir des nombreuses bactéries qui pourraient s'y développer.

Enfin, sous forme d'infusion, le thé sert aussi à se débarrasser des fortes odeurs de vernis. Les Chinois nettoient leurs meubles neufs avec une infusion de thé, et ils répètent l'opération pendant plusieurs jours pour que cette odeur de vernis s'en aille définitivement. Par la même occasion, les meubles acquièrent un bel éclat. L'infusion de thé est encore utilisée pour nettoyer et désodoriser les tatamis sur lesquels les pratiquants d'arts martiaux se sont entraînés des journées entières...

Pour finir, les restes d'infusion de thé peuvent servir à faire briller, au même titre que le bois vernis ou les tatamis, les miroirs ou tous les objets en verre qui prennent, grâce à eux, une transparence de cristal.

Y'a t-il encore d'autres utilisations du thé ?

Les moines bouddhistes n'utilisent jamais de détergent pour laver leur vaisselle. Ils la frottent avec une poignée de feuilles de thé infusées. Tous les bouddhistes vous diront que leur efficacité est immédiate et que les feuilles dissolvent toute trace de graisse. Ce truc employé par les bouddhistes rejoint ce que je vous ai dit sur les infusions de thé, qui nettoient les surfaces sales : le thé peut servir à laver.

Le thé joue un rôle primordial dans la préparation de poissons séchés et salés. Lorsqu'on les dessale dans l'eau, il est recommandé d'y ajouter des feuilles de thé infusées ; on évite ainsi que les protéines ne se diffusent dans le liquide... Le thé permet de fixer ces protéines et de conserver sa valeur nutritive au poisson.

Dans la cuisine, le thé sert aussi à faire disparaître le goût de terre des marmites neuves. Quand on les achète, le fabricant vous l'indique souvent : il est conseillé de faire bouillir des feuilles de thé chinois pendant quelques heures.

Les feuilles de thé infusées font également de très bons engrâis. Aussi, les



Taiwanais ajoutent à leurs plantes vertes d'appartement un mélange de feuilles de thé et de marc de café, particulièrement bien approprié comme terreau. Enfin, les thés rouges ou les thé noirs, de type Pu Er, sont les deux sortes de thé les plus appropriées à la teinture ; ils permettent de teindre les tissus, et notamment le coton. On le fait bouillir avec des feuilles de thé pendant une vingtaine de minutes, après fixation, le coton prend une belle couleur naturelle !

Avez-vous quelques conseils à nous donner pour conserver le thé dans de bonnes conditions ?

De part sa fragilité, le thé demande du soin dans sa conservation. Il est nécessaire de prendre quelques précautions quant à son stockage.

Tout d'abord achetez-le en petites quantités de 100 grammes maximum, car le thé se conservera mieux chez votre détaillant qui lui est équipé à cet effet. Consommez-le rapidement, il n'en sera que plus frais.

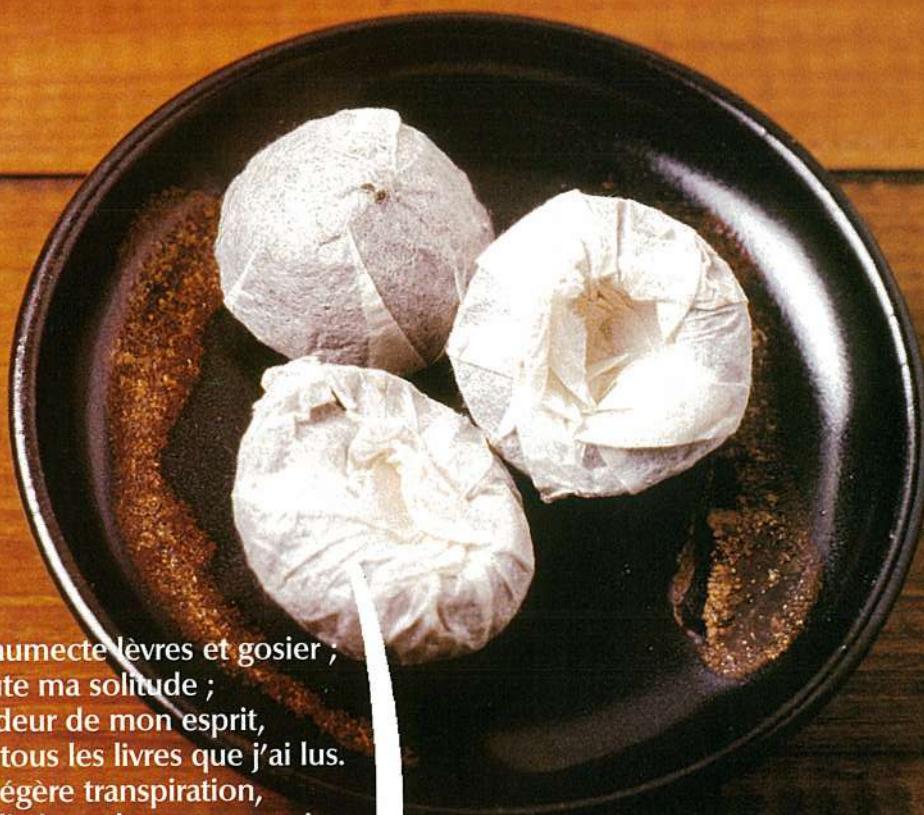
Le thé est sensible aux variations trop importantes de température, mais aussi à la chaleur et à l'humidité. Donc ne le stockez pas près d'une source de chaleur, ni dans un endroit humide. Le mieux est une température constante dans un endroit bien sec et de préférence frais.

Comme le café, le thé peut se conserver dans le bac de votre réfrigérateur, mais contrairement au café qui a tendance à parfumer ce qui l'entoure, le thé lui a plutôt la faculté de s'imprégnier des odeurs ambiantes. Enfermez-le dans une boîte bien hermétique, car bien souvent le sachet dans lequel il vous est vendu, ne suffira pas à le protéger. A cet effet, les boîtes à thé en étain sont parfaites.

Combien de temps peut-on garder le thé ?

Tout dépend de sa variété, et de son traitement. De façon sommaire nous pourrions dire ; des thés rouges entre 12 et 24 mois après leur cueillette ; des thés Bleus-verts 24 mois maximum me semble être comme pour les thés blancs et jaunes un délai à ne pas dépasser.

Les thés verts sont quant à eux très fragiles. Ils ne sont que très peu travaillés. Une cueillette très tôt au printemps rendra la feuille encore plus délicate à conserver, que les cueillettes plus tardives. Aussi selon ces critères, comptez entre 6 mois et 1 an après leur récolte pour le consommer en pleine fraîcheur.



Le premier bol onctueusement humecte lèvres et gosier ;
Le deuxième bannit toute ma solitude ;

Le troisième dissipe la lourdeur de mon esprit,
Affinant l'inspiration acquise par tous les livres que j'ai lus.

Le quatrième produit une légère transpiration,
Dispersant par mes pores les afflictions de toute une vie.
Le cinquième bol purifie tous les atomes de mon être.

Le sixième me fait de la race des Immortels.
Le septième est le dernier... je n'en puis boire davantage.
Une brise légère sort de mes aisselles.

(Lu Yu)



e thé est-il utilisé par la médecine traditionnelle chinoise pour ses vertus thérapeutiques ?

Bien sûr, mais il faut distinguer deux savoirs dans la culture médicale chinoise. D'une part, comme dans toute civilisation ancienne, il y a une utilisation populaire du produit, basée sur une observation séculaire des habitudes de consommation du thé et des effets qui en découlent sur toutes sortes de petits maux de la vie quotidienne, pour lesquels on consulte rarement un médecin. D'autre part, les médecins chinois utilisent le thé dans de multiples préparations, car la médecine traditionnelle en reconnaît depuis longtemps certaines propriétés et leurs actions sur l'organisme. De plus, ces dernières années, en Chine mais aussi dans le monde entier, de nombreuses études ont été réalisées sur le thé et ont abouti, même ici en Occident, à des applications médicales modernes.

La tradition populaire lui attribue des vertus extraordinaires, qu'en est-il réellement ?

Extraordinaire pour ne pas dire miraculeuse. Bon nombre de légendes narrent de telles vertus, comme celle de cette jeune fille qui vivait avec son père, grand amateur de thé. Elle était la seule, tant son savoir-faire était incomparable, à pouvoir lui préparer le thé à son goût. Un jour, elle décide enfin de se marier et quitte la maison paternelle. Son vieux père, n'ayant plus goût à la vie,

LA PLACE DU THÉ DANS LA MÉDECINE CHINOISE

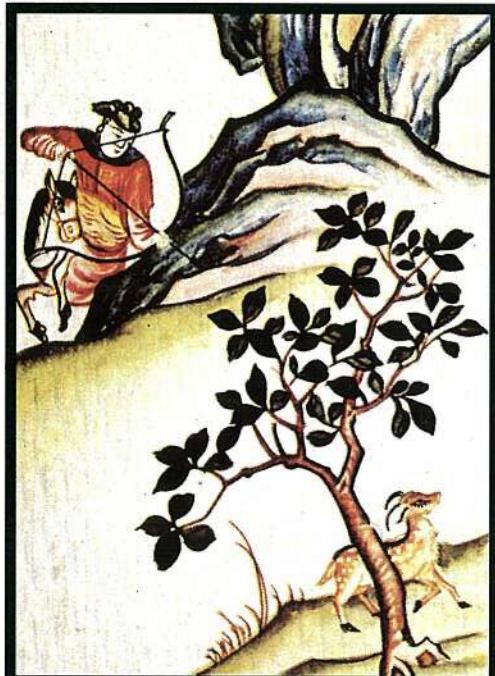
se laisse mourir. Elle est alors appelée à son chevet et après avoir embrassé une dernière fois son front glacé, elle prépare, en hommage, son thé préféré. A peine eut-elle humecté les lèvres du défunt de quelques gouttes de ce divin breuvage, qu'il reprend vie. On prête depuis au thé la faculté de ramener les morts à la vie.

Ceci illustre, dans l'esprit populaire, la valeur régénérante que l'on accorde au thé, car en plus de ses qualités désaltérantes et gustatives, il posséderait nombre de propriétés pour lesquelles il est utilisé de façon courante.

Concrètement, quelles sont-elles ?

De façon générale, le thé est surtout utilisé pour soigner tous les petits maux de la vie quotidienne, un peu comme les «remèdes de grands-mères». Ainsi, comme chez vous l'on prend un «Grog» dès que la gorge fait souffrir, il n'est pas rare, dès que nous commençons à avoir la gorge irritée, à tousser ou à sentir poindre l'extinction de voix, de préparer des infusions de thé très fortes auxquelles on ajoute du sucre candi, pour stopper l'inflammation avant qu'elle ne s'installe. Il est d'ailleurs notable qu'en Chine, il est rare de laisser la maladie se développer, car notre médecine, qu'elle soit populaire ou scientifique, accorde une importance majeure à la prévention.

Dans les campagnes, il est fréquent qu'en l'absence d'autres désinfectants, l'on se serve, pour nettoyer une plaie, d'infusions de thé, en vertu de son action antiseptique. Si cette plaie s'infecte, en guise de pansement, on applique un emplâtre fabriqué à base de feuilles de thés préalablement mâchées. Sous les latitudes tropicales, l'humidité et la chaleur omniprésentes, sont à l'origine de fréquentes mycoses fort désagréables, notamment aux pieds. Il n'est pas rare de voir les gens récupérer les feuilles de thés verts déjà infusées pour en faire une décoction en les laissant bouillir longtemps, afin de l'utiliser en



bains de pieds, très efficaces contre ce type d'affections.

Dans les soins de beauté, il est accordé aux bains de thé la propriété de nettoyer l'épiderme de toutes ses petites impuretés et de rendre la peau douce et lisse. De plus, pour son effet lustrant, l'infusion de thé est utilisée après le shampooing, pour rincer les cheveux et les faire briller.

En donne-t-on aussi aux enfants et pour quelles raisons ?

Oui, dans la région du Fujian par exemple, quand les enfants ont la rougeole, il leur est donné à boire des infusions de Bai Hao Yin Zhen, un thé blanc réputé pour faire baisser la fièvre et diminuer le feu dû aux éruptions cutanées.

Le thé est aussi utilisé pour prévenir les caries dentaires ; dans ce cas on prend les feuilles les plus basses sur la branche du théier. Ces feuilles, dont l'infusion serait de qualité médiocre quant au goût, se révèlent particulièrement riches en fluor, élément qui, comme chacun sait, est indispensable à la bonne santé des dents.

Pour les enfants en bas âge, le thé, notamment dans nos campagnes, est aussi préconisé quand il s'agit de calmer un sommeil agité ou aider à l'endormissement. Il leur est administré des décoctions à base de thé et de racine de ciboulette chinoise dont les vertus apaisantes sont reconnues.

Le thé aurait-il une action sur les états de vigilance ?

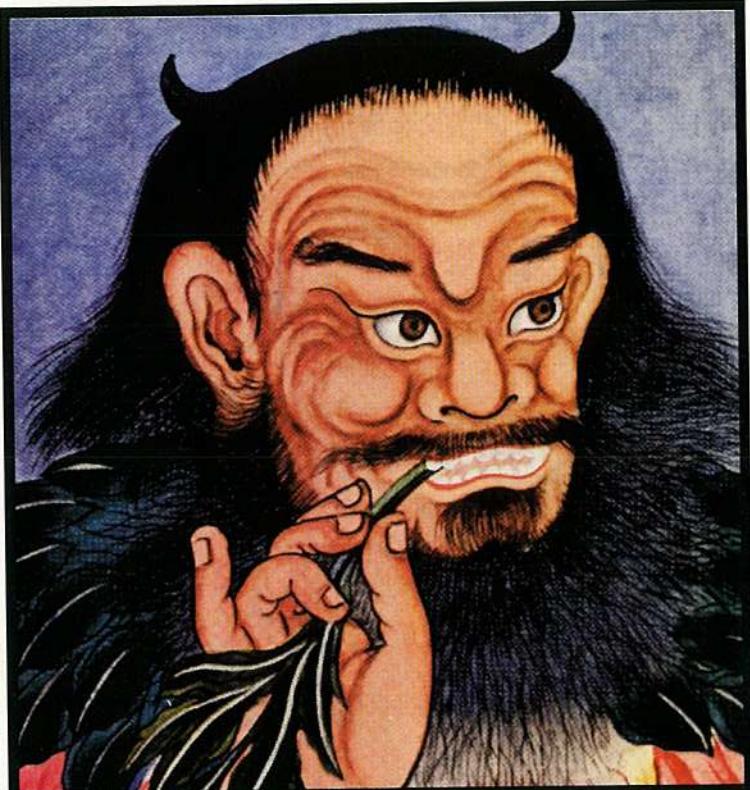
Aussi paradoxal que cela puisse paraître, certains utilisent le thé pour ses vertus apaisantes alors que d'autres vont plutôt l'utiliser pour ses qualités excitantes.

Il est d'ailleurs fréquent de fabriquer des oreillers avec des feuilles de thé déjà infusées. On leur accorde la faculté d'apaiser le sommeil et de favoriser le repos. C'est d'ailleurs une des notions fondamentales de la médecine chinoise traditionnelle, de bien dormir afin de reposer son esprit et de rester en forme.

En ce qui concerne ses propriétés stimulantes, les moines bouddhistes l'employaient déjà il y a fort longtemps pour maintenir leur esprit en éveil lorsqu'ils s'adonnaient à de longues méditations... Mais aussi comme collyre, sous forme d'infusion légère, afin de soulager leurs yeux fatigués.

Les pratiquants d'arts martiaux en boivent notamment pour se donner un coup de fouet et se défatiguer après de longs entraînements. Pour cet usage, la préférence ira plutôt vers les Wu Longs, leur propriété tonique combat la fatigue et la préparation Gong Fu Cha leur permet de faire retomber la tension nerveuse et le taux d'adrénaline en les obligeant à s'attentionner pour percevoir la substance même du thé. C'est aussi dans le milieu des arts martiaux que, depuis toujours, les maîtres utilisent les Pu Er ; ces thés noirs sont réputés pour faire circuler et rééquilibrer le Qi, l'énergie fondamentale.

Chez les Taoïstes, le thé était un des ingrédients qui rentrait dans la composition de leur élixir secret de longue vie, ce qui prouve une fois de plus les qualités régénératrices qui lui sont accordées.



La conception médicale chinoise semble attribuer au thé des effets tant sur le plan physique que sur le plan mental ?

C'est d'ailleurs un concept essentiel de notre médecine que de considérer que le corps et l'esprit sont intimement liés : si le corps fonctionne correctement, il nous est évidemment plus facile d'avoir des pensées claires et un raisonnement plus judicieux, mieux approprié, face aux problèmes posés par notre environnement.

Dans quel domaine encore la médecine traditionnelle se sert-elle des actions bienfaisantes du thé ?

Il apaise les maux d'estomac qui, comme chacun sait, est un organe très sensible aux stress. Pour cela on utilise le Pu Er : des médecins de Taiwan achètent parfois fort cher des Pu Er très anciens (de 50 voire 60 ans d'âge) et les prescrivent.

vent à leurs patients pour soigner leurs maux d'estomac. De même, en cas de lourdeurs digestives, responsables de somnolences après les repas, il est fréquent de boire un Pu Er qui, par son action décongestionnante sur l'estomac, permettra au patient de rester alerte et d'éliminer cet effet d'endormissement. C'est avec une autre sorte de thé que l'on agit sur les troubles intestinaux très fréquents sous nos climats tropicaux. En cas de diarrhées, par exemple, l'action antiseptique du thé et son pouvoir stimulant sur le système immunitaire sont fort appréciés, au moins comme adjuvant aux traitements médicaux conventionnels.

La constipation est aussi améliorée par la prise de thés plus fermentés que l'on a laissé vieillir deux ou trois ans.

En outre, il lui est reconnu des effets drainants sur le foie et les reins, le traitement des différentes affections pouvant toucher ses organes semblerait amélioré par la prise de certains Pu Er, comme le prouve une récente étude effectuée par l'Institut de Médecine et de Pharmacologie Chinoise traditionnelle de la Province de Fujian en Chine.

L'étude médicale et scientifique des effets du thé en Chine est donc très ancienne ?

Oui, depuis un certain nombre d'années, même si les premières investigations prennent racine dans l'origine de notre médecine traditionnelle. La légende raconte qu'il y a plus de 4000 ans, l'empereur mythique Shennong, à qui nous attribuons la genèse de la phytothérapie, s'empoisonnait plusieurs



fois par jour en testant sur lui les différents effets des plantes et se servait du thé comme contre-poison. Il aurait ainsi établi une classification des différentes variétés végétales. Il serait à l'origine de l'herboristerie dont nous tirons encore actuellement en Chine de multiples remèdes.

Il existe ainsi une véritable médecine basée sur la connaissance très précise de toutes sortes de substances naturelles dont les diverses variétés de thés ne sont qu'une partie. Elles sont parfois utilisées seules, mais le plus souvent associées à d'autres produits pour composer des remèdes adaptés au cas très précis de chaque patient.

Mais l'apport de la médecine occidentale à l'étude du thé est loin d'être négligeable. Outre les recherches entreprises dans le Fujian, de nombreux travaux sont réalisés pour connaître les effets du thé sur l'organisme et la composition chimique exacte des thés. Les plus probantes touchent des domaines aussi divers que les maladies cardio-vasculaires, les effets sur le tabagisme ou les cancers du tube digestif, etc. Ce type d'études fait l'objet de rapports émanant de différents instituts de part le monde, notamment de l'Institut de Médecine Traditionnelle de l'Université Nationale de Yang Ming à Taiwan, où furent testés les effets des tannins du thé sur les cellules cardiaques du rat. Une publication du Laboratoire de Recherche Médical d'Utica à New York concerne l'action du thé sur la longévité des Drosophiles, et un article émanant de la Faculté Dentaire de l'Université d'Osaka, au Japon, décrit l'effet des thés Wu Longs dans le traitement des caries dentaires des rats.

Ceci dit, la pharmacopée allopathique utilise depuis de nombreuses années les propriétés de certaines substances extraites du thé. Pour ne citer qu'un exemple, la théophylline de par ses propriétés broncho-dilatatoires, intervient dans la composition de certains médicaments (Dilatrane, Xanthium, Théostat etc.) utilisés contre les affections respiratoires, notamment certaines formes d'asthme.

Et vous Maître Tseng, avez-vous, de part votre connaissance approfondie, quelques compétences en ce qui concerne la prescription de ces thés ?

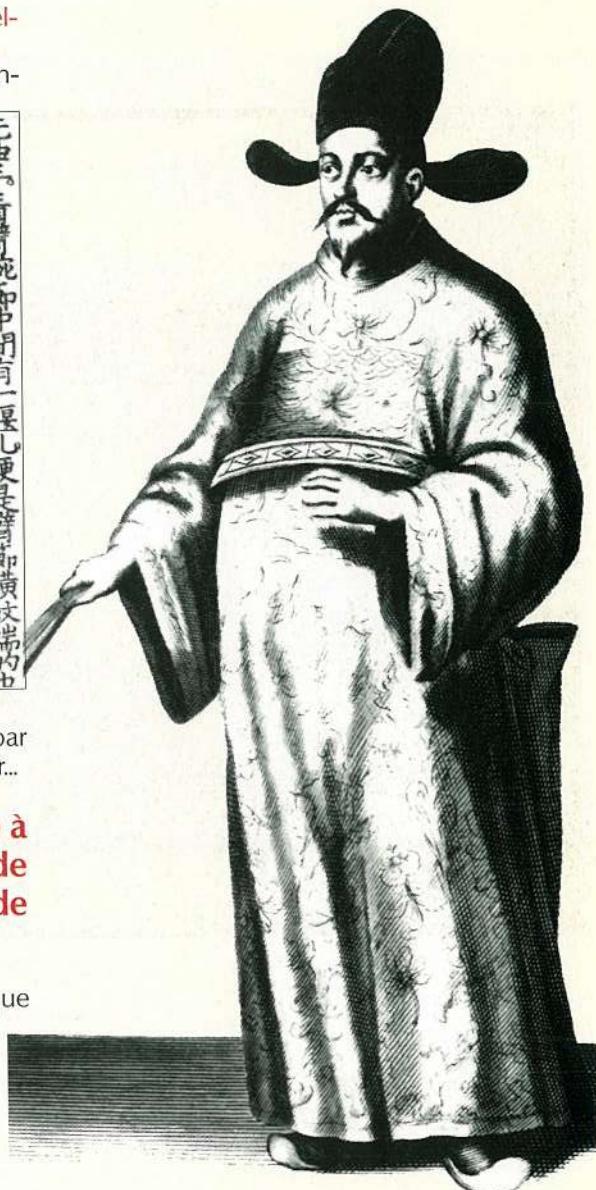
Mes connaissances ne sont pas médicales mais viennent d'un savoir tradition-



nel empirique. Je préfère mettre en avant l'expérience gustative vécue par l'amateur, et je pense que les vertus du thé n'ont pas fini de nous étonner...

Extraits d'un article intitulé «Boire des thés Wu Longs aide à se protéger contre les maladies» publié par l'Institut de Médecine Traditionnelle et de Pharmacologie Chinoise de la Province de Fujian en Chine.

Les gens aiment le thé depuis des siècles mais ce n'est que récemment que les bienfaits du thé sur la santé commencent à être connus.[...]Pour démontrer expérimentalement quels effets l'absorption de thé peut avoir sur la santé, particulièrement ses effets anti-vieillissement et préventifs sur les maladies cardio-vasculaires, des groupes de recherche de notre institut [...], ont récemment mené une série d'expériences sur l'animal et l'homme. Le thé utilisé pour ces études était un Wu Long[...]. Ce qui suit est un bref rapport de ces résultats.



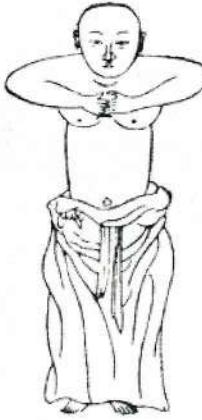
勢一第杆獻獸章

立身期正直

環拱手當胸

氣定神皆斂

心澄貌亦恭



勢二第杵獻獸章

心平氣靜
目瞪口呆

足指挂地
兩手平開



I - Anti-vieillissement

Il est bien connu qu'une forte peroxydation et une lipopéroxide accrue de l'organisme sont des causes importantes de sénilité précoce. [...] Or, il a été démontré que l'effet d'inhibition de la lipopéroxidation et par là-même l'effet anti-vieillissement, sur les animaux absorbant du thé Wu Long est nettement supérieur à celui du groupe témoin, presque identique à celui des cobayes ayant ingéré de la vitamine E, bien connue pour ses propriétés en la matière.

Nous avons aussi étudié l'activité et les effets du thé Wu Long sur l'assimilation de la vitamine C, qui est bien connue pour ses effets anti-vieillissement. [...] Les mesures des taux de vitamine C dans le sang et l'urine humaine révèlent que les personnes ayant absorbé des doses adéquates de vitamine C et bu du Wu Long deux fois par jour (en infusion de 5gr de thé à chaque fois) ont un fort taux de vitamine C dans le sang et un faible niveau dans les urines. Ceci signifie que, alors que le thé Wu Long ne contient pas lui-même un taux sensible de vitamine C, il contribue à sa fixation dans les différents organes.

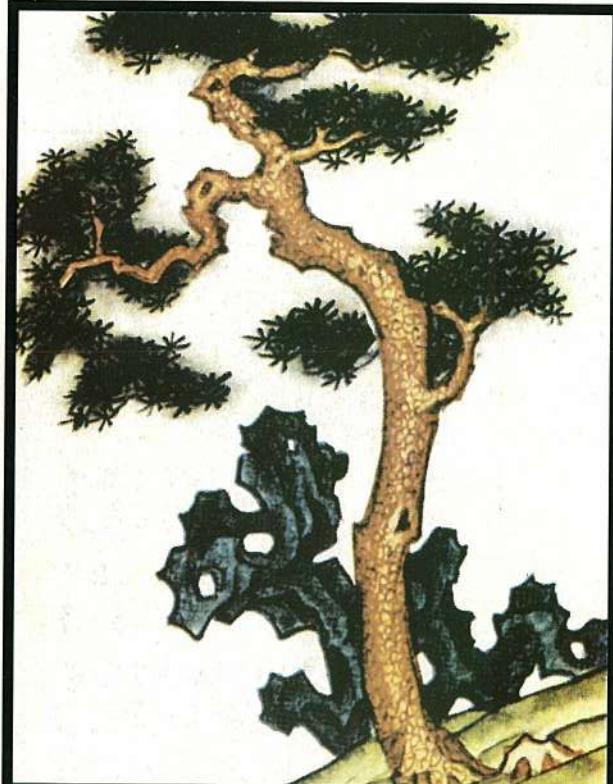
[...]

II - Prévention des risques de maladies cardio-vasculaires

L'hypercholestérolémie est un facteur important dans l'induction et le développement des maladies vasculaires coronaires et cérébrales. Nous avons observé un groupe de patients atteints de ces troubles. Toute médication destinée à réduire le taux de lipides dans le sang ayant été suspendue, les patients buvaient du Wu Long [...] deux fois par jour et ce pendant deux à trois semaines. Il en résulte que, après cette cure de thé, leur taux de cholestérol a diminué : pour la majeure partie des patients, il était plus faible qu'avant cette expérience.

[...]

Pour conclure, les anciennes assertions de la médecine chinoise traditionnelle concernant le thé prennent tout leur sens suite à ces expériences réalisées avec le Wu Long, et nous savons maintenant mieux en quoi l'absorption fréquente de thé est bonne pour ses effets anti-vieillissement et la prévention et le traitement des maladies vasculaires cardiaques et cérébrales, comme les affections coronariennes, l'artériosclérose cérébrale, l'hyperlipémie, l'infarctus du myocarde, etc.





Première Maison de Thé
Taiwanaise en Europe

La Maison des Trois thés

5 rue du Pot de Fer

75005 Paris.

Tél. et Fax. 01.43.36.93.84.

La Maison des Trois Thés

vous propose, à la vente et à la dégustation,
une sélection des plus grands thés chinois et taiwanais



**J'ai la forme, j'ai la santé,
mon secret... les plantes
et la méthode Ayurveda.**

(Ayurveda veut dire Science de la longévité)

L'AYURVEDA est une méthode

traditionnelle à base de
plantes pratiquée depuis
plus de 3000 ans. Elle est
appréciée dans le monde entier.

"Au cours des siècles, la médecine Ayurvedique a utilisé plus de 3000 espèces végétales dont un bon millier entrent encore dans la composition des remèdes prescrits de nos jours."

Extrait du livre : série "PUF" - "Médecine indienne"

Extrait de notre catalogue Tisanes:

No. 01: Boutons et points noir sur la figure

**Prix spécial 98 FF, 3 boîtes
d'une tisane 135 FF**

No. 03 Problèmes sexuels, Impuissance

No. 02 : Etats grippaux

No. 04 : États nerveux, Insomnie

No. 06 : Problèmes de digestion

No. 08 : Problèmes de Rhumatisme

No. 10 : Aide à soulager la Bronchite

No. 09 : Favorise l'amincissement et la forme

No. 07 : Problèmes d'hépatiques

No. 13 : Problème d'Arthrite et d'Arthrose

No. 14 : Aide à éliminer la cellulite

No. 05 Problèmes voie urinaire

INSTITUT AYURVEDA, B.P. 32, 93161 NOisy LE GRAND CEDEX

Bon de commande Envoyer documentation

Indiquez No. Tisane _ + _ :Nb. Total tisanes _ X 98 FF _____ FF

Nom : Prénom : Port : 19.00 FF

No et rue : Code postal : Total : _____ FF

Ville : (ou téléphoner au 01 43 84 88 72)

Le plus grand choix en France de tisanes de fruits,
thés noirs, verts, rouges, mélanges et parfumés
en culture biologique (contrôle ECOCERT)
Recontrôlés sur les résidus de pesticides
(avec certificat) et non irradiés.

Distribution en magasins et coopératives biologiques.
Vente aux particuliers par correspondance.

**THÉS
ET
TISANES
DE
FRUITS**



Demandez notre documentation

01/98

Nom Prénom

Adresse

Particulier Revendeur Tél :

Les Jardins de Gaïa BP14 67820 WITTISHEIM Tél : 03 88 85 88 30 Fax : 03 88 85 88 32

http://www.croquez-nature.com/jardins_de_gaia

24/04/01



a mode à Taiwan veut que le thé soit utilisé dans la confection de cocktails. Qu'en pense l'expert que vous êtes ?

En effet, ceci est une mode assez récente et l'imagination de mes compatriotes ne se tarit pas. Chaque jour sont inventées de nouvelles recettes de cocktails des plus farfelus, alcoolisés ou non, jusqu'au «*Pao Muo Hong Cha*» : la boisson préférée des adolescents taiwannais, un thé froid que l'on fait mousser au shaker. Il est vrai que ce n'est pas ma façon de boire le thé. Si certaines de ces mixtures me laissent perplexe, je ne pense pas que mélanger alcool et thé soit une hérésie, surtout si c'est fait avec un certain goût et sans employer un thé ou un alcool de trop haute qualité.

Dans la tradition populaire chinoise, le thé et l'alcool sont souvent liés, et les poètes qui ont célébré le thé, ont aussi parfois célébré le vin. Il n'est pas rare de voir encore aujourd'hui dans un banquet, un convive porter un toast avec une tasse de thé, alors que d'autres lui répondent avec un verre d'alcool.

Le thé est aussi utilisé en cuisine ; est-ce aussi récent que pour les cocktails ?

Le fait d'ajouter des ingrédients dans une infusion de thé est très ancien. Dans certaines régions de Chine, le thé de façon populaire se boit mélangé avec des épices, des fleurs etc... comme le *Ba Bao Cha*, «thé aux huit trésors», que l'on boit dans la région du Sichuan.

En ce qui concerne l'utilisation de thé comme ingrédients culinaires le concept ne date pas d'hier. Certaines recettes anciennes sont toujours très réputées. On trouve, par exemple, dans la cuisine traditionnelle d'aujourd'hui, les fameux



D'AUTRES FAÇONS DE CONSOMMER LE THÉ

Cha Ye Dan : ce sont des oeufs cuits dans le thé, qu'il est possible de trouver partout, vendus par des marchands ambulants dans les rues des villes de Chine et de Taiwan.

Dans la région de Zhejiang en Chine, on fait l'un des plats les plus symboliques de la cuisine au thé : Le *Long Jing Xia Ren*, c'est à dire des crevettes parfumées au Long Jing, un thé vert très réputé.

Le canard fumé au thé, originaire de la région du Sichuan, est certainement le plat au thé le plus traditionnel. Le canard est fumé au bois de camphrier et parfumé au thé.

Existe-t-il une nouvelle génération de plats à base de thé ?

Le thé est un produit de luxe utilisé dans la cuisine dite diététique, particulièrement appréciée à Taiwan. Cette cuisine nouvelle part du principe que, si le thé a de nombreuses vertus, consommé en infusion, il en présente d'autres si l'on en mange les feuilles.

Cette cuisine est très sobre, le goût des aliments subtils et discrets, y est respecté ; aussi les grands cuisiniers, dans ce domaine, n'utilisent jamais d'ingrédients dont le goût est trop prononcé, comme par exemple l'ail, les piments ou encore le gingembre. Le but étant de mettre en valeur, autant que faire ce peut, les parfums du thé et les différentes saveurs de l'aliment, en s'efforçant d'harmoniser nourriture et santé. D'ailleurs, un institut de recherche, à Taiwan appelé *Cha Ye Gai Liang Chang* insiste beaucoup sur les bienfaits du thé comme produit de consommation utilisé en cuisine. Certains cuisiniers travaillent en collaboration avec cet institut pour mettre au point de nouvelles recettes à base de thé.



Gao Shancha. A gauche, trois feuilles roulées ; à droite, les mêmes une fois réhydratées.



Feuille de Long Jing

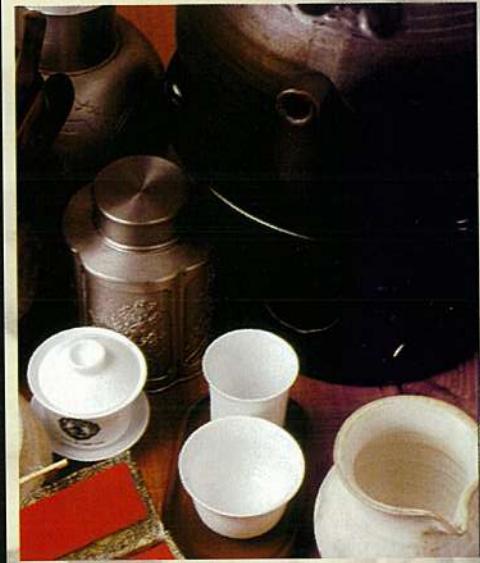
QUELQUES FAÇONS D'AGRÉMENTER DES THÉS DE PETITES QUALITÉS

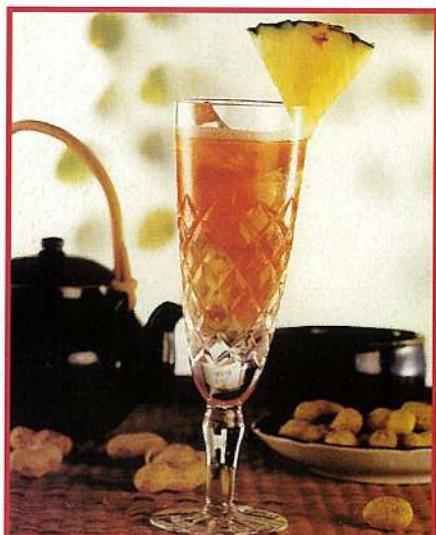
Il existe une recette toute simple pour agrémenter un thé quelconque, il suffit de mettre dans un thé rouge une larme de cognac, une rondelle de citron et du sucre, c'est très similaire à ce que l'on appelle chez vous un «grog».

Un thé rouge accepte quelques gouttes de sirop de lychees, de pêches ou encore un jus de citron, ou bien deux ou trois morceaux de ces mêmes fruits frais ou au sirop, coupés en petits dés et ajoutés à l'infusion.

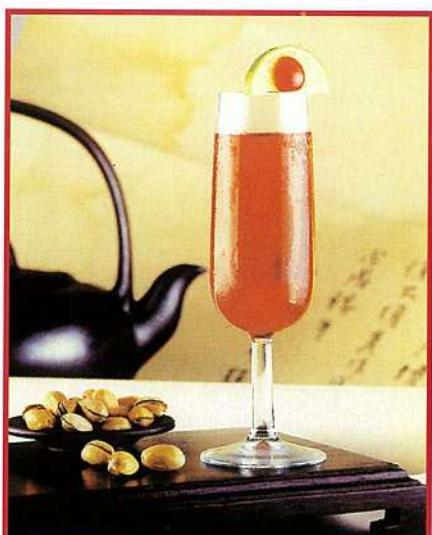
Le miel semble idéal pour relever le goût d'un Keemun. Il est possible aussi de lui rajouter des bourgeons de roses ou des fleurs d'osmanthes avec du sucre.

Les Pu Er peuvent être agrémentés de fleurs de chrysanthèmes, de cannelle et de sucre, voire mélangés à un peu de lait. Quelques petits bourgeons de roses se marient fort bien aux Wu Longs quand on leur ajoute une rondelle d'orange et du sucre.





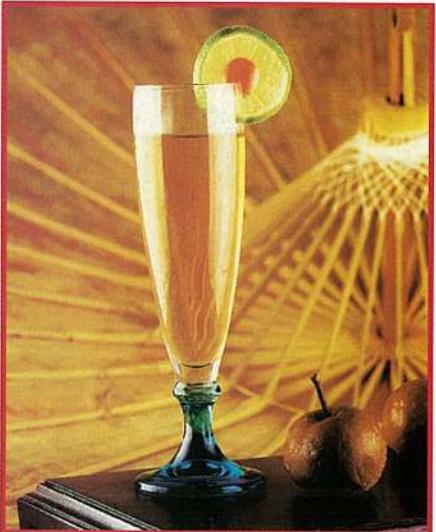
9 cl d'infusion forte de Bai Hao Wu Long
2 cl d'alcool de lychee
1 cl de vin blanc
0,5 cl d'alcool de prune
0,5 cl de jus de citron
Sucré
Glace



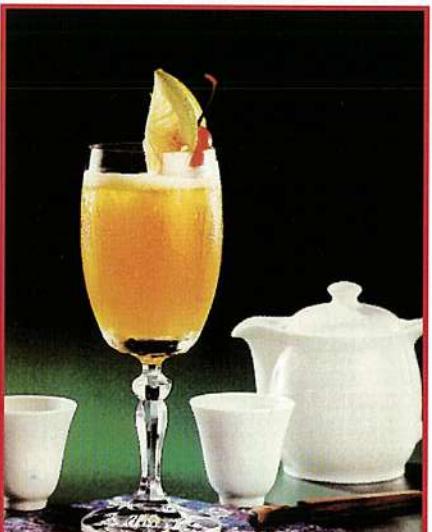
9 cl d'infusion forte de Bai Hao Wu Long
2 cl de Mei Gui Lu (7)
1 cl d'alcool de lychee
0,5 cl de jus de citron
Sucré
Glace



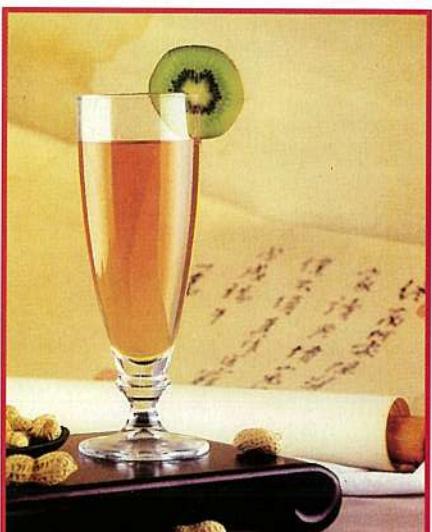
9 cl d'infusion forte de Bai Hao Wu long
2 cl de vin blanc
1,5 cl de cognac
Sucré
Glace



9 cl d'infusion forte de thé
Wen Shan Bao Zhong
1 cl de gin
2 cl de vin rouge
0,5 cl de jus de citron
Sucré
Glace



9 cl d'infusion forte de thé
Wen Shan Bao Zhong
1,5 cl de cognac
2 cl de vin blanc
3 cl de jus d'orange
Sucré
Glace



12 cl d'infusion forte
de Wen Shan Bao Zhong
1 cl de whisky
0,5 cl de jus de citron
Sucré
Glace



LES COCKTAILS

Les cocktails à base de thé se font dans un shaker avec de la glace pilée ; l'infusion de thé doit être beaucoup plus forte qu'une infusion normale pour que le goût du thé puisse subsister malgré la glace, l'alcool, le sucre et tous les autres additifs.

La préparation se fait selon un ordre précis. Tout d'abord, il faut faire infuser le thé et dans le même temps préparer son mélange d'alcool, puis le tout doit être versé dans le shaker contenant de la glace pilée. Le sucre sera versé en premier, puis viendra l'infusion de thé encore chaude, ensuite l'alcool ou le mélange d'alcool, et enfin le jus de fruits.

La proportion de thé dans l'infusion première, varie selon la famille de thés employés. Par exemple pour un cocktail à base de thé bleus-verts, il faut compter 3 grammes pour 10 cl d'eau, soit 3% de l'infusion. En ce qui concerne les thés rouges plus forts en goût, 2% de l'infusion suffisent.

Quelques autres principes de base : Si l'on veut faire un cocktail à base de thé vert, il est recommandé de le mélanger plutôt à du gin ; s'il est question de thé rouge, il sera plutôt mélangé à du rhum ; l'alcool approprié au «Pu-chong» est le cognac ; enfin celui qui correspond le mieux au Bai Hao Wu Long reste l'alcool de lychees.

Ces cocktails doivent être préparés rapidement et bus relativement vite pour éviter que l'infusion de thé ne s'oxyde et change de goût.

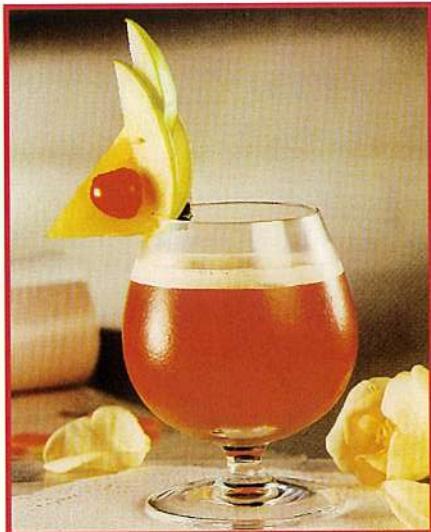
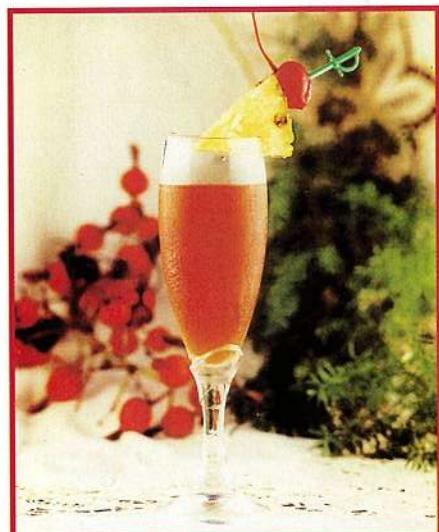
COCKTAILS À BASE DE THÉ BLEU-VERT PLUS FERMENTÉ, LE BAI HAO WU LONG

COCKTAILS À BASE DE THÉ BLEU-VERT, LE WEN SHAN BAO ZHONG

COCKTAILS À BASE DE THÉ ROUGE, LE YUNNAN

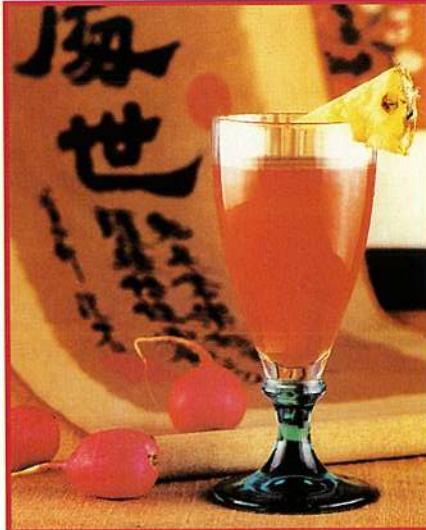
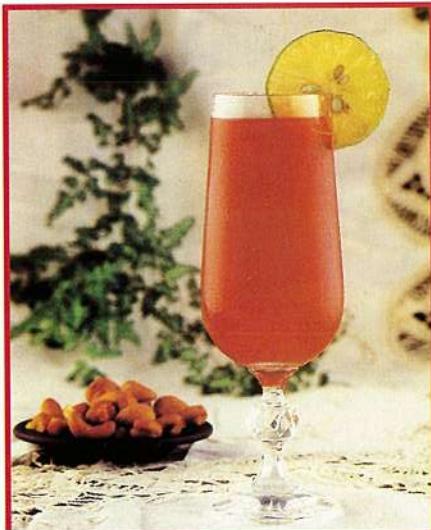
N.B. : En ce qui concerne les jus de fruits, utilisez plutôt des jus de fruits frais.

(1) Le Mei Gui Lu, est un alcool de riz à la rose que l'on offre souvent dans les restaurants chinois après le repas.



6 cl d'infusion forte
de Wen Shan Bao Zhong
3 cl de Mei Gui Lu (1)
2 cl de vin blanc
6 cl de jus d'orange
Sucre

9 cl d'infusion forte de Yunnan
1,5 cl de rhum
1,5 de vin blanc
3 cl de jus de pomme
0,5 cl de jus de citron
Sucre
Glace



9 cl d'infusion forte de Yunnan
1,5 cl de rhum
1,5 de vin blanc
3 cl de jus de pomme
0,5 cl de jus de citron
Sucre
Glace

9 cl d'infusion forte de Yunnan
1 cl de cognac
2 cl d'alcool de lychee
1 cl de jus de citron
Sucre
Glace





MIJOTÉ DE BOEUF PARFUMÉ AU BAI HAO WU LONG

400 g de gîte de boeuf
100 g de plat de côtes
300 g de radis blanc
2 cuillères à soupe de sauce de soja
15 g de Bai Hao Wu Long
1 pointe de gingembre

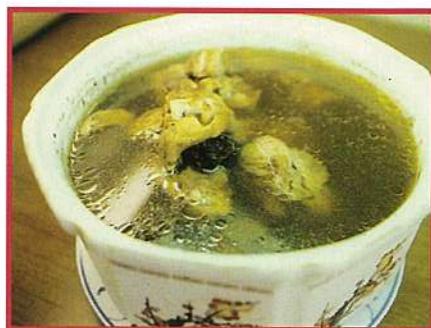
Faites infuser le Bai Hao Wu Long dans 30 cl d'eau, puis retirez les feuilles de thé et gardez l'infusion de côté. Ebuillantez la viande de boeuf préalablement coupée en morceaux, puis égouttez-la rapidement. Mettez dans une marmite le boeuf, la sauce de soja, le gingembre et le radis blanc coupé en morceaux de bonne taille. Couvrez le tout d'eau et laissez mijoter environ 1h30 marmite fermée. Enfin quand le tout est cuit, versez votre infusion de thé, salez, poivrez et portez de nouveau à ébullition.



CREVETTES SAUTÉES PARFUMÉES AU WU LONG

300 g de crevettes crues
10 g de Wu Long
non torréfié

Lavez les crevettes pendant que vous faites infuser le thé dans 25 cl d'eau. Puis séparez les feuilles de thé de l'infusion. Mettez une goutte d'huile dans une poêle et jetez les feuilles de thé déjà infusées. Quand le parfum du thé ressort, ajoutez les crevettes et faites-les sauter environ 5 mn. Ensuite salez, poivrez. Ajoutez les 25 cl d'infusion et portez à ébullition.



POT-AU-FEU DE POULET AU TIE GUAN YIN

2 cuisses de poulet
20 châtaignes
20 Hei Zao, dattes chinoises sèches
20 g de Tie Guan Yin

Infusez les 20 g de Tie Guan Yin dans une grosse théière. Faites 3 théières de suite avec les mêmes feuilles pour obtenir une quantité d'infusion suffisante. Coupez les cuisses de poulet en morceaux et disposez-les dans une marmite accompagnées des châtaignes et des Hei Zao, puis ajoutez l'infusion des 3 théières de thé. Couvrez et laissez mijoter 40 mn, salez, poivrez à votre goût.

LES RECETTES



BEIGNETS DE PORC PARFUMÉS AU THÉ AU JASMIN

400 g d'échine de porc - 1 oeuf
2 cuillères à soupe de maïzena
8 g de thé au jasmin
de la farine et du sucre

Faites infuser le thé dans 25 cl d'eau, puis retirez les feuilles et ne gardez que l'infusion. Coupez environ une quinzaine de tranches dans l'échine de porc et mettez-les à mariner 30 mn dans l'infusion de thé au jasmin additionnée d'une cuillère à café de sucre. Préparez une pâte à beignets avec l'oeuf, le sucre, la maïzena, il faut que la pâte soit de consistance moyenne. Egouttez les tranches de viande, trempez-les dans la pâte et mettez-les à frire dans l'huile très chaude. Préparez un mélange de sel et de poivre presque à quantité égale et saupoudrez-en les beignets avant de les déguster.



POULET PARFUMÉ AU THÉ ROUGE

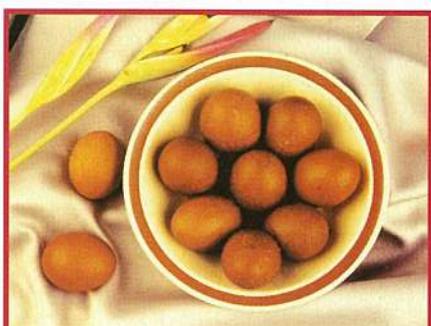
200 g de blanc de poulet
4 poivrons
3 cuillères à soupe
de sauce de soja
1 cuillère à soupe de maïzena
30 g de thé rouge

Faites mariner 20 mn les blancs de poulet coupés en dés dans la sauce de soja additionnée de la maïzena.

Mettez les feuilles de thé rouge à chauffer dans une poêle avec un fond d'huile, dès que les arômes s'en dégagent, faites revenir vos blancs.

Ensuite après avoir retiré le poulet avant qu'il ne soit cuit, mettez dans la poêle les poivrons.

Quand ils sont prêts, ajoutez les dés de poulets pour en achever la cuisson, puis salez et poivrez à votre goût.



CHA YE DAN

6 oeufs
5 graines d'anis étoilé
2 cuillères à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de thé rouge
2 clous de girofle, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 bonne dose de poivre

Faites cuire les oeufs, une fois durs, sortez-les de l'eau et craquez-les coquilles de façon à ce que les oeufs puissent s'imprégner dans leur chair des parfums du jus de cuisson. Mettez dans une marmite tous les ingrédients et ajoutez les oeufs durs. Couvrez le tout d'eau et portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux pendant au moins deux heures couvercle fermé. Une fois les oeufs écalés, croquez-les en les trempant avant dans un mélange de sel et de poivre.

*Pour pratiquer l'art du thé
il faut faire
attention à toutes
sortes de choses,
à la fois
raffinées et ennuyeuses.
Aucun détail ne
doit être négligé.
(cha ch'u)*

*...Le premier bol m'éclaircit les idées
Le monde entier semblait étinceler.
Le deuxième nettoya mon esprit
Comme purifie une averse de pluie.
Avec le troisième je ne fis
qu'un avec les Immortels -
A quoi bon les austérités maintenant
Pour chasser nos peines humaines ?
Les gens d'ici bas s'adonnant au vin
Tristement se déçoivent eux-mêmes.
Car maintenant, je sais que la Voie
du thé est vraie.
(Chiao-Jen, dyn. T'ang)*

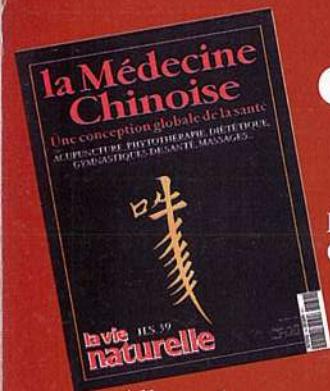
ABONNEMENT

TAO YIN 道引

Santé, Arts de vivre
et Tradition d'Asie

BIMESTRIEL

Pour vous faire pénétrer dans les coulisses et les réserves de l'Asie : Pratiques de santé, art de vivre, traditions populaires, recettes de sagesse, gastronomie, stratégie, poésie, voyages, méthodes d'éveil, produits de l'artisanat, littérature, musique. Tout ceci par une équipe de spécialistes qui, heureusement, peut se transformer en amateurs éclairés.

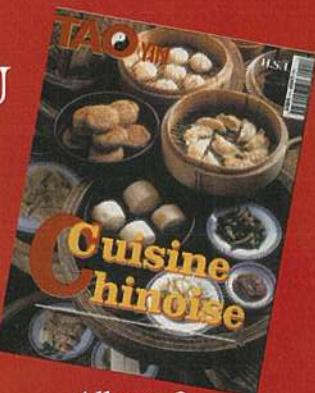


Album 1

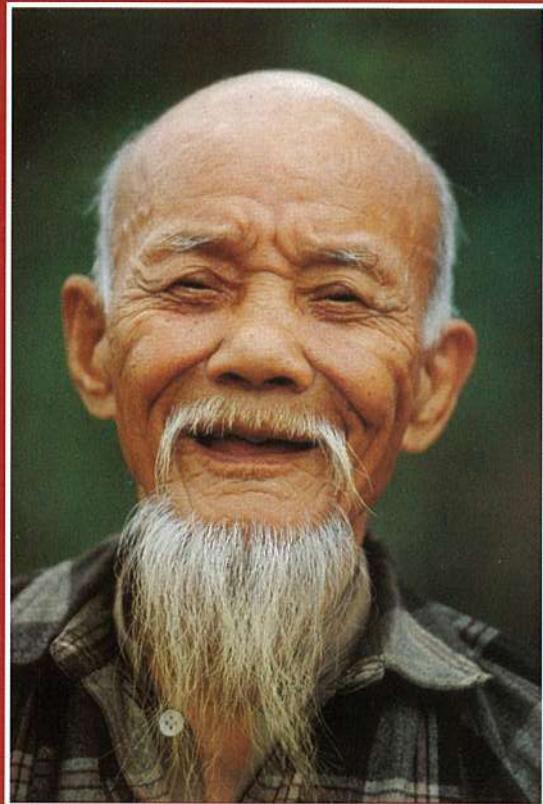
CADEAU au choix

La Médecine
Chinoise

Cuisine
Chinoise



Album 2



Le prochain H.S. de TAO Yin

LES SAVEURS DU THÉ (84 pages, papier très épais, couverture couleur pelliculée, dos carré) sera livré le 10 décembre 1997 au prix de vente de 49F.

BULLETIN D'ABONNEMENT

AVANTAGES DE L'ABONNEMENT :

- Recevoir directement chez vous TAO Yin, début janvier, mars, mai, juillet, septembre, novembre de chaque année.
- Faire une économie de 20F pour un an d'abonnement (190F au lieu de 210F vente en kiosque) et 60F pour 2 ans (360F au lieu de 420F).
- Pouvoir prendre l'option du bimestriel + 2 H.S. par an et faire une économie de 28F pour un an d'abonnement aux 6 numéros bimestriels + 2 H.S. (280F au lieu de 308F) et 76 F pour 2 ans et 4 H.S. (540F au lieu de 616F).

POUR UN AN D'ABONNEMENT AVEC OU SANS H.S. : 1 ALBUM CADEAU

POUR DEUX ANS D'ABONNEMENT AVEC OU SANS H.S. : 2 ALBUMS CADEAU

Je souhaite m'abonner

- pour 1 an à TAO Yin pour 190F et je choisis l'album n°.....
 pour 1 an à TAO Yin + 2 H.S. pour 280F et je choisis l'album n°.....
 pour 2 ans à TAO Yin pour 360F et je reçois les 2 albums en cadeau
 pour 2 ans à TAO Yin + 4 H.S. pour 540F et je reçois les 2 albums en cadeau

Ci-joint mon règlement deF à l'ordre de la Sté Arys, 8 rue Darwin 75018 Paris. (Etranger et DOM TOM + 50F par an)

Nom

Prénom

Adresse

.....

.....

Code postal

Ville

.....

Téléphone

Profession (facultatif)

.....



Un plaisir qui fait du bien



Invitation à la découverte

Les Thés de la Pagode vous invitent à une dégustation exceptionnelle de 5 grands thés de qualité, agréables à boire et conseillés depuis toujours par la médecine chinoise pour leurs propriétés bénéfiques. Ils sont cultivés dans le respect et le secret de la tradition : petits jardins d'altitude, et cueillette de printemps. Ainsi le fameux thé **Hao Ling** au cœur de votre bien-être, le thé **Sou Tsian** l'atout minceur d'un grand oolong (thé vert semi-fermenté), le thé **Yelong** au ginseng "racine de longue vie", le thé **Lyn Don** à la goyave, le sucre sans conséquence, le thé vert au jasmin **Morri**, tonique et rafraîchissant. **Naturellement faibles en théine**, les Thés de la Pagode se consomment sans modération.

Points de vente : Diététiques, instituts, parapharmacies, torréfacteurs. Renseignements au **01 48 04 54 07**

THÉS DE LA PAGODE® Fimex - 10, rue du Perche - 75003 Paris

5 grands thés à déguster sans tarder

Pour savoir comment recevoir **en cadeau cette magnifique tasse** en porcelaine de chine, envoyez vite le bon ci-dessous pour l'**assortiment-dégustation**

A retourner à Thés de la Pagode - 10, rue du Perche - 75003 Paris

Oui, je souhaite recevoir l'**assortiment-dégustation des 5 Thés de la Pagode** et une documentation détaillée sur leurs propriétés. Je joins un chèque de 15 francs.

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. :

Kotex : 01 42 58 23 78



SM 01/97

L'art du thé en Chine, c'est le plaisir de savourer un moment de détente, d'apaiser le corps et l'esprit, de goûter à la paix intérieure.

Un bien-être naturel

A l'origine, les feuilles de thé étaient couramment employées par la phytothérapie chinoise comme remède à bien des maux. Depuis 10 ans, des recherches montrent que certains thés de Chine contribuent au bien-être général de l'organisme. En France, l'Association pour la Recherche Médicale Asiatique (ARMA) confirme ces observations avec une étude approfondie de l'action du thé **Hao Ling** sur le cholestérol.