

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS



**MAISON DE THÉ
CAMELLIA SINENSIS**

Préface de François Chartier

 **LES ÉDITIONS DE
L'HOMME**

LES COLLABORATEURS

© Hans Laurendeau, Shoot Studio



Normand Laprise,
chef propriétaire du
restaurant Toqué!

© Marc Couture



Raphaël Vézina, chef
copropriétaire des
restaurants Laurie
Raphaël

© Micael A. Bandassak



Patrice Demers,
copropriétaire de
Patrice Pâtissier

© André Olivier Lyr



Stéphane Modat,
chef des restaurants
Fairmont Le Château
Frontenac

© Bénédicte Brocart



Charles-Antoine
Crête, chef
propriétaire du
Montréal Plaza

© Minimal médias



Marc-André Jetté,
chef propriétaire du
Hoogan et Beaufort

© Jonathan Robert



Arnaud Marchand,
chef Chez Boulay-
bistro boréal

© Monic Richard



Josée di Stasio,
auteure, conceptrice
et animatrice de
l'émission *À la di
Stasio à Télé-Québec*

© Pierre-Yves Frances



Kazuyo Fukunishi

© Mathieu Dupuis



Geneviève Grandbois,
propriétaire de
Chocolats Geneviève
Grandbois

© Francis Fontaine / Surmeur



Yannick Achim,
propriétaire de
Yannick Fromagerie

© Francis Fontaine / Surmeur



Patrice Plante,
président et
fondateur de
Monsieur Cocktail

© Maxime Lapointe



Simon Faucher,
mixologue chez Les
Rouxquineries

© Séra Isik



Jean-Félix Desfossés,
mixologue au
Château Frontenac

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS

Traitement des images: Mélanie Sabourin
Révision et correction: Céline Sinclair

Styliste culinaire et accessoiriste: Marie des neiges Magnan
Accessoires prêtés par:
Agathe Palavieux, artiste céramiste,
Pièces façonnées dans l'atelier de Pascale Girardin
Crate and Barrel

Données de catalogage disponibles auprès de Bibliothèque et
Archives nationales du Québec

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS:

Pour le Canada et les États-Unis:
MESSAGERIES ADP inc.*
Téléphone : 450-640-1237
Internet: www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.

Pour la France et les autres pays:
INTERFORUM editis
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91
Service commandes France Métropolitaine
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00
Internet: www.interforum.fr
Service commandes Export – DOM-TOM
Internet: www.interforum.fr
Courriel: cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse:
INTERFORUM editis SUISSE
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60
Internet: www.interforumsuisse.ch
Courriel: office@interforumsuisse.ch
Distributeur: OLF S.A.
Commandes:
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33
Internet: www.olf.ch
Courriel: information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg:
INTERFORUM BENELUX S.A.
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20
Internet: www.interforum.be
Courriel: info@interforum.be

Suivez-nous sur le Web

Consultez nos sites Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester
informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne.
Et croisez aussi vos auteurs préférés et notre équipe sur nos blogues!

EDITIONS-HOMME.COM
EDITIONS-JOUR.COM
EDITIONS-PETITHOMME.COM
EDITIONS-LAGRIFFE.COM

10-16

Imprimé au Canada

© 2016, 2009, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal: 2009
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-4845-6

Gouvernement du Québec – Programme de crédit
d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC –
www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de dévelop-
pement des entreprises culturelles du Québec pour son
programme d'édition.



**Conseil des Arts
du Canada**

**Canada Council
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de
l'aide accordée à notre programme de publication.

Financé par le gouvernement du Canada
Financed by the Government of Canada

Canada

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement
du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada
pour nos activités d'édition.

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS

**MAISON DE THÉ
CAMELLIA SINENSIS**

PRÉFACE

Mon premier véritable contact avec l'univers pluriel des thés s'est fait au début des années 1990, durant les heures brumeuses mais enivrantes des études dans lesquelles j'étais plongé afin de me préparer à participer aux concours mondiaux de sommellerie, plus particulièrement à ceux de Paris, en décembre 1994, et à ceux de Tokyo, en juin 1995. Tout le monde sait que le métier de sommelier requiert une connaissance approfondie du vin. Ce qu'on ignore souvent, cependant, c'est qu'il exige aussi une maîtrise complète des cuisines du monde et des autres boissons alcooliques, autant que des eaux, des cafés et, bien sûr, des thés.

Toutefois, la première véritable pierre de mon intérêt pour le thé s'est posée durant mes deux premiers voyages au Japon, en 1995 et en 1997, lorsque j'ai été complètement happé par les parfums anisés de cerfeuil, de fenouil, de gazon fraîchement coupé ou de bouillon de poulet de certains grands Sencha et Gyokuro nippons. Et c'était sans compter la compréhension que j'ai eue de leur pouvoir harmonique à table. Depuis ce jour, le thé a remplacé le café dans mon quotidien, lorsque vient l'heure du... thé!

La deuxième pierre qui a édifié ma passion pour le thé s'est posée d'elle-même en 2001, quand, à la suite de problèmes de santé, j'ai commencé à étudier le pouvoir salutaire des aliments afin de retrouver l'homéostasie du corps. Toutes les études scientifiques qui ont été effectuées à ce jour convergent dans la même direction : les composés actifs du thé – dont les catéchines, présentes aussi dans le vin rouge, le cacao, la cannelle, le bleuet, la canneberge, la fraise, la framboise et la mûre, tous des aliments complémentaires à cuisiner lorsque l'on sert du thé à table – ont des effets plus que bénéfiques sur la santé physique et psychique, car ils augmentent, entre autres choses, la production du rythme alpha, dont les ondes de détente ont des effets relaxants sur le cerveau.

Enfin, la troisième pierre, et non la moindre, à l'édification de mes plaisirs quotidiens avec les infusions de cette plante séculaire aura été la découverte des boutiques de thé *Camellia Sinensis*. Au contact des membres de l'équipe et des grands professionnels allumés au possible qui y travaillent, j'ai vu mes connaissances et mes plaisirs multipliés par cent, voire par mille. Car cet univers est quasi infini.

Toutefois, pour véritablement le saisir, il manquait un édifice «complet» à se mettre sous la dent. Et c'est chose faite avec ce monument à la gloire du thé. Car c'est exactement ce que les dégustateurs importateurs de *Camellia Sinensis* vous proposent avec cette nouvelle cathédrale du thé, architecturée avec maestria grâce à leurs multiples voyages dans les grands jardins de ce monde et à leurs connaissances encyclopédiques.

Par la lecture de ce livre référence qui aura assurément une résonance dans de nombreux pays, vous pourrez enfin vous enivrer de l'univers du thé comme jamais aucune autre publication ne vous en avait donné la possibilité jusqu'ici.

Vous saurez tout de son histoire, de ses différentes familles, de ses pays producteurs, de ses terroirs et de son élaboration complexe. Vous connaîtrez aussi ses modes de préparation et de dégustation, les mots pour le décrire, ses vastes possibilités harmoniques à table et, bien sûr, ses multiples effets bénéfiques sur la santé. Plaisir ultime entre tous, vous pourrez de plus cuisiner plusieurs recettes à base de thé qui vous sont proposées ici par quelques-uns des meilleurs chefs québécois.

Enfin, cet ouvrage est une nourriture essentielle tant pour l'esprit et le corps du buveur de thé que pour ceux de l'amateur en devenir. Il constitue une porte ouverte sur un monde de culture et de civilisation. Laissez-vous porter par ses effluves...

François Chartier, C. Q.
Créateur d'harmonies



Jardin Thiasola dans les Nilgiri en Inde.

La philosophie du thé n'est pas une simple esthétique dans l'acception ordinaire du terme, car elle nous aide à exprimer, conjointement avec l'éthique et avec la religion, notre conception intégrale de l'homme et de la nature. C'est une hygiène, car elle oblige à la propreté; c'est une économie, car elle démontre que le bien-être réside beaucoup plus dans la simplicité que dans la complexité et la dépense; c'est une géométrie morale, car elle définit le sens de notre proportion par rapport à l'univers. Elle représente enfin le véritable esprit démocratique de l'Extrême-Orient en ce qu'elle fait de tous ses adeptes des aristocrates du goût.

Okakura Kakuzô, *Le livre du thé*

AVANT-PROPOS

Le thé est la boisson universelle par excellence. Que l'on soit dans une yourte mongole, un campement berbère au milieu du Sahara, une maison de l'Azerbaïdjan, face à un verdoyant paysage irlandais ou au cœur des montagnes de la Nouvelle-Zélande, le thé nous réchauffe quand on a froid et nous rafraîchit quand on a chaud. Il accueille les invités à l'arrivée et tient lieu de promesse de retour pour ceux qui s'en retournent. De la Chine, où il tire son origine, le thé a traversé toutes les frontières. Ses vertus l'ont fait connaître et estimer; ses saveurs l'ont fait apprécier.

Chanté par les poètes, adoré par les empereurs, aujourd'hui, le thé est la boisson la plus consommée au monde et il fait partie intégrante de l'alimentation de millions d'individus de toutes les classes sociales. Avec son histoire plusieurs fois millénaire, la richesse des différentes cultures qui l'ont façonné et les traditions qui l'ont ennobli, l'univers du thé est si vaste qu'on n'en fera jamais le tour complet.

Qu'il provienne des précieuses premières récoltes du printemps, des montagnes sacrées de Chine ou des plus hauts jardins de Darjeeling, chaque bol de thé raconte une histoire, révèle un savoir-faire, évoque un paysage. Si on ajoute l'expertise des maîtres artisans qui, pour la plupart, reçoivent et lèguent en héritage

une tradition vivante depuis des siècles, on obtient un produit de terroir d'une grande qualité.

Depuis plusieurs années maintenant, notre approche de dégustateurs importateurs nous a amenés à découvrir les terroirs du thé; la manière dont on le cultive et le transforme; le rôle qu'il joue dans la culture et l'économie des pays qui le produisent; l'évolution des rituels qui accompagnent sa consommation; et les raisons pour lesquelles il a gagné ses lettres de noblesses au fil du temps. Toutes ces découvertes ont enrichi notre pratique autant que nos connaissances. Ce livre est le reflet d'un cheminement qui, nous l'espérons, saura vous accompagner dans vos futurs voyages gustatifs.

Nous vous proposons ici une approche occidentale du thé, accordant à la plante et au lieu où elle croît une importance aussi grande qu'aux maîtres artisans qui y vouent leur existence. Car, ne l'oublions pas, de la même façon que le vin, le thé incarne ce que l'humanité a réussi à produire de plus fabuleux en utilisant les précieuses connaissances héritées de générations successives et en tirant profit des propriétés les plus singulières de l'environnement.

Hugo, Jasmin, François, Kevin
et l'équipe de la Maison de thé Camellia Sinensis

INTRODUCTION

Différentes façons de boire le thé

Consommé aujourd'hui par des millions d'amateurs à travers le monde, le thé s'est évidemment modelé à différentes cultures. Avant que les Occidentaux le considèrent comme une boisson d'aristocrates réservée à une élite bourgeoise, en Chine, on le consommait d'abord et avant tout pour ses propriétés médicinales. Utilisé dans l'alimentation en tant qu'aromate, dans une soupe ou mélangé à d'autres ingrédients, il a permis à de nombreux peuples nomades d'équilibrer leur régime alimentaire faible en vitamines et riche en gras. Déjà, au 1^{er} siècle av. J.-C., dans *L'herbier médicinal de Shen Nong*, le premier ouvrage médical, on affirme que les propriétés stimulantes du thé «rendent le corps allègre et font briller les yeux».

Selon les époques, au fil des dynasties, la transformation des feuilles de thé ainsi que les différents modes de préparation ont considérablement évolué. En Chine, la façon de le consommer a connu trois périodes principales liées à autant de dynasties importantes (Tang, Song, Ming). Il a d'abord été bouilli, battu, puis infusé. Au 11^e siècle, on a commencé à considérer le thé comme une boisson à part entière, mais on le réservait alors aux empereurs et autres hauts dignitaires. Ce n'est que plus tard, vers le 18^e siècle, que l'usage du thé est entré dans le mode de vie populaire. Sous la dynastie Tang (618-907), Lu Yu, reconnu comme le premier maître de thé chinois, a écrit le premier livre consacré au thé, exposant sa culture et sa préparation. C'est avec lui que la préparation du thé est devenue un art. Voici ce qu'il en dit dans *Le Cha Jing*, ou *Classique du thé*:

Le thé a mille et un visages. Pour s'en tenir aux grandes catégories, certaines galettes ont l'aspect tanné des bottes de cuir barbares, d'autres sont bombées comme le poitrail d'un zébu ou bien roulées en volutes, tels les nuages flottant au-dessus de la montagne. D'autres encore évoquent les vagues caressées par le vent ou de fines tuiles d'argile dont on obtient, en y faisant passer un peu d'eau, un élixir onctueux et épais.

Le thé fait partie depuis longtemps des échanges commerciaux. Dès la fin du 6^e siècle, le commerce du thé avec les pays voisins a commencé, puis s'est étendu progressivement et s'est poursuivi au cours de la dynastie Tang. On échangeait alors des kilos de thé contre des peaux et des chevaux. Au 7^e siècle, alors que les Chinois en faisaient progressivement leur boisson nationale, de larges récoltes provenant des provinces du Yunnan et du Sichuan prenaient la direction du Nord pour se rendre jusqu'à Lhassa, au Tibet, en suivant ce qui allait devenir la route du Thé: un périple de 1500 kilomètres sur une route parsemée de dangers et dont l'aller-retour exigeait une année entière. Sur cette route légendaire, en croisant les populations nomades de l'ouest de la Chine ainsi que les Mongols, les Turcs et les Tibétains, le thé s'est gagné de plus en plus d'adeptes.

Au Tibet, où le thé a été investi d'une importante valeur spirituelle, on l'additionnait de sel et de beurre de yack ou de lait de chèvre. Symbole d'hospitalité,

PREMIÈRE MENTION Si on retrouve dans divers écrits chinois anciens la mention d'une herbe *tu* désignant une plante amère qui servait pendant les offrandes aux ancêtres, c'est dans le *Shijing* (le *Livre des chants* datant du 8^e siècle av. J.-C.) que la consommation du thé est attestée pour la première fois.



La route du Thé en 2007.





Un samovar.

cette boisson salée que l'on préparait en décoction est, encore aujourd'hui, servie ainsi dans des bols en bois.

Par l'entremise des moines bouddhistes qui en avaient rapporté de leur pèlerinage en Chine, le thé a commencé à être consommé au Japon dès le IX^e siècle. Le plaisir quotidien de boire du thé a été raffiné, ritualisé, puis élevé à une haute dimension spirituelle par les Japonais, qui ont créé la «voie du thé» (*chado*), un véritable art de vivre qui englobe les principaux fondements de la culture japonaise. Cette voie propose l'harmonie, le respect, la pureté et la tranquillité comme préceptes fondamentaux.

Avec la création de nombreuses routes facilitant le commerce, le thé a pu être exporté plus facilement. La construction de nombreux ports, notamment à Guangzhou (Canton), au cours de la dynastie Song (960-1279), a permis l'organisation d'une route commerciale maritime reliant la Chine à la Corée et au Japon. À partir du XVII^e siècle, avec les caravanes marchandes, le thé chinois est parvenu en Russie, en Iran, en Turquie et en Égypte.

En Russie, l'usage du thé s'est répandu principalement au cours du XIX^e siècle avec l'invention du samovar. Dans sa forme traditionnelle, cet appareil utilise du charbon de bois pour chauffer la partie centrale remplie d'eau au-dessus de laquelle repose une petite théière contenant une infusion très concentrée. Chaque convive peut alors se préparer un thé à son goût en prenant une petite quantité de thé concentré et en l'allongeant à sa convenance avec de l'eau chaude. L'Iran, la Turquie et l'Afghanistan se sont également approprié l'usage du samovar.

LES RACINES DU MOT «THÉ» Les voies commerciales empruntées pour le commerce du thé expliquent les différents vocables que l'on utilise pour désigner le thé. Les pays ayant connu le thé par voie maritime utilisent des mots qui commencent par *t* : *tea* en anglais, *tee* en allemand, *thé* en français, *te* en italien, qui sont des variantes du terme *t'e* emprunté du *min nan hua*, un dialecte chinois de la province du Fujian. De leur côté, les pays qui ont connu le thé par voie continentale (Tibet, Inde, Iran, Russie, etc.) se servent de mots commençant par la syllabe *tch* ou *ch* empruntée au mandarin *cha*.

En Europe, c'est à bord d'un navire de commerce néerlandais qu'arrive la première cargaison de thé, dans le port d'Amsterdam, en 1610. Les Néerlandais ont par la suite expédié le thé en Italie, en Allemagne et au Portugal.

La première vente de thé enregistrée en Grande-Bretagne est transcrite en 1657 dans une publication nommée «Mercurius Politicus». Le marchand anglais Thomas Garraway avait précédemment mentionné vendre du thé, mais aucune trace n'apparaît dans ses registres.

En 1662, alors qu'elle arrive en Angleterre pour épouser Charles II, Catherine de Bragance du Portugal transporte avec elle une petite quantité de thé. Son goût pour le thé a fait naître un grand intérêt pour cette boisson au sein de l'aristocratie. Dans les décennies suivantes, l'habitude de boire du thé se répand rapidement à la cour et dans les échelons supérieurs de la société anglaise. Au milieu du XVIII^e siècle, les gens de la classe ouvrière britanniques commencent à boire du thé, ce qui déplaît aux classes supérieures de l'époque. L'habitude de la «pause thé», développée par presque tous les employeurs, devient une tradition qui permettait la consommation de thé deux fois par jour dans un lieu prévu à cet effet.

Entre 1780 et 1810, les heures des repas ont été légèrement déplacées dans les foyers les mieux nantis. Le repas du soir avait lieu plus tard, ce qui a fait en sorte de décaler la collation d'après-midi vers 4 heures. Accompagnée de thé, cette collation est devenue une tendance de plus en plus populaire, connue sous le nom d'«Afternoon Tea».

Dans les années 1800, la Grande-Bretagne était très dépendante de la Chine pour son approvisionnement en thé. Les tensions politiques augmentant entre ces deux pays, l'empereur de Chine a menacé de couper les relations diplomatiques avec elle. La Compagnie britannique des Indes orientales a donc commencé à envisager d'autres alternatives, comme celle de posséder son propre lieu de production. Robert Fortune mena à bien cette entreprise en subtilisant de nombreux plants aux Chinois pour les transplanter sur les hautes montagnes de l'Inde. Et comme les plantations de thé ont été réparties dans



Dans la partie algérienne du Sahara, Touareg servant le thé à la menthe.

toute l'Inde et le Sri Lanka, la production a été standardisée et les prix réduits.

Alors libéré de la lourde taxe imposée sur le thé par les Chinois, le prix du thé devient plus abordable et pour la première fois, enfin, la popularité de la boisson se propage à tous les niveaux de la société britannique. En Inde, où le thé préparé avec plusieurs épices et cuit dans du lait (chai) y est toujours apprécié, le développement du marché du thé pour la consommation courante continue de jouer un rôle essentiel dans l'économie et la vie quotidienne de la population. Au Maroc, la coutume de boire du thé à la menthe a été popularisée au cours du XIX^e siècle et demeure aujourd'hui un important rite d'hospitalité et de convivialité. Le thé y est maintenant la boisson nationale. Il est consommé à tous les niveaux de la société et à toutes les heures du jour ou de la nuit. Il est préparé de différentes manières en fonction de la région, mais en général le thé est bouilli dans une théière en métal et on lui ajoute de la menthe et du sucre (parfois même de la verveine ou de l'absinthe). Le thé à la menthe est ensuite versé dans les verres, qui sont toujours d'une bonne hauteur pour permettre au thé de refroidir et créer une boisson mousseuse.

Quelques repères historiques

| | |
|----------------|--|
| 2737 av. J.-C. | Mythe fondateur de la découverte du thé par le divin empereur Shen Nong. |
| 1122 av. J.-C. | Le <i>Shijing</i> , ou <i>Livre des chants</i> , relate pour la première fois l'utilisation des feuilles de thé. |
| 618 à 907 | La dynastie Tang connaît le premier âge du thé : le thé bouilli. |
| Vers 700 | On distingue le thé des autres plantes amères au moyen de l'idéogramme <i>cha</i> . |
| Vers 780 | Lu Yu écrit le premier livre consacré au thé, le <i>Cha Jing</i> , ou <i>Classique du thé</i> . |
| Vers 805 | Introduction du thé au Japon par l'entremise de moines bouddhistes. |
| 960 à 1279 | La dynastie Song connaît la deuxième grande période dans l'histoire du thé en Chine : l'âge du thé battu. |
| 1191 | Un moine nommé Eisai (1141-1215) apporte au Japon les premières graines de théier et rédige un traité sur les vertus médicinales du thé en 1214. |
| 1368 à 1644 | Au cours de la dynastie Ming commence l'ère du thé infusé tel que nous le connaissons aujourd'hui. |
| 1582 | Codification de la cérémonie japonaise du thé par Sen No Rikyu, selon les principes d'harmonie, de respect, de pureté et de sérénité propres au mouvement bouddhiste. |
| 1599 | La reine Élisabeth 1 ^{re} fonde la Compagnie des Indes Orientales, qui aura le monopole presque entier sur le commerce du thé jusqu'en 1834. |
| 1610 | Premières importations de thé répertoriées en territoire européen (Amsterdam) par les Hollandais. |
| 1641 à 1853 | Fermeture du Japon à tout commerce étranger. |
| 1657 | Déchargement des premières caisses de thé au port de Londres. |
| 1712 | Première description botanique du théier <i>Thea japonense</i> par Kaempfer. |
| 1773 | <i>Boston Tea Party</i> . Acte de rébellion contre les fortes taxes prélevées sur le thé par la Compagnie des Indes Orientales, qui possède le monopole de la vente du thé dans les colonies britanniques. La cargaison de thé de trois navires est jetée à l'eau. Début de la guerre d'indépendance américaine. |





| | |
|---|--|
| Les rapports commerciaux entre l'Angleterre et la Chine s'enveniment. Les Anglais introduisent le trafic de l'opium en Chine pour rendre les Chinois dépendants de cette drogue et les amener à la troquer contre le thé. | Fin des années 1700 Début des années 1800 |
| Robert Bruce découvre des théiers sauvages dans la jungle de l'Assam. | 1823 |
| Ouverture de la Bourse du thé à Londres. | 1834 |
| Fermeture du port de Guangzhou (Canton) par l'empereur pour empêcher le trafic de l'opium. La première guerre de l'opium entre la Chine et l'Angleterre se solde par le Traité de Nankin favorisant les Anglais. | 1839 à 1842 |
| L'empire britannique mandate l'espion Robert Fortune pour qu'il découvre le secret de la culture du théier en Chine. | 1848 |
| Deuxième guerre de l'opium en Chine. Traité de Tianjin. | 1856 à 1860 |
| Début de l'industrie du thé à Darjeeling. | 1859 |
| Célèbre course de clippers opposant l' <i>Ariel</i> et le <i>Teaping</i> depuis Fuzhou, en Chine, jusqu'au port de Londres. | 1866 |
| Le parasite <i>Hemileia vastatrix</i> ravage les plantations de café au Sri Lanka. Ce fléau débouchera quelques années plus tard sur la culture du théier. | 1869 |
| Invention du procédé de transformation CTC (pour <i>crushing, tearing, curling</i>) permettant une production à grande échelle. | Vers 1930 |
| Apparition d'un nouveau procédé de fermentation des Pu Er pour accélérer leur vieillissement. | Vers 1970 |
| Début des compétitions de thé de Luku à Taïwan. | 1976 |
| Sélection de 22 cultivars considérés comme les meilleurs pour la culture du thé en Chine. | 1987 |
| Éclatement de la bulle spéculative des Pu Er. | 2007 |
| La marque de certification Darjeeling est créée par le Conseil du thé de l'Inde (Tea Board of India) | 2012 |

PREMIÈRE PARTIE

DU JARDIN À LA TASSE





La culture du théier

LE THÉIER EST UN ARBRE À FEUILLES PERSISTANTES DU GENRE *CAMELLIA*, UN DES 30 MEMBRES DE LA FAMILLE DES THÉACÉES (*THEACEAE*). À L'ÉTAT SAUVAGE, LE THÉIER PEUT ATTEINDRE 30 MÈTRES DE HAUTEUR ET, BIEN QU'IL PRODUISE FLEURS ET FRUITS, SEULES SES FEUILLES ENTRENT DANS LA FABRICATION DU THÉ.

Les variétés de théiers

Le théier est originaire du Yunnan, une province où il pousse encore à l'état sauvage. Ses feuilles, de forme elliptique et de couleur vert foncé aux bords dentés, sont aujourd'hui récoltées sur tous les continents. Le théier fait partie du genre *Camellia*, qui compte environ 200 espèces et parmi lesquelles une seule est utilisée pour produire du thé. Cette espèce se décline en trois variétés principales, soit *sinensis*, *assamica* et *cambodiensis*.

CAMELLIA SINENSIS VAR. SINENSIS

Le nom *sinensis* signifie «de Chine», pays où le thé a jadis été découvert. À l'état naturel, le théier *sinensis* peut atteindre les 6 mètres. Ses petites feuilles rigides et mates produisent des liqueurs parfumées, mais qui ont peu de corps. Il est robuste et, comme il résiste mieux au froid et aux périodes de sécheresse que les autres variétés, il est principalement cultivé en altitude ainsi que dans les régions où le climat peut se révéler plus difficile, comme c'est le cas dans certaines parties de la Chine, du Japon, de l'Iran et de la Turquie.

Sa vie productive est relativement longue et peut s'étaler sur environ une centaine d'années.

CAMELLIA SINENSIS VAR. ASSAMICA

Découverte par le major écossais Robert Bruce dans la région d'Assam, en Inde, pendant la première moitié du XIX^e siècle, la variété *assamica* a été choisie pour être cultivée sur une bonne partie du territoire indien, africain et sri-lankais. Bien adaptée au climat tropical, elle pousse principalement dans les plaines et les régions profitant de précipitations abondantes.

Moins aromatiques que celles du *sinensis*, ses grandes feuilles épaisses produisent une liqueur bien charpentée et très foncée. L'*assamica* est le plus grand des *Camellia*. C'est aussi celui qui a les plus lointaines origines. En Chine, on retrouve dans le Yunnan un théier de type *assamica*, le Da Ye, qui est utilisé depuis des temps immémoriaux, bien avant que l'*assamica* soit découvert par les Anglais dans le nord de l'Inde. À l'état sauvage, certains spécimens mesurent jusqu'à 30 mètres et peuvent être plusieurs fois centenaires. En plantation, la durée de vie productive de l'*assamica* se limite toutefois à environ 30 à 50 ans.

CAMELLIA SINENSIS VAR. CAMBODIENSIS

Grandes et souples, les feuilles du *cambodiensis* peuvent mesurer jusqu'à 20 centimètres de longueur. Ses qualités organoleptiques étant moins recherchées que celles des variétés *sinensis* et *assamica*, le *cambodiensis* est rarement utilisé pour la culture du théier. Par contre, grâce à sa grande capacité d'hybridation naturelle avec ces deux variétés, il sert essentiellement à créer de nouveaux cultivars.



Au premier plan, la variété *sinensis* et au second plan, la variété *assamica* dans le Jaipur, en Inde.

Le cultivar

Contraction de l'expression *cultivated variety*, le terme «cultivar» est utilisé pour définir la variété d'une espèce végétale qui est obtenue par hybridation ou mutation (naturelle ou artificielle) et sélectionnée pour ses caractéristiques particulières. Étant donné que ces caractéristiques ne sont pas nécessairement transmissibles par la semence, pour conserver le même bagage génétique, on doit reproduire le cultivar par bouturage.

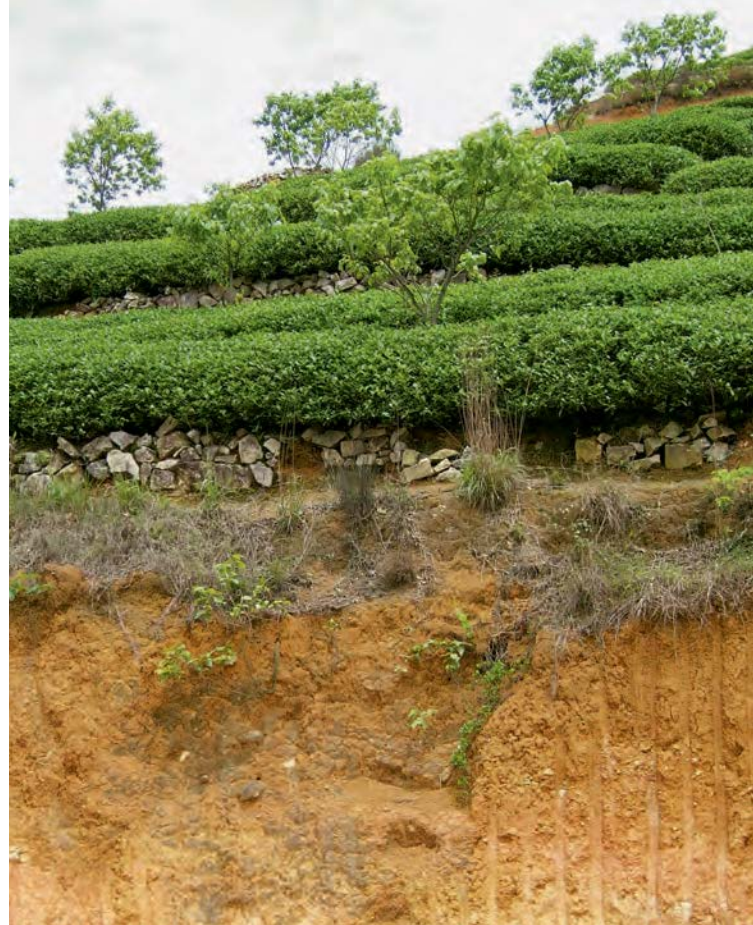
Comme nous le verrons un peu plus loin, il existe aussi une multitude de cultivars qui sont peu répertoriés dans la botanique occidentale, mais officiellement reconnus dans la botanique orientale. Car, en plus d'avoir une bonne capacité d'hybridation naturelle, le théier a fait l'objet de plusieurs croisements afin qu'il s'adapte mieux à son environnement, résiste davantage aux maladies et développe des arômes uniques.

Le terroir

Outre le choix du matériel végétal, de la période et de la finesse de la cueillette, les caractéristiques d'une plantation telles que le sol, le climat, l'altitude et la latitude comptent au nombre des facteurs qui influencent grandement la qualité d'un thé. Chaque région a des propriétés agricoles spécifiques, de sorte qu'un même théier pourrait produire différentes saveurs selon les conditions dans lesquelles il croît. Ayant constamment à s'adapter à son environnement, la plante doit réagir, et elle le fait notamment en produisant des substances qui, au goût, sont intéressantes. La notion de terroir permet de définir les caractères typiques d'une région ou d'une étendue de terre précise par l'étude du sol, du climat, de l'altitude et de la latitude en relation avec le savoir-faire des artisans.

LE SOL

La qualité du sol et du sous-sol, élément essentiel à la croissance du théier, varie énormément d'une région à l'autre. Heureusement, le théier est pourvu d'une grande capacité d'adaptation et il s'accommode aussi bien d'un sol sédimentaire que volcanique. Par contre, pour bien



Le sol ferrugineux d'Anxi où est produit le Wulong Tie Guan Yin.

croître, il a besoin d'une terre plutôt acide (pH de 4,5 à 5,5), car l'acidité l'aide à absorber les nutriments. Il a également besoin d'un sol préférablement riche en minéraux (azote, potassium, magnésium, etc.) et pourvu d'une bonne couche d'humus. De plus, pour que sa racine centrale puisse s'ancrer profondément jusqu'à 6 mètres, le théier requiert un sol meuble, ni calcaire, ni argileux. Comme il peut recevoir des précipitations abondantes, un sol bien drainé et perméable, mais ayant tout de même une bonne rétention, lui est aussi favorable. Pour cela, un relief montagneux est souvent l'idéal.

LE CLIMAT

Le théier jouit d'une croissance optimale dans les régions tropicales et subtropicales. Il a besoin de pluies abondantes : un minimum d'environ 1500 millimètres par année avec une saison sèche qui n'excède pas trois mois. Une température moyenne idéale qui se situe autour de 18 à 20 °C, un ensoleillement minimum

de cinq heures par jour et une humidité relative de 70 à 90 % lui sont aussi favorables.

Comme il supporte difficilement le gel, l'hiver peut lui être fatal. À l'exception de certains cultivars choisis spécialement pour résister à un climat froid, en dessous de - 5 °C, il risque de mourir. De plus, si au cours de l'année la température est trop basse, le théier ralentit considérablement sa croissance.

Les variations climatiques sont tout de même bénéfiques au théier, car elles favorisent le développement des arômes. Le stress engendré par ces variations désorganise les chloroplastes des feuilles et fait réagir la plante, qui se voit contrainte de retenir la chlorophylle dans ses feuilles, ce qui, par le fait même, améliore le goût du thé. Dans certaines récoltes d'été, la présence d'insectes peut également produire un effet similaire.

L'ALTITUDE

Il n'est pas rare de voir des plantations de thé sur les flancs escarpés des hautes montagnes d'Asie, et pour cause : ces reliefs produisent des thés d'une finesse inégale.

Si en altitude les conditions climatiques plus difficiles peuvent empêcher la pleine croissance du théier, elles sont par contre favorables au développement des arômes. Les journées sont chaudes, les nuits sont froides, et la durée d'ensoleillement est souvent réduite à quelques heures par jour en raison du brouillard qui, en certaines saisons, est omniprésent. Dans

ces conditions, le théier croît moins rapidement. Mais s'il produit moins de nouvelles pousses, celles-ci sont davantage gorgées d'huiles aromatiques propices à de plus riches saveurs.

À une altitude idéale d'environ 1000 à 1500 mètres, le théier peut également profiter de la brume qui, même pendant la saison sèche, permet aux nouvelles pousses de rester humides et favorise leur croissance. À Taïwan comme à Darjeeling, certaines des meilleures récoltes se font à plus de 2000 mètres d'altitude.

LA LATITUDE

La latitude joue aussi un rôle important dans la croissance du théier ; c'est même elle qui, d'une certaine façon, définit son rythme de vie.

Le théier étant une plante pérenne, dans les régions proches de l'équateur, ses feuilles peuvent être récoltées toute l'année. Mais, dans les régions situées au-dessus des latitudes de 16 degrés Nord ou Sud, lorsque l'ensoleillement diminue à moins de 11 heures pendant une période de plus de 5 semaines, le théier ralentit considérablement sa croissance et entre en dormance. Sa récolte est alors reportée à la saison suivante. Pour la production de thé de qualité, la période de dormance vécue par le théier est grandement favorable. À son réveil, au printemps, les composés aromatiques qu'il sécrète sont plus concentrés et donnent souvent un goût exceptionnel aux premières récoltes de l'année.

CAMELLIA SINENSIS (L.) O. KUNTZE Les Chinois connaissaient le théier depuis des temps immémoriaux, mais c'est le docteur Kaempfer, médecin pour la Dutch East India Company, qui, en 1712, a reconnu cette plante pour la première fois, en a fait une description scientifique et l'a nommée *Thea japonense*. Quelque 40 ans plus tard, dans son magistral *Species Plantarum* qui recense toutes les plantes connues jusqu'alors, Carl Von Linné l'a rebaptisée *Thea sinensis*. Il a ensuite distingué deux autres variétés : *Camellia japonica* et *Camellia sasanqua*. Notons qu'à cette époque deux termes étaient acceptés pour définir la plante : *Thea* et *Camellia*. Ce n'est qu'en 1959, après de nombreux débats entre botanistes, que le nom *Camellia* a officiellement été adopté par le code international de nomenclature botanique. Le terme *Camellia* rend hommage à un jésuite morave nommé Georg Joseph Kamel (1661-1706) qui étudia la botanique en Asie à la fin du XVII^e siècle. L'épithète *sinensis* a été ajoutée par Linné. Le «L.» renvoie également à l'initiale de Linné, tandis que le «O. Kuntze» est le nom du botaniste qui, en 1881, a rassemblé le tout pour créer l'appellation.



Les jardins

C'est au IV^e siècle qu'on a commencé à domestiquer le théier et que les premières plantations sont apparues, vraisemblablement en Chine. Auparavant, les récoltes avaient lieu en forêt sur de vieux théiers sauvages. Il existe encore dans les forêts du Yunnan de vieux théiers dont les feuilles servent à produire des crus rares et uniques, mais, de façon générale, l'exploitation des théiers se fait aujourd'hui dans des plantations que l'on nomme «jardins» (*gardens* ou *estates*).

La superficie de ces jardins est extrêmement variée. On en retrouve aujourd'hui de moins d'un hectare à plusieurs milliers d'hectares. Cultivé en terrasses ou en arbustes éparpillés, chaque hectare se compose habituellement de 5000 à 15000 théiers. En Chine, les plus petits jardins peuvent appartenir à des planteurs indépendants qui assurent eux-mêmes toutes les étapes de la production, mais les jardins qui couvrent plusieurs centaines d'hectares appartiennent souvent à de vastes entreprises qui en possèdent de nombreux autres et emploient des milliers de travailleurs.

Certains jardins ont un nom, comme c'est le cas dans la région de Darjeeling, par exemple, mais ce n'est pas une généralité. Ailleurs en Inde, au Sri Lanka ou dans les Nilgiri, la plupart des artisans producteurs sont regroupés autour d'une manufacture locale délimitée par une zone géographique. Leurs récoltes possédant un caractère moins spécifique, elles sont habituellement destinées à la préparation de mélanges (*blends*). Dans le meilleur des cas, ces mélanges conservent le nom générique de leur région.

Les plus grandes plantations se trouvent dans les plaines de l'Assam, du Kenya et du Sri Lanka, certaines pouvant couvrir jusqu'à 2500 hectares. Les plus petites s'étalent le plus souvent à flanc de colline, sur de hautes montagnes parfois très escarpées, à des altitudes pouvant aller jusqu'à 2600 mètres. Les reliefs montagneux sont avantageux pour la santé des plantations, car si les théiers ont besoin d'une humidité constante, la terre détrempée peut cependant amener leurs racines à se putréfier. Or l'inclinaison permet de bien drainer le sol.

LE BOUTURAGE Aujourd'hui, pour la création de nouveaux spécimens, on recourt généralement au bouturage. Cette technique de multiplication des végétaux consiste à prélever sur une plante mère une tige comportant une feuille, puis à la repiquer directement en terre afin d'obtenir une autre plante dotée du même patrimoine génétique. Cette technique assure notamment une production plus homogène, présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques et offrant un rendement supérieur. Ce mode de reproduction souffre néanmoins d'une grande faiblesse, car, étant donné que les plants ainsi clonés sont une copie de la plante mère, ils possèdent à la fois ses qualités et ses défauts. Si, par exemple, l'un d'eux contracte une maladie, le reste de la plantation peut rapidement en être atteint, lui aussi. C'est pour éviter ce danger que, pour la culture du théier, on pratique généralement une combinaison des deux modes de reproduction : l'ensemencement et le bouturage.



Cueillette manuelle sous la pluie dans la plantation Hunwal, dans la région de l'Assam (Inde).



Le jardin Coonoor dans la région des Nilgiri, en Inde.



Une pépinière de théiers BaiYe pour la production de Anji Bai Cha.



De la paille est disposée entre les théiers au Japon.

L'ENTRETIEN DE LA PLANTATION

La culture du théier exige beaucoup de travail et d'expertise. C'est pourquoi, dans la plupart des pays producteurs, plusieurs centres de recherche étudient et créent de nouveaux cultivars plus résistants, capables de mieux s'adapter à un climat donné, en plus d'offrir des caractéristiques organoleptiques plus intéressantes. Ce travail a conduit à l'élaboration d'un nouveau type de culture favorisant l'hybridation et le clonage des meilleurs cultivars. Auparavant, la technique d'ensemencement des graines demeurait hasardeuse et ne permettait pas d'obtenir une culture homogène, d'autant plus que la forte capacité d'hybridation naturelle du théier créait de nouveaux spécimens très différents les uns des autres.

En plus d'accomplir les travaux de défrichage, de drainage, de labourage, de désherbage, etc., communs à la majorité des exploitations agricoles, on doit attendre au moins trois à cinq ans avant de pouvoir tirer profit d'un jeune théier. Lors de cette période, on prend grand soin de l'arbuste pour qu'il puisse acquérir une forte structure. Étant donné qu'à l'état naturel le théier peut atteindre 30 mètres de hauteur,

pour faciliter la cueillette, on le coupe régulièrement afin qu'il ne dépasse pas les 90 centimètres environ. En plus de favoriser l'apparition de nouvelles pousses, cette coupe appelée «taille de formation» force le plant à se ramifier et à se développer sur un plan horizontal qui formera la table de cueillette.

Tout au long de sa vie productive, qui durera en moyenne de 30 à 50 ans, le théier subira de nombreuses coupes qui l'aideront à maintenir un bon rendement. Outre les fréquentes tailles de formation, on pratique des tailles de régénération à tous les cinq ans pour renforcer sa charpente et améliorer sa croissance.

Pour tamiser le soleil brûlant de l'après-midi, on laisse parfois de grands arbres pousser dans le jardin, leurs feuilles servant ensuite d'engrais naturel une fois qu'elles sont tombées sur le sol. Ces arbres font aussi obstacle au vent, qui pourrait endommager les jeunes théiers. On place parfois de la paille dans les allées, de façon à limiter l'assèchement du sol et la prolifération des herbes sauvages entre les théiers.





Les diverses familles de thé

LA CUEILLETTE DES FEUILLES DE THÉ EST UNE OPÉRATION À LA FOIS SIMPLE ET DÉTERMINANTE QUI CONSISTE À DÉTACHER LES JEUNES POUSSES SUR LES ARBUSTES. DANS PRATIQUEMENT TOUS LES PAYS, CEUX D'AFRIQUE FAISANT EXCEPTION, CETTE TÂCHE IMPORTANTE EST RÉSERVÉE AUX MAINS PLUS DÉLICATES DES FEMMES. LES CUEILLEUSES DOIVENT PINCER ENTRE LE POUCE ET L'INDEX L'EXTRÉMITÉ DE LA PLANTE, SELON LE TYPE DE CUEILLETTE DÉSIRÉ, POUR ENSUITE AMASSER LES FEUILLES DANS UN PANIER EN BAMBOU QU'ELLES PORTENT EN BANDOULIÈRE. C'EST UNE OPÉRATION DÉCISIVE, CAR LA TENEUR EN SUBSTANCES AROMATIQUES DES FEUILLES VARIE SELON LEUR MATURITÉ. PLUS LA FEUILLE EST JEUNE, PLUS ELLE EST CHARGÉE DE SUBSTANCES AROMATIQUES; MAIS PLUS LA FEUILLE EST JEUNE, PLUS ELLE EST PETITE ET MOINS LA RÉCOLTE EST ABONDANTE. LE RENDEMENT D'UN JARDIN ET LA QUALITÉ GUSTATIVE D'UNE RÉCOLTE SONT DONC TRIBUTAIRES EN GRANDE PARTIE DU CHOIX DES FEUILLES.

Le jardin où pousse le thé Huang Shan Mao Feng, dans la province d'Anhui, en Chine.



Le bourgeon plus deux feuilles.



Cueillette du thé vert Lu An Gua Pian.

Dans les régions tropicales qui ont des conditions climatiques plus favorables, le théier ne cesse de croître. On peut donc en récolter les feuilles toute l'année, suivant un intervalle de 4 à 15 jours. Dans les régions plus tempérées ou montagneuses, les cueilletes ont lieu au rythme des saisons et des conditions climatiques, généralement de mars à novembre. Certaines périodes de l'année sont également susceptibles de favoriser l'épanouissement des arômes. Ainsi, par exemple, parce qu'elles sont plus gorgées d'huiles aromatiques, les feuilles plus fines et tendres qui proviennent de la première récolte de l'année sont particulièrement recherchées.

Les types de cueillette

On emploie le terme « bourgeon » ou *pekoe* pour désigner la jeune pousse (bourgeon terminal) qui se trouve à l'extrémité de chaque tige. Cette pousse n'étant pas encore déroulée, elle est généralement recouverte d'un fin duvet. *Pekoe* provient d'ailleurs du terme chinois *pak-ho*, qui est souvent utilisé pour désigner le duvet des nouveau-nés. C'est ce *pekoe*

qui autrefois servait de référence aux cueilletes impériale, fine et classique. Si aujourd'hui on utilise moins ces termes, c'est que la diversité des types de récoltes, variant selon les régions, le genre de thé à produire, les goûts et les influences du marché, a explosé. De façon générale, les récoltes qui possèdent beaucoup de bourgeons sont plus délicates et souvent plus florales, en raison des nombreux composés aromatiques dont sont constitués les bourgeons. Les feuilles sont quant à elles responsables du caractère du thé, ce sont elles qui lui donnent une structure. Et plus les feuilles sont grandes et mures, plus elles seront susceptibles d'offrir une boisson astringente.

Il existe aujourd'hui de nombreuses machines qui permettent de récolter les feuilles de thé, mais elles nécessitent un relief plat et ne peuvent faire un travail aussi minutieux qu'un artisan aux mains expérimentées. C'est pourquoi, pour les meilleures récoltes, dans les petits jardins au relief trop escarpé ou dans les pays qui bénéficient encore d'une main-d'œuvre peu coûteuse, les cueilletes manuelles sont encore très fréquentes.

Pour produire 1 kilo de thé, on a besoin de 5 kilos de feuilles fraîches, ce qui représente environ 12 000 pousses ou *shoots*. En Inde, une cueilleuse récolte en moyenne 30 à 35 kilos de feuilles par jour.

Les familles de thés

Avant que Robert Fortune découvre les « secrets » du thé, au milieu du XIX^e siècle (voir dans le chapitre sur l'Inde, à la page 156), les Européens croyaient que les thés verts et les thés noirs provenaient de plantes différentes. Nous savons aujourd'hui que c'est le phénomène de l'oxydation qui transforme l'état naturel de la feuille en la changeant de couleur et de goût. Cette oxydation se produit grâce à l'oxydase, une enzyme qui réagit lorsque les cellules de la feuille de thé sont brisées. Réagissant à l'oxygène, cette enzyme provoque l'oxydation de la feuille, de sorte qu'il est possible de transformer de nouvelles feuilles fraîchement récoltées en n'importe quelle famille de thé.

Si la cueillette est l'un des facteurs déterminants de la qualité du thé, c'est la maîtrise de la transformation, souvent issue d'un savoir-faire traditionnel, qui est décisive en ce qui a trait au goût final. La transformation doit tout d'abord s'effectuer rapidement après la récolte; voilà pourquoi on retrouve dans la plupart des plantations une fabrique (*factory*) qui transforme les feuilles dès qu'elles y sont acheminées. Les petits artisans qui ne possèdent pas de fabrique se regroupent généralement en communauté et

volent leurs récoltes à de plus gros producteurs qui transforment les feuilles.

Chaque famille de thé est issue d'une méthode de transformation particulière que nous verrons plus précisément pour chaque pays. Par exemple, si l'on veut obtenir un thé vert, on doit soumettre les feuilles à la dessiccation, une opération qui consiste à les chauffer pour dénaturer l'enzyme causant l'oxydation. Cette opération est également utilisée pour interrompre l'oxydation des Wulong. Au contraire, dans le cas des thés noirs, l'oxydation étant encouragée, on expose les feuilles à une forte humidité (80-90 %) et à une température ambiante de 22 ou 23 °C.

Il existe essentiellement six catégories ou familles de thé: les thés blancs, les thés verts, les thés jaunes, les Wulong, les thés noirs et les Pu Er.

LES THÉS BLANCS

Les thés blancs proviennent de récoltes très précieuses constituées uniquement de bourgeons, dans le cas des meilleurs grades. Ce sont également les thés blancs qui subissent le moins de manipulations. Les feuilles sont séchées naturellement ou à l'aide de ventilateurs, afin de

Quelques exemples de la diversité des feuilles et des liqueurs de thé.





Le *chai*, un mélange de thé et d'épices.



Un thé vert parfumé aux fleurs.

retirer une partie de leur humidité. Leur liqueur est peu tannique, rafraîchissante et faible en caféine.

LES THÉS VERTS

Produits essentiellement en Chine et au Japon, où l'on en compte plus de 1500 variétés, les thés verts sont les préférés des Orientaux. Les feuilles fraîches subissent une dessiccation afin d'enrayer toute possibilité d'oxydation, ce qui provoque une augmentation des tannins et du caractère végétal de la liqueur.

LES THÉS JAUNES

Aux thés jaunes, plus marginaux, on fait subir une légère oxydation à l'étouffée en recouvrant d'un linge humide les feuilles encore chaudes après la dessiccation. Il en résulte une légère oxydation des enzymes qui confère à la feuille une teinte jaunâtre présente également dans sa liqueur.

LES THÉS WULONG

Transformés selon un procédé qui date d'environ trois siècles, les Wulong sont des thés partiellement oxydés qui sont ensuite roulés ou torsadés de manière intensive. Les Chinois et les Taïwanais en possèdent principalement deux types: ceux qui subissent une

oxydation d'environ 10 à 45% et qui se rapprochent des thés verts par leurs arômes floraux légèrement sucrés; et ceux qui sont oxydés de 45 à 70%, ce qui leur confère des notes boisées, fruitées et parfois même caramélisées...

LES THÉS NOIRS

À la différence des Anglais qui, pour définir cette famille de thés, ont tenu compte de la couleur des feuilles noircies par l'oxydation, les Chinois les appellent les «thés rouges» en référence à la couleur cuivrée de l'infusion.

LES THÉS VIEILLIS

Originaires du Yunnan (sud de la Chine), où les feuilles étaient récoltées sur de vieux théiers sauvages avant d'être compressées pour faciliter leur transport, les thés vieillis sont encore aujourd'hui une spécialité de la Chine. La médecine chinoise les utilise depuis plusieurs siècles pour leurs vertus digestives et leur action nettoyante. En plus des Pu Er, qui en sont les principaux représentants, les Liu Bao, Lu An, Fuzhuan et d'autres thés que les Chinois appellent Hei Cha (thé noir), forment la famille des thés vieillis.

Les thés parfumés ou aromatisés

En plus des six familles « naturelles » de thé, on trouve sur le marché des thés auxquels sont ajoutés des arômes de fleurs, de fruits ou d'épices afin de créer des nouveaux types de thés.

Même s'il s'agit là d'une tout autre approche, il n'en demeure pas moins que l'aromatisation du thé est un art en soi et se doit d'être considérée comme une autre facette de ce monde fascinant.

On obtient des thés parfumés par l'ajout de fleurs ou de mélange d'épices, tandis que l'on fabrique les thés aromatisés en pulvérisant sur les feuilles des huiles essentielles de fruits ou des arômes de synthèse.

Pour préparer un thé parfumé aux fleurs, on utilise traditionnellement un séchoir à étages dans lequel on intercale une rangée de fleurs entre chaque rangée de feuilles de thé. Dans ce cas-ci, la qualité des fleurs importe plus que la qualité du thé, mais l'obtention d'un équilibre entre la douce amertume du thé et les parfums des fleurs requiert une grande attention. Chauffées pendant une douzaine d'heures à 40 °C, les feuilles s'imprègnent des arômes des fleurs avec lesquelles elles séchent. Selon l'intensité du parfum que l'on veut donner au thé, on soumettra les feuilles à ce régime de 4 à 8 fois en changeant les fleurs aux 12 heures.

Les thés fumés

Produits à partir de récoltes grossières appelées *souchong*, les thés fumés sont séchés au-dessus d'un feu d'épicéa qui leur confère leur goût particulier. Ce procédé de transformation a été découvert probablement par hasard dans le Fujian au début du XIX^e siècle.

Une légende raconte que, forcé par des instances gouvernementales de libérer son entrepôt, mais ne voulant pas perdre sa dernière récolte encore trop humide, un producteur eut l'idée de placer les feuilles au-dessus d'un feu de bois d'épicéa qui se trouvait tout près. Rapidement, les feuilles séchèrent et, par surcroît, s'imprègnèrent des notes de fumée. Pourtant fier de sa découverte, le producteur eut du mal à trouver preneur. Finalement, c'est un marchand étranger qui, séduit par ce caractère fumé, rapporta ce thé avec lui en Europe et le popularisa...

Les tisanes

Il n'y a pas que les feuilles du théier qui servent à de multiples infusions. Les feuilles et les fleurs de nombreuses autres plantes sont utilisées dans toutes les cultures pour leurs goûts et leurs vertus. Alors que le thé ne provient que d'une seule plante, qui se décline en plusieurs variétés, les tisanes appartiennent à des types de plantes différentes. Celles-ci ont chacune une structure chimique particulière qui leur confère des propriétés uniques. La camomille, la menthe, le thé du Labrador (*Rhododendron groenlandicum*) en sont quelques exemples courants.

DEUXIÈME PARTIE

D'UN TERROIR À L'AUTRE

CONSIDÉRANT LA FORTE DEMANDE MONDIALE, ON NE S'ÉTONNE PAS DE VOIR QUE LA GRANDE MAJORITÉ DES THÉS QUI SONT EXPORTÉS EN OCCIDENT OU AILLEURS SONT PRODUITS DE FAÇON INDUSTRIELLE. MALHEUREUSEMENT, CETTE PRODUCTION À GRANDE ÉCHELLE TIENT SEULEMENT COMPTE D'UN FACTEUR: LA PRODUCTIVITÉ. C'EST DONC POUR RÉPONDRE DAVANTAGE À DES CRITÈRES DE QUALITÉ QUE NOUS AVONS TOURNÉ NOTRE REGARD VERS LES TERROIRS LES PLUS ORIGINAUX, CEUX QUI RÉVÈLENT LE CARACTÈRE PARTICULIER D'UNE RÉGION OU D'UN SAVOIR-FAIRE.





La Chine

RICHE D'UNE CULTURE ANCESTRALE PLUSIEURS FOIS MILLÉNAIRE, LA CHINE, AVEC NOTAMMENT L'INVENTION DE LA POUDRE À CANON, DE L'IMPRIMERIE ET DE LA BOUSSOLE, EST LE BERCEAU DE NOMBREUSES DÉCOUVERTES QUI ONT TRANSFORMÉ LE MODE DE VIE DES CIVILISATIONS DU MONDE ENTIER. LA DÉCOUVERTE DU THÉ FAIT PARTIE DE CET HÉRITAGE CULTUREL QUI A PRIS RACINE EN CHINE AVANT DE CONQUÉRIR TOUS LES CONTINENTS. AU COURS DES SIÈCLES, LE THÉ S'EST IMPOSÉ NATURELLEMENT COMME PRODUIT DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ, S'INTÉGRANT D'ABORD À LA MÉDECINE POUR ENSUITE S'ADAPTER AUX US ET COUTUMES DE L'ENSEMBLE DE LA SOCIÉTÉ CHINOISE. AUJOURD'HUI, LA CHINE SE DISTINGUE PAR LA GRANDE VARIÉTÉ DE THÉS QU'ELLE PRODUIT, SES TERROIRS EXTRÊMEMENT DIVERSIFIÉS ET SON SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE, ISSU D'UNE CULTURE QUI A FAIT DU THÉ UN MODE DE VIE.



Un des plus vieux théiers au monde, dans le Yunnan.

Historique

La Chine est le pays d'origine du thé. Les légendes chinoises qui en rapportent la découverte remontent à une époque si éloignée qu'elles nous laissent croire que le thé a pratiquement toujours existé. Mais si le thé est connu en Chine depuis des temps immémoriaux, il ne l'a pas toujours été sous sa forme actuelle. En effet, différentes façons de le cultiver et de le consommer sont apparues au gré des époques et de l'évolution des mœurs chinoises.

SHEN NONG OU LE MYTHE FONDATEUR

Parmi les légendes chinoises qui relatent la découverte du thé, la plus ancienne remonte à l'an 2737 av. J.-C. Elle met en scène le mythique empereur Shen Nong, surnommé le «divin empereur», qui, souffrant d'un malaise inhabituel – on raconte qu'il n'hésitait pas à essayer de nouvelles plantes pour découvrir leur action curative –, met de l'eau à bouillir pour la purifier, puis s'endort, épuisé. À son réveil, il s'aperçoit que quelques feuilles sont tombées dans l'eau. Intrigué, il goûte l'infusion et découvre que, malgré son goût amer, elle s'avère efficace pour le désintoxiquer et le stimuler à la fois. C'est ainsi que, assis sous un théier sauvage, Shen Nong a découvert le thé.

Si l'on tient compte de ses origines légendaires, on peut affirmer que le thé est utilisé dans la pharmacopée chinoise depuis plus de 4500 ans. D'après Lu Yu, auteur du premier livre consacré au thé, c'est sous la dynastie Zhou (de 1121 à 256 av. J.-C.) que la consommation de thé a fait son entrée dans les coutumes. Jusqu'alors, on l'utilisait pour ses propriétés médicinales ou comme aliment, dans une soupe ou mélangé à d'autres aliments. Il faudra attendre la dynastie Han (de 206 av. J.-C. à 220 apr. J.-C.), pour que le thé soit considéré comme une boisson à part entière.

TROIS DYNASTIES, TROIS ÂGES DU THÉ

Époque glorieuse et prospère, la dynastie Tang (de 618 à 907 de notre ère) marque l'apogée de la société féodale chinoise. C'est lors de cette période que

s'élabore l'art du thé, au même titre que la peinture, la calligraphie et la poésie. Le fort développement économique, la vie sociale plus riche et le foisonnement des échanges culturels ont su créer les conditions favorables au rayonnement d'une culture liée au thé. Dès lors, les plantations se font de plus en plus nombreuses, l'art de cultiver les théiers se développe et les techniques de transformation des feuilles se spécialisent.

Au cours de cette dynastie, on assiste également à une véritable démocratisation du thé. Alors que, chez les gens de la cour, les nobles, les lettrés et les moines, il est d'usage de recevoir les convives avec du thé, tranquillement, ce privilège se transforme en passe-temps populaire. Cette coutume se répand dans toutes les classes sociales de la population. Pour les poètes, les artistes et les philosophes, le thé s'avère une boisson de prédilection, moins chère et plus stimulante que l'alcool. Aussi, pour les peuples nomades, le thé devient l'élément essentiel d'un régime pauvre en vitamines. Cette popularité grandissante provoque notamment l'apparition des premières maisons de thé. La poésie, la poterie et la peinture participent également à son éclosion en tant que véritable art.

Il faut dire que sous les Tang on ne préparait pas encore le thé de la manière dont on le prépare aujourd'hui. À cette époque, le thé était compressé sous forme de briques qu'on ramollissait avant de l'émietter à l'aide d'un mortier. La poudre ainsi obtenue était mélangée à de l'eau salée et parfois même à du gingembre, de l'oignon, des pelures d'orange et du riz pour ensuite être bouillie. Ce bouillon, que l'on consommait dans de petits bols en bois, ressemblait davantage à une soupe qu'à une infusion. Pour Lu Yu, qui contribua largement à répandre l'idée que le thé devait être dégusté sans l'ajout d'aucun aliment, «de tels breuvages ne valent pas plus que des rinçures de gouttière et de caniveau». C'est aussi pour faciliter son transport que, sous la dynastie des Tang, on compressait le thé en briques. Car du sud de la Chine

jusqu'au Tibet, le thé voyageait sur plus de 1500 kilomètres; transporter plusieurs kilos de thé en feuilles à dos d'âne aurait été plutôt laborieux.

Durant cette période, la popularité du thé a commencé à se faire sentir à l'extérieur de la Chine. Séduits par le goût et les vertus du thé, les pays voisins comme la Corée et la Mongolie ainsi que plusieurs populations nomades sont devenus d'importants consommateurs. Ayant compris que la commercialisation de la brique de thé pouvait augmenter les recettes de la cour, on en a fait une précieuse monnaie d'échange. Lors de la dynastie Tang, le ministère du Cheval et du Thé a été mis sur pied afin que les Chinois puissent échanger leurs briques de thé avec les Mongols contre des chevaux, ce qui leur a permis, entre autres choses, de constituer leur cavalerie.

Durant la dynastie Song (de 960 à 1279), des changements majeurs s'opèrent dans la fabrication du thé et la manière de le consommer: c'est l'époque du thé battu. On broie les feuilles séchées avec une meule afin d'obtenir une poudre très fine, que l'on bat ensuite dans un bol avec un fouet de bambou pour qu'apparaisse une «mousse de jade». Les Japonais, qui ont connu le thé à cette époque par l'entremise des moines bouddhistes, utilisent toujours ce procédé lors du *cha no yu*, la cérémonie du thé.

Dans la population, l'usage du thé se simplifie. Parce qu'il nécessite moins de temps de fabrication et se prépare plus facilement, le thé gagne en popularité. On commence également à effectuer des récoltes précieuses dites «impériales» (réservées aux empereurs), en se limitant à cueillir le bourgeon et une feuille de la première récolte du printemps. Des instruments plus

luxueux font leur apparition. Recouverts d'une glaçure de couleur sombre pour mettre en valeur le vert jade du thé, des bols en céramique plats et évasés remplacent peu à peu les bols en bois.

Malheureusement, la fin du XIII^e siècle est marquée par l'invasion des troupes mongoles, ce qui entraîne un ralentissement dans la diffusion du thé. Il faudra attendre la renaissance culturelle de la dynastie Ming (de 1368 à 1644), près d'un siècle plus tard, pour que la culture du thé reprenne son essor. C'est sous cette dynastie que l'on commence à infuser le thé comme nous le faisons aujourd'hui: en versant de l'eau frémissante sur des feuilles sèches. C'est le début de l'âge du thé infusé. La plupart des objets avec lesquels nous infusions le thé de nos jours (bouilloires, théières, *gaiwan*, tasses sans anse, etc.) ont été inventés à cette époque.

La dynastie Qing (de 1644 à 1914) marque une autre importante période pour la Chine. Effectivement, c'est sous les Qing que l'on baptise plusieurs thés de noms prestigieux. C'est le cas notamment des célèbres Bi Luo Chun et Long Jing, nommés par l'empereur Qianlong. Au cours de cette période, les Chinois perdent le monopole qu'ils détenaient jusqu'alors sur le commerce du thé. La forte demande de l'Europe encourage l'exploitation de cultures en Asie, en Inde, en Afrique et au Sri Lanka. Ayant découvert les secrets du thé (voir le chapitre sur l'Inde à la page 157), les Britanniques peuvent alors se passer des Chinois pour assurer leur ravitaillement.

Au cours du XX^e siècle, avec la fin du régime impérial, l'invasion japonaise, la guerre civile et la révolution communiste de 1949, la Chine est marquée par des changements importants dans ses coutumes

L'HISTOIRE DE LU YU Abandonné sur les berges d'une rivière, Lu Yu fut adopté par un moine zen du monastère du Nuage du Dragon. Malgré l'influence du milieu où il fut élevé, Lu Yu demeura insensible aux enseignements zen et se découvrit rapidement d'autres intérêts. L'histoire raconte que, profitant du passage d'une troupe de théâtre ambulante, il s'enfuit du monastère pour se joindre aux acteurs et parcourir la Chine. Lu Yu est aujourd'hui célèbre pour ses qualités de dégustateur, pour sa maîtrise de la préparation du thé et pour avoir écrit le *Cha Jing*, premier livre consacré au thé publié vers 780 et dont différentes versions traduites en plusieurs langues sont encore disponibles. Il s'agit là d'une marque unique dans l'histoire du thé.



Le thé: élixir de vitalité.

et ses mœurs. Avec des slogans comme «oublions le passé, tournons-nous vers l'avenir», la Révolution culturelle (de 1966 à 1976) s'avère particulièrement néfaste pour le monde du thé. On ferme la majorité des maisons de thé. On réaffecte les producteurs de thé, porteurs d'une longue tradition familiale, à d'autres tâches, souvent dans d'autres provinces. Ce siècle voit également l'expansion des cultures intensives de thé et l'industrialisation des techniques de transformation. Le thé glacé en cannettes et le thé ensaché font leur apparition sur le marché chinois.

Avec l'assouplissement du régime, on assiste depuis la fin des années 1980 à un nouvel élan de l'industrie du thé. Plusieurs grandes maisons de thé ont refait surface. Des universités et des écoles d'agriculture se spécialisent dans l'étude du thé. Afin de développer la culture du thé sur des bases plus scientifiques, en 1993, à Hangzhou, on a mis en place l'Institut de recherche

de la culture du thé en Chine. Des musées du thé font aussi leur apparition. Des associations culturelles, des festivals et diverses activités cherchent de plus en plus à souligner l'apport important de la culture du thé à la culture chinoise et à dynamiser cette industrie.

Au début des années 2000, l'enrichissement d'une partie de la population chinoise provoquant une rapide transformation des habitudes de vie, les exigences des «nouveaux riches» à l'égard du thé stimulent la croissance d'un marché de plus en plus raffiné. Profitant de ce nouvel élan économique, le marché du cadeau et de l'emballage se développe rapidement et le thé devient un «cadeau» très apprécié dans le monde des affaires. En 2014, avec sa politique anticorruption, le gouvernement chinois parvient à freiner ce marché, diminuant ainsi l'attrait pour le suremballage.

Les différentes régions productrices

La Chine recouvre un territoire immense où la culture du thé s'étend sur des milliers de kilomètres. Près de 3 millions d'hectares sont réservés aux plantations de théiers. Mais c'est avant tout dans la partie méridionale de l'est de la Chine, dont le Fujian, le Zhejiang et l'Anhui, que se concentrent les meilleurs jardins. Les provinces côtières au climat doux et brumeux et comprenant de nombreuses zones montagneuses sont aussi avantagées. Plus au sud, le Yunnan, avec ses terres d'origine du théier, est également une zone renommée.

Soumise à des conditions climatiques et géologiques très variées, chacune de ces régions donne un caractère unique aux feuilles de thés qui, par ailleurs, portent souvent le nom du lieu où ils ont été produits.

Le vaste territoire chinois se subdivise en quatre parties: la région du sud-ouest, la région du sud-est ainsi que les régions situées au sud et au nord du fleuve Yangzi Jiang. Nous vous présentons les provinces les plus réputées de chacune de ces régions.





Le village de Yibang, dans la province du Yunnan.

LA RÉGION DU SUD-OUEST

La région du Sud-Ouest comprend les provinces du Yunnan, du Sichuan et du Guizhou. Malgré sa topographie irrégulière et ses hautes montagnes qui, selon l'altitude, créent des conditions climatiques très variées, ce territoire est généralement soumis à un climat chaud et humide (subtropical) et marqué par une forte saison des pluies.

LA PROVINCE DU YUNNAN

Considérée comme la terre d'origine du thé, la province du Yunnan est assurément l'une des plus anciennes régions productrices. Dans les forêts tropi-

cales du Xishuangbanna, elle abrite encore de vieux théiers, dont un qui serait âgé de plus de 1700 ans. Sa géographie très diversifiée comprend également de nombreuses régions montagneuses dont les sommets peuvent atteindre les 2000 mètres. Bénéficiant d'un climat tempéré et humide, avec des étés chauds, des hivers doux et une pluviométrie annuelle oscillant entre 1000 et 2000 millimètres, le Yunnan est doté d'une riche terre rouge contenant beaucoup de matières organiques. Cette région a de tout temps offert des conditions idéales à la croissance du théier.

Fidèle à une tradition millénaire, on y produit encore des galettes de thé Pu Er. Les thés noirs

et les Pu Er constituent d'ailleurs les deux principales spécialités de la région. La ville de Pu Er, qui a longtemps été le point de transit de la route du Thé, demeure un centre d'échanges commerciaux important. Par ailleurs, l'engouement récent pour ce type de thé a incité plusieurs producteurs à s'adapter au marché en délaissant la culture du thé vert ou noir au profit du Pu Er. Il n'en demeure pas moins que la province du Yunnan est l'une des principales productrices de thés noirs.

LA RÉGION DU SUD-EST

La région du Sud-Est englobe les provinces du Guangdong, du Guangxi, du Fujian et l'île de Hainan. On y produit de nombreux thés célèbres appartenant à chacune des six familles: Anxi Tie Guan Yin, Bai Hao Yin Zhen, Bai Mu Dan, Zhenghe Hong Gong Fu, Da Hong Pao, Rou Gui, Shui Xian, Qi Lan Xiang, Huang Zhi Xiang, Mi Lan Xiang, Jin Jun Mei, etc.

Le sol le plus commun est le *old clay soil* avec des parties de terre rouge et de terre jaune.

À l'exception du nord du Fujian, la température est chaude (entre 19 et 22 °C de moyenne annuelle), les pluies sont abondantes (de 1200 à 2000 millimètres par année) et la saison des récoltes s'étend sur une période de 10 mois.

LA PROVINCE DU FUJIAN

La province du Fujian, une région au climat subtropical (été chaud et humide, hiver clément), est connue pour la grande diversité de thés qu'elle produit. Le massif montagneux des Wuyi qui la traverse est réputé pour ses Wulong «de roches», tandis que le district d'Anxi produit les meilleurs Tie Guan Yin. Contenant beaucoup de matière organique, le sol riche et profond de cette région est idéal pour la production des thés blancs, que l'on trouve principalement dans les monts Tai Mu et près des villes de Zhenghe et de Jianyang. Le Fujian serait également la province d'origine des thés blancs, noirs et Wulong.

LA RÉGION SUD DU FLEUVE YANGZI JIANG

Les provinces de la région située au sud du fleuve Yangzi Jiang sont le Zhejiang, le Hunan, le Jiangxi et les parties sud des provinces de l'Anhui, du Jiangsu et du Hubei. Les deux tiers de la production chinoise, dont plusieurs thés célèbres, proviennent de cette région. La majorité des plantations sont situées sur des collines et quelques-unes d'entre elles sont situées en haute altitude. Le relief montagneux est propice à la production d'un thé de grande qualité, puisque les plantations jouissent d'un sol bien drainé en plus d'un ensoleillement intense.

La température moyenne annuelle varie entre 15 et 18 °C et les précipitations, concentrées au printemps et en été, atteignent les 1400 à 1600 millimètres annuels. Le sol est rouge, s'approchant parfois du jaune ou du jaune-brun, et peut être alluvionnaire par endroits. La qualité de la terre est également renommée pour la poterie et sert notamment à la fabrication des fameuses théières Yixing et des fameuses porcelaines «blue china» de Jingdezhen (voir à la page 206).

LA PROVINCE DU ZHEJIANG

Riche province côtière de Chine, le Zhejiang produit principalement des thés verts. Ici, les plantations profitent d'un climat subtropical humide et d'un sol alluvial riche en minéraux. On y trouve de grands crus issus de cultures artisanales comme le Long Jing, le Anji Bai Cha et le Huiming, mais aussi des thés de moindre qualité comme le Gunpowder, provenant de cultures industrielles destinées à l'exportation. Cette grande diversité est surtout liée au fait que les plantations se trouvent à la fois dans les montagnes, où on cultive les meilleurs crus, et dans les plaines, où on cultive les thés industriels.

LA PROVINCE D'ANHUI

Reconnue pour la beauté de ses paysages, la province d'Anhui produit des thés d'une qualité exceptionnelle. Dans le massif montagneux du Huang Shan («montagne Jaune»), dont les plus hauts sommets culminent à 1800 mètres, on produit, à une altitude variant de 300 à 800 mètres, une des meilleures qualités de Mao Feng: le Huang Shan Mao Feng («pointe duveteuse de



Près de Zhenghe, dans la province du Fujian.

la montagne Jaune»). Un climat tempéré combiné à un sol principalement rouge, peu acide, riche en humus et en fer permet aux producteurs de la province d'Anhui de conserver une grande qualité de production.

Dans le sud-ouest de cette province, dans le comté de Qimen, situé dans l'extension du massif du Huang Shan, on produit un des thés noirs les plus connus. Avec une température moyenne d'environ 15 °C et une pluviométrie approchant les 1 700 millimètres annuels, la région profite de conditions climatiques favorables. C'est dans cette province que l'on cultive de fameux thés comme le Tai Ping Hou Kui et le Qi Men.

LA RÉGION NORD DU FLEUVE YANGZI JIANG

Les provinces du Henan, du Shaanxi, du Gansu et du Shandong ainsi que les parties nord des provinces d'Anhui, du Jiangsu et de Hubei font partie de cette autre principale région productrice qu'est le nord du fleuve Yangzi Jiang.

Ces provinces sont nouvelles dans l'histoire de la production de thé en Chine. Elles ont le climat le plus froid de toutes les autres provinces productrices de thé de Chine. La température moyenne se situe autour de 12 °C et descend à quelques degrés sous zéro pendant l'hiver. Les précipitations, peu abondantes, atteignent rarement plus de 1 000 millimètres chaque année (de 700 à 1 000 millimètres). Le sol jaune ou brun-jaune, plus pauvre par endroits, se rapproche des sols désertiques de la Chine du Nord. Il existe toutefois plusieurs régions montagneuses ayant un climat intéressant qui produisent des thés de bonne qualité comme le Lu An Gua Pian et le Huo Shan Huang Ya. Le plus célèbre thé cultivé dans cette région est le Xin Yang Mao Jian que l'on trouve dans la province du Henan.





Le visage de l'industrie chinoise

En Chine, la production annuelle de thé avoisine maintenant les 2 millions de tonnes (selon les données 2014 du ministère de l'agriculture de Chine) et les initiatives gouvernementales visant à en promouvoir le commerce commencent à avoir un grand impact sur ce secteur de l'industrie. La province qui produit le plus est le Yunnan avec 360 000 tonnes, suivi du Fujian et du Hubei. Les exportations chinoises sont plutôt faibles par rapport à la production. Les exportations chinoises annuelles frôlent les 300 000 tonnes et sont dominées par le thé vert, qui compte pour plus de 75 % des exportations totales. C'est une industrie extrêmement variée où les nombreuses récoltes artisanales provenant de petits producteurs indépendants côtoient les grandes sociétés industrielles qui produisent du thé à très grande échelle. La province du Zhejiang est celle qui exporte le plus de toutes les provinces productrices chinoises.

LA CULTURE ARTISANALE ET LA CULTURE INDUSTRIELLE

En Chine, la culture du théier est généralement l'apanage des paysans qui ont, pour la plupart, des plantations de petite taille. Cela expliquerait en grande partie son faible rendement par hectare, si on la compare avec la culture de l'Inde, par exemple. Dans toutes les régions productrices, on retrouve des petits producteurs qui cultivent et transforment le thé de la même façon depuis des siècles, même si plusieurs se modernisent. La cueillette et la transformation manuelles sont encore des pratiques cou-

rantes; de plus, la grande majorité des récoltes issues de ces cultures artisanales demeurent en Chine pour la consommation locale. À l'exception des grandes villes, il est rare de trouver certains types de thés à l'extérieur de leur région de production.

Les cultures industrielles sont, quant à elles, assez récentes par rapport à l'histoire du thé en Chine, et plus récentes également que les cultures industrielles indiennes ou japonaises. Si dès les années 1950 on a vu apparaître les premières cultures intensives de thé, il a fallu attendre le début des années 1980 pour que l'industrie s'organise et se diversifie. Pour répondre aux besoins de cette industrie, et bien que l'on emploie encore une main-d'œuvre peu coûteuse, on a de plus en plus mécanisé les méthodes de récolte et de transformation. Malheureusement, cette industrie de masse crée aussi des effets pervers: les copies de grands thés artisanaux sont aujourd'hui monnaie courante.

LE MARCHÉ DES THÉS DE SPÉCIALITÉ

Ces dernières années, la Chine a vu son marché se transformer considérablement. Partie d'une production qui, à l'origine, était destinée à la consommation locale, elle propose aujourd'hui un marché de plus en plus diversifié où la recherche de la qualité est le principal défi. Car même si en Chine le thé de qualité demeure un produit de luxe, souvent hors de portée de la classe populaire, depuis la fin des années 1990, avec l'enrichissement de la population, il connaît une forte progression.

LE COMMERCE DU THÉ CHINOIS EN BREF

Production totale annuelle: 2 092 000 tonnes de thé.

Production en pourcentages par famille de thé: thé vert: 63,6%; thé vieilli: 13,4%; Wulong: 11,7%; thé noir: 10,3%; thé blanc: 0,75%; thé jaune: 0,14%.

Rendement moyen de production par hectare: 711 kilos par hectare.

Exportation annuelle: 311 000 tonnes (thé vert 80,3%, thé noir 9,1%, Wulong 4,6%, thé au jasmin 1,8%, thé vieilli 1,1%).

Source: Données 2014 du Ministère de l'Agriculture et du Ministère des Commerces de Chine.



LA MODE DU BEAU THÉ Depuis plusieurs années, un nouvel aspect de la dégustation a émergé en Chine : la dégustation visuelle ! Étrangement, plusieurs nouveaux amateurs de thé chinois s'intéressent davantage à l'aspect esthétique du thé qu'à son goût. Ainsi, certains thés seront analysés en fonction de la beauté des feuilles et de leur mouvement dans un verre. Si les feuilles sont d'une belle forme, d'une belle couleur et qu'elles demeurent parallèles à la paroi du verre lors de l'infusion, elles seront d'une grande valeur, et ce, indépendamment de leur goût. L'inverse est souvent vrai. Si un thé n'a pas belle apparence, il sera vendu moins cher, même s'il a très bon goût. Parallèlement à cette mode du beau thé, le marché de l'emballage a, lui aussi, connu une forte évolution ces dernières années. Les sacs utilitaires employés auparavant pour commercialiser le thé ont été remplacés par des contenants plus luxueux : boîtes de métal, emballages cartonnés, etc.



Dégustation de Tie Guan Yin au marché du thé d'Anxi, dans la province du Fujian.

La demande d'un produit unique et recherché exerce sur le marché artisanal une pression qui conduit à la spécialisation de certaines cultures et à la production de plusieurs types de thé dont seule la Chine peut s'enorgueillir. C'est le cas notamment de la plus vieille famille de thé : les Pu Er, qui, depuis les années 1990, attirent le regard et le goût d'un vaste milieu de collectionneurs. Il en va de même pour les célèbres thés verts, tels les Long Jing, Bi Luo Chun, Anji Bai Cha, qui sont maintenant offerts dans la plupart des grandes villes chinoises et dont les amateurs s'arrachent les premières récoltes.

LES SOCIÉTÉS D'EXPORTATION PROVINCIALES

Tout comme son histoire, le commerce du thé en Chine est riche d'une vieille tradition. Utilisé autrefois comme monnaie d'échange, le thé demeure vital à l'économie de plusieurs régions à travers le pays.

En ce qui a trait à l'exportation, la Chine fait figure d'exception : c'est l'un des seuls pays producteurs à ne pas vendre son thé selon un système de vente aux enchères. Jusqu'à tout récemment, son système d'exportation était régi par des sociétés gouvernementales réunies par provinces qui commercialisaient la grande majorité des thés offerts sur le marché.

Tous les thés destinés à l'exportation devaient transiter par des bureaux régionaux contrôlés par le gouvernement, lesquels offraient un produit standardisé, typique à chaque région. Pour s'approvisionner en thé, un importateur étranger devait absolument faire affaire avec le représentant responsable de la région productrice qui l'intéressait. Ce représentant exerçait un contrôle serré sur le produit exporté. Par exemple, un importateur ne pouvait pas choisir un thé provenant d'une autre ferme que celles qui étaient sous la responsabilité des spécialistes gouvernementaux.

Aujourd'hui encore, bien que l'organisation du marché de l'exportation se fasse plus librement, le système d'exportation de masse est principalement organisé en grossistes par régions. Il y a dans les capitales de toutes les régions productrices un bon nombre de grossistes et d'exportateurs qui proposent aux acheteurs chinois et internationaux différentes récoltes, selon les régions de production.

LE SYSTÈME D'APPELLATION

En Chine, plusieurs éléments entrent en considération dans l'attribution d'un nom aux thés. On en nomme certains en fonction des cultivars qu'on a utilisés ou de la région où on les a cultivés. Plus poétiquement, on s'inspire parfois de légendes (Tie Guan

Yin, Long Jing). Il arrive aussi qu'un thé, le Bi Luo Chun, par exemple, ait été baptisé par un empereur «intéressé».

Malheureusement, l'absence d'un système d'appellation contrôlée fonctionnel permet à certains producteurs d'usurper les noms de certains grands thés pour désigner des produits issus d'autres terroirs et d'autres modes de production. Un des meilleurs exemples de cette usurpation est l'appellation Long Jing, le thé vert le plus célèbre de Chine.

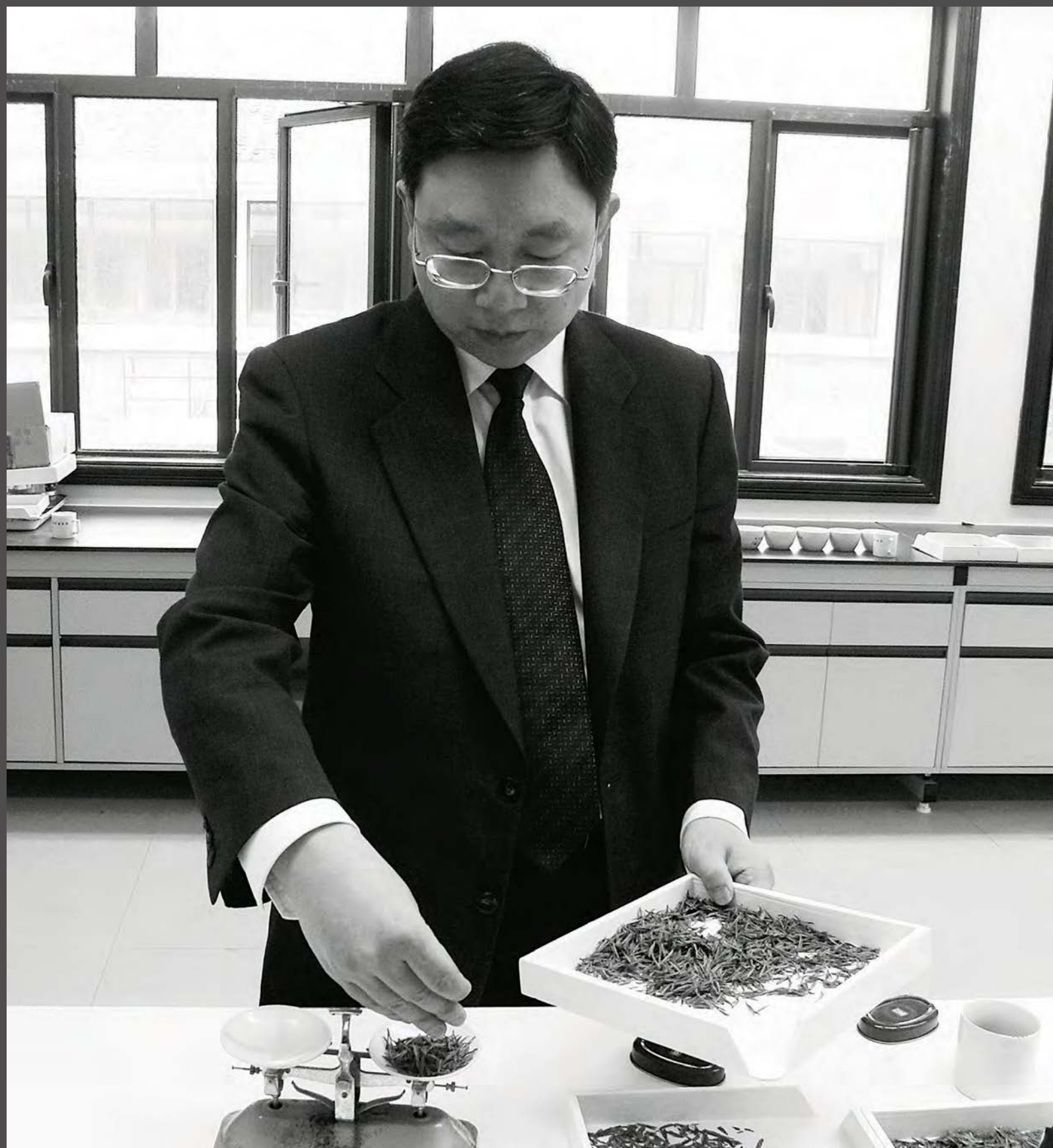
Long Jing est le nom d'un petit village situé près de la ville de Hangzhou, dans le Zhejiang. Depuis plusieurs siècles, on y produit un thé qui a fait la renommée de cette région. Récolté manuellement, il est entièrement transformé de manière artisanale, grâce au savoir-faire des artisans. Avec l'essor du commerce du thé en Chine et dans le monde, cer-

tains producteurs ont voulu copier ce type de thé afin de profiter de son nom célèbre pour faire des ventes plus faciles.

Aujourd'hui, la majorité des Long Jing que l'on vend en Chine ou que l'on réserve à l'exportation internationale sont des thés provenant du Sichuan, de Taïwan ou du Jiangxi, dans le cas des thés biologiques. Certains commerçants achètent même des feuilles de thé provenant du sud du Zhejiang pour les vendre à des producteurs habitant près de Long Jing afin qu'elles y soient transformées et que l'on puisse vendre les thés ainsi produits comme s'ils étaient de véritables Long Jing. Il faut dire cependant que ce phénomène n'est pas exclusif à la Chine. Certains des principaux pays producteurs de thé (Japon, Inde, Taïwan) doivent également faire face à ce genre de problème.

LE TRAVAIL DU DÉGUSTATEUR IMPORTATEUR SPÉCIALISÉ L'industrie mondiale du thé est gigantesque : 3,2 millions de tonnes de thé sont produites chaque année. Ordinairement, la distribution est assurée par de grandes sociétés d'import-export qui achètent et revendent à des grossistes qui, eux, revendent la marchandise à d'autres distributeurs la presque totalité des thés offerts sur le marché international. Il va sans dire que ces sociétés recherchent davantage un thé bon marché pour une consommation courante qu'un produit de dégustation. En visant une qualité supérieure, le dégustateur importateur cherche, dans un premier temps, à établir un contact avec les artisans du thé afin de créer une relation de confiance. C'est la raison pour laquelle il voyage chaque année dans les pays producteurs, visitant les plantations et les gens qui y travaillent. Une fois la relation de confiance établie, il est parfois invité à déguster des petits lots de thés expérimentaux qui ne se rendent jamais jusqu'aux grossistes. De cette manière, il peut profiter de précieuses découvertes. Ainsi, en faisant affaire directement avec les producteurs et, par le fait même, en se passant d'intermédiaires, il choisit les thés en fonction de leur complexité gustative et de leur caractère unique. Il les achète ensuite à juste prix et les importe par avion afin que toute leur fraîcheur soit préservée.





Rencontre avec M. Liu Xu, un professionnel de l'industrie

M. Liu Xu est dégustateur de thé national. Il a aussi coécrit huit ouvrages sur le thé.

M. Liu Xu, depuis combien de temps travaillez-vous dans le monde du thé?

Je travaille dans le monde du thé depuis mes études à l'université, en 1984. Aujourd'hui, je suis dégustateur national.

Quel a été votre parcours? Comment devient-on un dégustateur de thé de calibre national?

Je suis né à Chengdu, dans le Sichuan. J'ai terminé mes études en juillet 1991 à la Faculté des produits alimentaires à l'Université d'agriculture de Xinan, où j'ai obtenu un baccalauréat spécialisé en thé. En juillet de la même année, j'ai commencé à travailler à l'Institut de recherche sur le thé au Département de l'inspection et de la recherche sur le thé. En 2003, j'ai obtenu le diplôme de maîtrise, puis le certificat de dégustateur de thé professionnel au niveau national. Par la suite, j'ai donné divers types de formation à des dégustateurs de différents niveaux et de plusieurs pays. J'ai aussi fait de nombreuses évaluations pour l'Association du thé en Chine, le Centre d'inspection du thé du ministère de l'Agriculture, l'École de l'art du thé Huayun et l'Université Shuren de la province du Zhejiang. J'ai été invité plusieurs fois à l'étranger, au Japon et en Corée, pour donner des conférences.

Quelles sont vos tâches principales?

En général, mes tâches se résument à évaluer les thés nouvellement créés et les thés provenant de différentes régions. Je participe régulièrement à plusieurs concours de thé, j'inspecte et j'évalue les thés à l'échelle locale et nationale et je donne des cours de dégustation de thé à des élèves qui veulent devenir dégustateurs professionnels.

Qu'est-ce que vous préférez de votre métier?

La possibilité de goûter des thés extraordinaires, de voyager dans les différentes régions productrices et de rencontrer beaucoup de personnes passionnées par ce domaine.

D'après vous, quels sont les défis que l'industrie du thé chinoise devra relever au cours des prochaines années?

D'après moi, le principal défi sera d'intéresser les jeunes générations à la culture du thé. Il faudra aussi maintenir un développement constant dans la production de thé.

Quel est votre thé préféré?

Dans chaque famille de thé, il existe des thés de qualité supérieure. C'est ceux-là que je préfère.

Comment définissez-vous un bon thé?

Le thé que tu aimes, c'est un bon thé. Un bon thé, c'est le thé que tu as sous la main quand tu as soif. Un bon thé t'apporte la joie de la nature. Un bon thé t'allège et te remplit d'enthousiasme.

Jardins et plantes

Avec leur superficie couvrant 2 740 000 hectares, les jardins de thé en Chine sont organisés de façons très diverses. Le plus souvent à flanc de montagne, suivant les aléas du relief, les théiers sont disposés en rangées d'environ 1 mètre de largeur. Sur les monts plus escarpés, on construit de petits murs de pierre afin d'établir une culture en escalier. On peut y disposer les théiers en haies, les séparer en arbustes ou les cultiver en terrasse.

Si on voit apparaître chaque année de nouvelles machines dans les fabriques, la grande majorité des plantations en Chine sont toujours cultivées de façon rudimentaire et traditionnelle.

LES CULTIVARS

Au début des années 1980, on a mis sur pied une commission nommée All-China Commission of Examination and Approval of Best Genus of Tea (Hangzhou, 1981) en lui donnant pour mandat d'enregistrer, d'examiner et d'analyser toutes les variétés de théiers poussant en Chine. À cette occasion, on a collecté environ 2700 espèces. En 1984, la Commission a recommandé la trentaine de variétés qu'elle considérait comme les plus prometteuses. Quelques années plus tard, en janvier 1987, on a désigné les 22 variétés que l'on considérait comme les meilleures et les plus dignes de faire l'objet d'une culture en Chine. Ces 22 variétés devaient donc être privilégiées entre toutes. Malheureusement, au lieu de protéger la richesse naturelle provenant de l'immense diversité des théiers cultivés en Chine, les recherches de ce genre ont comme principal but d'augmenter la productivité en uniformisant les cultures.

Nous avons choisi de présenter ici quatre variétés de cultivars que l'on trouve principalement en Chine et qui se distinguent pour la production de thé. Chacun d'eux est associé à une famille de thé. Ainsi utilise-t-on le cultivar Fuding Da Bai pour produire du thé blanc; le Long Jing 43 pour le thé vert; le Tie Guan Yin pour le Wulong; et le Zhu Ye pour le thé noir.

LE FUDING DA BAI

Le cultivar Fuding Da Bai aurait été découvert à l'état sauvage en 1857 dans une montagne située près de la ville de Fuding. C'est un certain Chen Huan qui en aurait commencé la culture. Le Fuding Da Bai bénéficie d'une période de croissance végétative très longue qui s'échelonne du début mars à la mi-novembre. Ses bourgeons sont blancs, robustes et très poilus, ce qui leur donne l'avantage de rester tendres plus longtemps. Riches en matières nutritives, ses feuilles sont idéales pour la production de thé blanc, mais elles servent également à la production de thé noir et vert, dont le Du Yun Mao Jian de Guizhou. En plus de résister à la sécheresse et au froid, le Fuding Da Bai possède une forte capacité de reproduction, avec un taux de survie frôlant les 95 %. Son rendement de production très élevé a fait en sorte qu'il est aujourd'hui un des théiers les plus cultivés en Chine.

LE LONG JING 43

Le Long Jing 43 a été mis au point par le Centre de recherche sur le thé de l'Institut d'agriculture de Chine au cours des années 1960. En 1978, il a remporté un prix à la Conférence des sciences en Chine.

Choisi parmi les meilleurs cultivars nationaux en 1987, il est aujourd'hui cultivé dans plus d'une dizaine de provinces, dont Zhejiang, Jiangsu, Anhui, Jiangxi et Henan. Très productif et résistant, il a des bourgeons qui sortent en abondance tôt au printemps. Ses feuilles plates, très aromatiques, parfaites pour la production de thé de qualité supérieure, sont vert clair avec des rebords brunâtres.

LE TIE GUANYIN

Servant à la production du célèbre thé du même nom, le cultivar Tie Guan Yin est très utilisé en Chine, principalement pour la production de Wulong. S'il faut en croire la légende, c'est un certain monsieur Wei qui l'aurait découvert voilà 200 ans. Réputé pour croître rapidement et offrir de bonnes récoltes, le Tie Guan Yin possède des feuilles ovales et ses jeunes



L'ÂGE DES THÉIERS D'un jardin à l'autre, voire à l'intérieur d'un même jardin, l'âge des théiers peut varier grandement selon la mode et les préférences personnelles du producteur. Alors qu'on préfère habituellement les jeunes théiers pour la production de thé vert, on trouve dans le Yunnan et dans le Guangdong de vieux théiers qui peuvent être plusieurs fois centenaires et qui servent à la fabrication de Pu Er et de Wulong.

bourgeons légèrement courbés sont reconnaissables à leur teinte rouge violacé. Dentelées et pointues, elles ont également une texture épaisse et soyeuse.

Comparé à d'autres cultivars, le Tie Guan Yin contient davantage de composants organiques comme les polyphénols, les catéchines et autres acides aminés. Il contient aussi une grande quantité de minéraux comme le manganèse, le fer et le potassium, responsables en partie de son goût légèrement minéral.

LE ZHU YE

Le cultivar Zhu Ye est aujourd'hui utilisé pour la production de Qi Men, l'un des célèbres thés noirs de la Chine. Auparavant destiné à la production de thé vert, ce cultivar aurait été utilisé pour la première fois en 1815 pour la production de Qi Men grâce à Hu Yun Long. Selon la légende, celui-ci cultivait le Zhu Ye pour produire du thé vert jusqu'à ce qu'il revienne d'un voyage dans le Fujian (lieu d'origine des thés noirs). Il eut alors l'idée de transformer sa production de thé vert en thé noir en utilisant les mêmes théiers. S'apercevant que le thé noir qu'il obtenait avec le cultivar Zhu Ye était meilleur que le thé vert, Hu Yun Long abandonna la production de thé vert pour se consacrer à la production de Qi Men.

La transformation des thés chinois

Tout comme la culture du théier en Chine est issue d'une longue tradition, la transformation des feuilles de thé est un art que les Chinois maîtrisent depuis maintenant plusieurs siècles. Cette expérience acquise au fil du temps et du hasard se traduit aujourd'hui par l'existence d'une très grande diversité dans les modes de transformation, tant et si bien qu'on serait tenté de croire que chaque région a sa propre méthode de fabrication. En fait, on ne serait pas bien loin de la vérité, car, étant donné que la production de thé en Chine repose sur des traditions agricoles typiques à chaque région, différentes méthodes de transformation ont été adoptées, créant ainsi de nouveaux types de thé. Aujourd'hui, en plus d'être reconnu comme le lieu d'origine des six grandes familles de thé, la Chine possède pour chacune d'elles plusieurs centaines de types différents.

Avant la mise au point des méthodes de transformation, on utilisait les feuilles fraîchement cueillies en décoc-

tion, mais, comme elles se dégradaient rapidement, on a eu l'idée de les faire sécher au soleil pour les déshydrater et ainsi faciliter leur conservation. Cette idée a sans doute été à l'origine des procédés de transformation des feuilles de thé, car l'action de la chaleur du soleil sur les feuilles a créé une réaction chimique naturelle qui a affecté le goût et les propriétés du thé. Avec le temps, les Chinois ont su tirer profit d'une telle métamorphose.

La majorité des thés produits dans le monde étant commercialisés en sachets, les différentes méthodes de production, depuis la cueillette jusqu'à la transformation, sont le plus souvent industrialisées. Ces techniques nécessitent un grand volume de production et obligent les producteurs à opter pour la quantité plutôt que pour la qualité. Toutefois, ce sont les méthodes artisanales qui sont encore les plus représentatives du savoir-faire chinois; ce sont elles aussi qui rendent le mieux justice aux caractéristiques propres à un thé de terroir:



Fabrique de thé Huo Shan Huang Ya dans l'Anhui.

LES THÉS BLANCS

Reconnus pour la délicatesse de leurs arômes et pour leurs propriétés rafraîchissantes, les thés blancs constituent la spécialité de la province du Fujian, qui comprend trois régions principales: Fuding, Zhenghe et Jianyang. Notons cependant que plusieurs jardins de Darjeeling produisent maintenant du thé blanc et que cette nouvelle tendance se fait également sentir dans d'autres pays du monde.

Issus traditionnellement de récoltes précieuses qui ont lieu sur une courte période (environ deux semaines) au printemps, les thés blancs étaient autrefois destinés aux empereurs et aux autres hauts dignitaires. Ils comptent parmi les thés qui subissent le moins d'étapes de transformation.

On distingue généralement deux types de thés blancs: ceux constitués uniquement de bourgeons duveteux (Yin Zhen ou Aiguilles d'argent) et ceux composés d'un mélange de bourgeons et de feuilles (Bai Mu Dan, Shu Mei). Leur transformation se fait en deux étapes principales: le flétrissage et le triage.



FLÉTRISSAGE

À l'étape du flétrissage, on étale tout simplement les bourgeons ou les feuilles sur des claies de bambou. Selon les conditions ambiantes, on laissera les feuilles à l'air libre sur les claies pendant environ 12 à 24 heures. Pour accélérer le processus de déshydratation, on utilise parfois des ventilateurs de différentes forces qui augmentent la circulation de l'air. Dans le cas des productions à plus grande échelle, le flétrissage s'effectue à l'aide d'une machine qui sèche les feuilles.

TRIAGE

L'étape suivante, le triage, consiste à prélever les feuilles brisées et d'autres résidus indésirables afin de ne conserver que les bourgeons et les feuilles entières. Pour ce faire, on utilise différentes grandeurs de treillis. On effectue aussi un triage manuel pour enlever les branches. Le triage peut aussi se faire mécaniquement.



DESSICCATION

Traditionnellement, les thés blancs ne subissent pas de dessiccation. Par contre, certains thés de type Bai Mu Dan de qualité inférieure sont soumis à une oxydation ou à un séchage à haute température, ce qui transforme leur goût et leur apparence.

LES THÉS JAUNES

Bien qu'ils soient connus et réputés depuis maintenant plusieurs siècles, les thés jaunes sont aujourd'hui à la mode et donc de plus en plus rares. Nombreux sont les producteurs qui s'adaptent en leur donnant un aspect plus «vert». Seulement quelques-uns subsistent, dont le Jun Shan Yin Zhen, le Meng Ding Huang Ya, le Huo Shan Huang Cha et le Mogan Huang Ya. Quelques provinces en font une production limitée, assurant la survie de ce thé prestigieux. Le qualificatif «jaune» lui est attribué en raison d'une particularité lors de la transformation: après la dessiccation, les feuilles encore chaudes sont recouvertes d'un linge humide, ce qui provoque une légère oxydation à l'étouffée et leur confère une teinte jaunâtre.



CUEILLETTE

Pour produire un thé jaune, en général on ne cueille que le bourgeon. Si l'on veut obtenir un thé jaune de qualité supérieure, on cueille le bourgeon avant même qu'il soit couvert de duvet.

FLÉTRISSAGE

L'étape du flétrissage s'effectue de la même façon que dans le cas du thé vert, sur des toiles ou des claies de bambou.



DESSICCATION

On fait la dessiccation en cuve, en remuant manuellement les feuilles.

OXYDATION À L'ÉTOUFFÉE

Pour effectuer l'oxydation à l'étouffée, on place les feuilles directement sur le sol, on les recouvre d'un linge de coton ou de papier humide et on les laisse reposer ainsi de 4 à 10 heures, selon les conditions climatiques. Le recouvrement des feuilles provoque une chaleur naturelle qui influence l'évolution de leurs arômes.



SÉCHAGE

Les feuilles sont ensuite séchées pendant 10 à 20 minutes, à une température de 110 °C à 120 °C. Un maximum de 5% d'humidité sera encore présent dans les feuilles après cette étape. On passe ensuite au triage à l'aide de treillis, dans le cas d'un triage manuel.

LES THÉS VERTS

La Chine regorge de thés verts célèbres tels que le Long Jing, le Bi Luo Chun, le Anji Bai Cha et le XinYang Mao Jian, pour ne nommer que ceux-là. Les nombreuses méthodes artisanales perpétuées depuis des siècles selon des traditions typiques à chaque région ont créé d'innombrables thés verts, à tel point que, aujourd'hui, ils représentent plus de 65 % de la production chinoise totale. Les principales régions productrices sont situées dans le sud du pays, notamment dans des provinces telles que le Zhejiang, l'Anhui, le Henan, le Jiangsu et le Jiangxi.

CUEILLETTE

Les types de cueillettes varient beaucoup d'une région à l'autre. Généralement, on cueille des feuilles jeunes (le bourgeon plus une ou deux feuilles), mais il y a des exceptions. Pour produire du Tai Ping Hou Kui, par exemple, on récolte des feuilles plus matures, alors que pour produire le Lu An Gua Pian, on ne cueille que les feuilles et on laisse le bourgeon sur la tige.



FLÉTRISSAGE

Tout de suite après la cueillette, les feuilles sont dirigées vers la fabrique où elles seront tout d'abord flétries. Selon la température ambiante et la quantité d'eau contenue dans les feuilles, la durée du flétrissage peut varier. En mode artisanal, on étale les feuilles sur des claies de bambou et on les laisse reposer de une à trois heures afin d'en retirer le surplus d'eau. Pour éviter un dessèchement trop rapide, on les étend parfois à l'ombre sur des toiles. En mode mécanisé, on place les feuilles dans une machine cylindrique aux parois de bambou, puis on les «essore» pendant quelques minutes tout en les aérant au moyen d'un ventilateur.

Fait à noter, dès que les feuilles sont cueillies, un processus chimique fait réagir l'oxydase, une enzyme contenue dans les feuilles, avec l'oxygène. Lors du flétrissage et du roulage, en manipulant les feuilles et en brisant leurs cellules, on fait ressortir les huiles qu'elles contiennent, ce qui, au contact de l'oxygène, va provoquer une transformation chimique de la feuille. Or, si l'on veut produire un thé vert, on doit neutraliser ce processus naturel d'oxydation. Pour ce faire, on recourt à la dessiccation.

LES THÉS VERTS *suite*

DESSICCATION

La dessiccation consiste à chauffer les feuilles pendant un certain temps, jusqu'à ce que les enzymes responsables de l'oxydation soient dénaturées. Selon les régions et les habitudes des producteurs, il existe plusieurs façons d'effectuer la dessiccation. En Chine, elle se fait traditionnellement en cuve.

Déposées en petites quantités dans des cuves en fonte chauffées au bois, au charbon ou à l'électricité, les feuilles sont d'abord préchauffées. On les presse au fond de la cuve, puis on les brasse constamment pour les chauffer sans les brûler. On ne transforme qu'une petite quantité de feuilles à la fois. Ensuite, selon la forme qu'on veut leur donner, on a recours à différentes techniques. Si les feuilles sont du type plat comme le Long Jing, on les compresse dans le fond un instant avant de les remuer, dans un mouvement d'aller-retour, pour éviter que les feuilles brûlent. Si les feuilles sont du type frisé comme le Bi Luo Chun et le Du Yun Mao Jian, on les roule entre les mains tout en les remuant constamment, jusqu'à ce qu'elles soient sèches. La température de la cuve peut varier. D'abord, la chaleur est assez faible, puis, lorsque le processus est bien enclenché, on augmente la température.

Lorsque la transformation se fait mécaniquement, les feuilles sont soumises à au moins trois chauffages dans des cylindres rotatifs. Entre chaque passage, on les étend parfois sur des toiles pour les refroidir. Lorsque les feuilles sont chauffées, une réaction chimique se produit : les sucres et les protéines se transforment, procurant au thé un caractère aromatique souvent proche de la noisette grillée. Cette étape permet également de faire ressortir les polyphénols contenus dans les feuilles.

ROULAGE



L'étape suivante consiste à rouler les feuilles de façon à briser leurs cellules, ce qui libère les huiles aromatiques qu'elles contiennent. Le roulage, qui détermine en partie le goût et l'aspect des thés verts chinois, donne également des formes très variées au produit fini : feuilles torsadées, feuilles plates, en aiguilles ou en petites perles.

En mode manuel, l'étape du roulage s'effectue de concert avec la dessiccation, comme on l'a vu précédemment. En mode mécanique, on utilise différentes machines pour obtenir différentes formes de feuilles : frisées, torsadées, plates, etc.



SÉCHAGE

L'avant-dernière étape, le séchage, force les huiles aromatiques qui ont été libérées pendant le roulage à se fixer sur les feuilles. Elle permet aussi de compléter l'évaporation de l'eau contenue dans les feuilles, prévenant ainsi la moisissure. Après ce procédé, il reste entre 2% et 4% d'humidité dans les feuilles.

TAMISAGE

Finalement, on passe les feuilles au tamis pour retirer celles qui se sont brisées en cours de transformation. C'est aussi à cette étape que l'on trie les feuilles selon leur taille, à l'aide de treillis de bambou de différents calibres que l'on superpose.



LES WULONG

Par la maîtrise du phénomène d'oxydation, les artisans chinois ont réussi, à travers le temps, à créer une nouvelle famille de thés que l'on appelle les Wulong. À la différence des thés noirs, les Wulong sont oxydés partiellement, de sorte qu'ils se situent entre les thés verts et les thés noirs. C'est au cours du ^{XVII}^e siècle qu'a été mis au point le procédé de transformation de ces thés originaires du Fujian, plus particulièrement des monts Wuyi et du district d'Anxi.

En raison de la vaste étendue du territoire chinois, de la grande variété des cultivars utilisés et des différentes techniques de transformation, les Wulong possèdent un très large éventail d'arômes et de goûts. On distingue cependant deux grandes catégories de Wulong: les Wulong qui sont oxydés de 10 % à 45 % et se rapprochent des thés verts; et les Wulong qui peuvent être oxydés jusqu'à 70 % et se rapprochent davantage des thés noirs. Au goût, les Wulong moins oxydés (Wulong verts) se démarquent généralement par leurs arômes floraux, plus délicats, tandis que les Wulong plus oxydés (Wulong noirs) dégagent des notes plus boisées, parfois fruitées et légèrement sucrées.

Dans les prochains paragraphes, nous examinerons de plus près la transformation des Wulong noirs. Pour ce qui est de la transformation des Wulong verts, nous nous y intéresserons plus particulièrement au chapitre sur Taïwan.



CUEILLETTE

Pour faire un Wulong noir, on cueille tout d'abord des feuilles qui ont atteint une bonne maturité. On les choisit plus mûres et plus grandes que pour la production d'un thé vert, par exemple. Souvent, c'est le bourgeon plus trois feuilles que l'on prélève.

FLÉTRISSAGE

Le flétrissage a lieu ordinairement sur des toiles, à l'extérieur, mais on utilise régulièrement des claies de bambou. On laisse reposer les feuilles environ deux heures selon les conditions atmosphériques.



OXYDATION

Vient ensuite la très importante étape de l'oxydation, responsable de l'évolution des caractéristiques organoleptiques des feuilles. En mode manuel, on dispose les feuilles sur des claies et on les remue régulièrement pendant 12 à 18 heures afin de briser leurs cellules et de libérer leurs huiles, ce qui favorise le phénomène d'oxydation. En mode mécanisé, on chauffe les feuilles dans un cylindre rotatif, à des températures variant de 25 °C à 30 °C pendant environ 8 heures à l'humidité ambiante.



DESSICCATION

On chauffe ensuite les feuilles afin de mettre un terme au processus d'oxydation : c'est l'étape de la dessiccation. Selon la méthode traditionnelle, on utilise la même cuve que pour la dessiccation des thés verts. En mode mécanisé, on se sert du cylindre rotatif.

ROULAGE

Pour obtenir les feuilles torsadées typiques des Wulong noirs chinois, on les passe dans la même machine que celle que l'on utilise pour préparer des thés verts en feuilles torsadées ou pour rouler les feuilles des thés noirs. Traditionnellement, on effectuait manuellement le roulage sur une natte de bambou.



SÉCHAGE ET TORRÉFACTION

Ensuite, on fait sécher les feuilles pendant 10 à 20 minutes dans un cylindre rotatif chauffant à des températures variant de 110 °C à 120 °C.

Finalement, on passe à l'étape de la torréfaction, qui se fait de la même façon que la cuisson des Wulong taiwanais (voir à la page 143), mais à des températures plus élevées. Les feuilles subissent généralement deux torréfactions à des températures qui peuvent varier selon les régions de production. À Wuyishan, la torréfaction se fait au charbon de bois. En mode mécanique, on utilise une machine électrique (la même que pour la cuisson des Wulong) afin de chauffer les feuilles à de plus hautes températures. Fait à noter, on ne procède pas nécessairement à la torréfaction tout de suite après le séchage des feuilles. On peut même attendre plusieurs mois après leur première transformation.

LES THÉS NOIRS

Les thés noirs sont des thés entièrement oxydés. On les retrouve principalement dans le sud de la Chine, dans la région du Yunnan, d'Anhui (Qimen) et dans le Fujian (Zhenghe). En référence à la couleur cuivrée de l'infusion, les Chinois les appellent les « thés rouges » (à ne pas confondre avec les thés rouges d'Afrique du Sud). Le procédé de transformation des thés noirs chinois a été mis au point au cours du XVIII^e siècle.

En général, on cueille des feuilles plus matures pour la production des thés noirs, exception faite des thés de haut grade ou des « beaux thés » (voir l'encadré de la page 49).



FLÉTRISSAGE

Le flétrissage s'effectue généralement au sol ou sur des claies de bambou et dure cinq ou six heures, le temps nécessaire pour que les feuilles s'assouplissent et perdent 60 % de leur humidité. Au cours de cette étape, il faut les brasser souvent. En mode mécanique, l'opération a lieu en atmosphère contrôlée. On place les feuilles sur des treillis, dans des bacs en briques chauffées le plus souvent au bois – une technique responsable du caractère légèrement fumé des thés noirs chinois. Ces bacs permettent à l'air projeté par une turbine de circuler sous les feuilles. Environ quatre heures plus tard, les feuilles sont prêtes à passer à l'étape suivante.

ROULAGE

Une fois que les feuilles ont été bien assouplies par le flétrissage, on les soumet à l'étape du roulage afin de briser leurs cellules pour qu'elles libèrent leurs enzymes et commencent à s'oxyder. Pour ce faire, selon les grades, on utilise la plupart du temps des machines qui pressent les feuilles sur une plaque munie de bandes.



OXYDATION

La durée de l'oxydation varie de 8 à 12 heures selon les conditions ambiantes. On place de grands linges mouillés sur les feuilles étalées au sol de façon à favoriser les réactions chimiques. La température doit se situer autour de 22 °C. Cette technique est plus longue que celle utilisée pour les thés noirs indiens. Les conditions d'oxydation étant plus douces, on compte obtenir un thé noir moins astringent. Cette façon de faire est également responsable des arômes de terre ainsi que du goût brûlé et sucré, typique des thés noirs chinois.

C'est en se fiant à leur talent, à leur expérience et à leur intuition que les artisans décident d'intervenir au cours des différentes étapes de la transformation.



SÉCHAGE

L'étape du séchage consiste à réduire l'humidité résiduelle des feuilles tout en stabilisant le processus d'oxydation. La technique du séchage varie selon les régions. Le plus souvent, des tapis roulants transportent les feuilles pendant qu'un courant d'air chaud les traverse. Il arrive aussi qu'elles soient dirigées dans une autre machine chauffée au bois.

TRIAGE OU TAMISAGE

Qu'il s'effectue manuellement ou mécaniquement, le triage (ou tamisage) consiste à séparer les feuilles en différents grades tout en les libérant des poussières, des branches ou d'autres résidus. S'il s'agit d'une récolte abondante, l'opération peut se faire à la machine. Pour les meilleurs grades, le tamis de bambou est le plus souvent utilisé. Après le triage, les feuilles sont prêtes à être emballées.



CUISSON (FACULTATIF)

Il arrive parfois qu'à la toute fin de la transformation des feuilles on procède à une dernière étape, la cuisson, afin de réduire davantage leur taux d'humidité et d'uniformiser le lot.

LES THÉS VIEILLIS

Les thés vieillis sont parmi les plus anciens types de thé produits par l'homme. Dans le sud du Yunnan où ils sont originaires, ce sont les minorités ethniques qui, les premières, ont intégré cette boisson à leurs coutumes. Également appelés «thés post-fermentés», «thés postoxydés», «thés noirs» (par les Chinois) ou encore «thés sombres», ils doivent leur spécificité à une méthode de transformation qui leur confère l'avantage de se bonifier avec le temps. Les Pu Er, Liu Bao, Liu An, Fuzhuan et Hei Cha sont de ceux qui forment la famille des thés vieillis – les Pu Er en sont les plus grands représentants.

Ils doivent leur nom à la ville de Pu Er, située dans la province du Yunnan (sud-ouest de la Chine), où on transportait les récoltes des montagnes avoisinantes afin de les vendre

et de les expédier ailleurs en Chine ou dans des régions plus éloignées comme le Tibet et la Mongolie. Compte tenu de l'importance de la demande et du transport qui se faisait alors à dos de chevaux, les populations locales ont inventé un procédé spécial de transformation qui consiste à compresser le thé sous forme de galettes de taille et de forme différentes.

Au cours de la dynastie Song, la ville de Pu Er était renommée en tant que centre d'échange commercial important pour le thé: on appelait «Pu Er» tous les thés qui y étaient vendus, indépendamment de leurs particularités. Pour tenter d'éviter les problèmes d'usurpation d'appellation, le Bureau of Standard Measurement of Yunnan Province (2003) a défini les Pu Er comme des «produits fermentés de thé

SHENG ET SHOU: DEUX PARENTS DE LA FAMILLE DES PU ER Certainement l'un des plus anciens thés à apparaître en Chine, le Pu Er Sheng («cru») est connu aujourd'hui pour son caractère riche et ses propriétés curatives. Selon le mode de fabrication traditionnel, les feuilles fraîches sont compressées le plus souvent en galettes; ainsi, elles vont s'oxyder lentement au contact de l'air et se bonifier. Leur fermentation s'étale sur une période très longue qui varie de 10 à 50 ans. Ce n'est qu'après 30 ans de vieillissement que les Sheng parviennent à leur complète maturité. Comme tous les autres thés, le matériel végétal utilisé a son importance. Aussi, les meilleurs Sheng proviennent de vieux théiers. Au cours des années 1970, avec la demande croissante et la rareté des vieux Pu Er, l'industrie chinoise a créé un nouveau type de Pu Er permettant une commercialisation plus rapide: les Pu Er Shou («cuits»). Les Pu Er Shou sont des thés qui, après avoir été transformés comme les

Sheng, subissent une fermentation accélérée de 45 à 65 jours afin de forcer leur vieillissement. Ce sont des thés de consommation immédiate et, contrairement aux Sheng, ils ne gagnent pas à être conservés sur une longue période: leur goût ne s'améliore que légèrement avec le temps. Généralement de moindre qualité, leurs feuilles proviennent presque exclusivement de plantations. Considérés longtemps par les amateurs comme un produit industriel, les Pu Er Shou sont aujourd'hui appréciés pour leurs caractéristiques différentes: arômes de terre humide et de sous-bois et notes animales causées par le vieillissement accéléré.



Deux thés, une même année: Shou et Sheng.

DIFFÉRENTES FORMES DE PU ER En plus de cette distinction entre Sheng et Shou, les Pu Er possèdent certaines caractéristiques qui permettent de les identifier. L'une des plus évidentes est sans contredit leur forme. Encore là, les Chinois font preuve d'imagination. Si la forme la plus commune est la galette, la compression des Pu Er peut créer de nombreuses autres formes et grosseurs dont voici quelques exemples :

- La galette, *bing cha*, qui pèse habituellement 357 grammes, mais que l'on peut trouver aussi en d'autres formats (100 g, 250 g, etc.);
- La brique, *zhuan cha*, de 250 grammes;
- Le nid, *tuo cha*, qui pèse normalement 100 ou 250 grammes et se présente aussi en format de 5 grammes;
- La citrouille, *jin gua*, qui se présente en plusieurs formats;
- Le champignon, *jin cha*, qui pèse 238 grammes;
- Le cube d'environ 5 grammes;
- Différentes formes esthétiques (bouddha, cochon, etc.) pour souligner un événement particulier;
- En vrac, etc.

vert provenant de grandes feuilles de théiers récoltées dans le Yunnan». Bien qu'elle ne convienne pas à tous les experts, cette définition se justifie en partie par la variété de théier utilisée dans le Yunnan, le Da Ye («grandes feuilles»). Ainsi, les meilleurs Pu Er conservés jusqu'à ce jour proviennent des quelques fameuses montagnes situées dans le Xishuangbanna. Certaines, dont les célèbres Youle, Banzhang, Manzhuan, Yiwu, Mengsong, Banpen et Yibang, sont toujours réputées pour leur production de thé.

Considérant qu'il faut attendre plusieurs années avant que le processus de vieillissement améliore le goût de ces thés, les vieux Pu Er se font de plus en plus rares et les collectionneurs n'hésitent pas à dépenser des fortunes pour obtenir une galette de vieux Sheng. L'effet de rareté a créé une rapide flambée des prix dont plusieurs investisseurs ont voulu profiter.

Ainsi, au début des années 2000, de nombreuses plantations ayant poussé comme des champignons, on a défriché des montagnes afin d'y cultiver des théiers destinés à produire du Pu Er. Mais cette croissance effrénée reliée au Pu Er Sheng a atteint son point culminant à l'automne 2007, alors que la bulle spéculative du Pu Er a éclaté. Voyant le marché s'effondrer à cause des prix trop élevés, les nouveaux investisseurs se sont retirés. Depuis, le marché du Pu Er tend à se stabiliser. Toutefois, le marché des vieux Pu Er n'a pas été touché par ce phénomène. En raison de la rareté d'un tel produit, la demande reste forte et, par conséquent, les prix demeurent élevés.

Ayant profité de cet engouement, certains villages ont vu la valeur des feuilles de leurs montagnes se multiplier. Maintenant renommées, on accorde une attention particulière aux récoltes de ces villages. Les acheteurs, en voulant conserver



LA MARQUE DE COMMERCE, OU NEI FEI Une galette de Pu Er est généralement pourvue d'une marque de commerce appelée *nei fei* qui indique parfois le lieu où le thé a été transformé. Cette marque de commerce figure sur un petit papier que l'on place sur les feuilles juste avant leur compression.

LES THÉS VIEILLIS *suite*

le plus possible les éclats d'un terroir précis, exigent aujourd'hui des méthodes de transformation plus spécifiques, ce qui a forcé les villageois à parfaire leur technique. L'exemple le plus probant est la méthode de dessiccation des feuilles qui s'est beaucoup améliorée. La fumée du feu de bois servant à faire chauffer la cuve est maintenant dirigée à l'extérieur pour ne pas affecter leur odeur. L'organisation du marché s'est aussi transformée en fonction de cette nouvelle demande. Certains théiers centenaires qui ont évolué dans des conditions exceptionnelles sont aujourd'hui très en demande. Les paysans, qui ont sur leur terrain un ou plusieurs de ces spécimens, peuvent profiter de ce nouvel engouement en réservant certaines récoltes à un seul acheteur.

Pour obtenir un Pu Er, on recourt à un processus de transformation qui, dans un premier temps, consiste à produire ce que l'on appelle du *maocha*.

CUEILLETTE

Comme c'est le cas pour la fabrication des autres thés, la qualité du Pu Er dépend en partie de la qualité du matériel végétal utilisé. Un système de grade de 1 à 9 distingue la grandeur des feuilles utilisées.



FLÉTRISSAGE

La transformation des Pu Er commence par le flétrissage. Pour ce faire, on étale les feuilles au soleil pendant quelques heures. En industrie, on étale les feuilles sur des claies, dans une pièce à chauffage radiant à l'eau chaude.

DESSICCATION

La dessiccation artisanale se fait en cuve et dure deux ou trois minutes. On traite alors une quantité de feuilles beaucoup plus importante que dans le cas des thés verts. Les cuves sont habituellement chauffées au bois.



ROULAGE

Les feuilles sont ensuite roulées avec les mains, de manière à façonner une grosse boule sur un tapis de bambou. En industrie, le roulage s'effectue dans le même type de rouleur rond avec presseur que celui qui est utilisé pour les thés noirs ou les thés verts à feuilles frisées.



SÉCHAGE

Après le séchage, on fait sécher les feuilles au soleil ou dans une serre à température et humidité contrôlées. En industrie, les feuilles passent sur un tapis roulant dans une machine chauffée.



TRIAGE

Au moyen d'un triage qui est effectué à la main, les feuilles sont ensuite débarassées de tout résidu.

Après avoir franchi toutes ces étapes, le *maocha* est prêt. Souvent, les paysans qui le produisent le vendent à d'autres producteurs spécialisés qui s'occuperont de compresser les feuilles en leur donnant différentes formes pour ensuite les commercialiser. Mis à part le fait que pour un Sheng les feuilles sélectionnées sont généralement de meilleure qualité, le *maocha* peut servir à produire les deux types de Pu Er. Cependant, à partir de ce point, la transformation des Sheng et des Shou diverge.

LES PU ER SHENG

Pour finaliser la transformation du Pu Er Sheng, il ne reste que deux étapes : celles du triage et de la compression en galettes.



YUNNAN QI ZI BING CHA Dans le monde du thé, certaines façons de faire demeurent représentatives d'une tradition ou encore d'un mode de pensée particulier. Il en va de même pour les galettes de thé Pu Er sur lesquelles est inscrit *Yunnan qi zi bing cha*, qui signifie « galette de thé des sept fils du Yunnan ». Pourquoi est-il question de sept fils ? Pour les Chinois, le chiffre 7 est chanceux ; par ailleurs, l'utilisation du pluriel suppose que la famille aura la possibilité d'avoir plusieurs fils, ce qui lui apportera une bonne fortune. Par conséquent, en acquérant une galette de thé Pu Er, le consommateur ne se procure pas seulement du thé, mais aussi une promesse de prospérité. De plus, la forme ronde de la galette représente la pleine lune et symbolise pour les Chinois la réunion de toute la famille.

LES PU ER SHENG suite

TRIAGE ET ASSEMBLAGE

Le triage se fait généralement à la main ou à l'aide d'une machine qui sépare les feuilles en différents grades. On répartit les feuilles en neuf principaux grades, le premier étant celui qui comporte les plus petites feuilles et le neuvième, celui qui rassemble les plus grosses. C'est à ce moment qu'il peut y avoir assemblage de feuilles de différentes provenances.



COMPRESSION

Avant de compresser les feuilles, on les rassemble selon le poids désiré pour la galette. Ensuite, on les soumet un moment à un jet de vapeur afin de les hydrater et de les assouplir pour qu'elles soient plus malléables. C'est pendant cette étape que l'on intègre à la galette le papier indiquant la marque de commerce (*nei fei*) du thé.

On met ensuite les feuilles humides dans un linge avant de les compresser sous une pierre selon une méthode artisanale. Pour procéder à une compression mécanique, on utilise une presse hydraulique.



SÉCHAGE

Une fois les galettes compressées, on les met à sécher à l'air (sans le linge) afin que l'humidité résiduelle s'en échappe. Certains industriels placent les galettes dans une pièce chauffée avec des tuyaux d'eau chaude afin d'accélérer le séchage. On laisse sécher les galettes jusqu'à ce qu'elles retrouvent le poids qu'elles avaient avant leur humidification.



EMBALLAGE

Selon la façon traditionnelle d'emballer les Pu Er, en plus d'être enveloppées dans leur papier d'identification individuel, les galettes sont empaquetées en lot de sept dans une écorce de bambou séché. On place ensuite chaque paquet de sept galettes (*tong*) dans un panier de bambou qui en contient six (*jian*). Si on fait le calcul, 7 galettes multipliées par 6 donnent 42 galettes. Étant donné que chaque galette pèse 357 grammes, un *jian* pèse 15 kilos (42 galettes x 357 grammes).

LES PU ER SHOU

Pour fabriquer un Pu Er Shou, il faut accélérer le processus de fermentation en soumettant les feuilles *maocha* à des conditions de température et d'humidité élevées.



FERMENTATION

Premièrement, on place les feuilles dans une pièce où elles seront recouvertes d'un peu d'eau et d'une toile. On les soumet ensuite à une température et à une humidité élevées pendant 45 à 65 jours. Durant cette étape, on les retourne à intervalles réguliers.

TRIAGE

Une fois que la fermentation accélérée est terminée, on passe les feuilles à un premier triage à la machine, puis à un triage manuel afin d'enlever celles qui n'ont pas fermenté.



COMPRESSION

Par la suite, on effectue les mêmes étapes de compression que pour le Pu Er Sheng. Toutefois, peu de Shou sont compressés de façon artisanale. Généralement, on utilise des presses hydrauliques.

Une fois que ces étapes sont terminées, avant de boire le thé ainsi produit, il est préférable d'attendre un minimum de trois mois afin de laisser la fermentation se stabiliser.

LES AUTRES THÉS VIEILLIS

Si les Pu Er, que les Chinois appellent aussi Hei Cha, sont les principaux représentants des thés vieillis, d'autres thés, plus marginaux, souvent associés à des régions particulières comme à des cultures nouvelles ou anciennes complètent cette grande famille. Parmi celles-ci, voici les Liu Bao, Liu An et Fuzhuan.

Liu Bao: Majoritairement produit par de petits fermiers, d'où son nom Nong Jia Liu Bao ou «thé de fermiers», le Liu Bao est un thé rustique traditionnellement séché sur feu de bois de pin. Selon les registres historiques, il fait partie des 24 grands thés de Chine depuis la fin du XVIII^e siècle. Originaire du village de Liu Bao de la province de Guangxi, il a longtemps été essentiellement destiné à l'exportation vers le Guangdong, le Tibet, la Mongolie et la Malaisie. Pour répondre au goût des marchands de thé de ces régions, les producteurs de Liu Bao ont graduellement perfectionné leurs techniques de production, utilisant notamment un processus de fermentation par entassement nommé Wo Dui. Cette étape, qui dure entre 12 et



16 heures, ou jusqu'à 30 jours selon les méthodes traditionnelles, en plus de favoriser la maturation des feuilles, permet d'en réduire l'acidité. Un processus innovateur qui aurait inspiré les producteurs de la fabrique de Kunming au début des années 1970 pour la création du Pu Er Shou. À Wuzhou, la production de Liu Bao se distingue par une autre étape importante. Après la fermentation, le thé est placé dans un «espace ventilé» afin de «prendre de l'âge». Les conditions de température et d'humidité y sont bénéfiques (45 à 65 %) pour le vieillissement du thé. Le Liu Bao y passe un minimum de 6 mois avant d'être compressé en panier puis mis en vente. Très populaire à Hong Kong et à Macao, il séduit par sa liqueur douce aux délicates notes de réglisse, d'encens et de cuir.

Fuzhuan: Nommé anciennement Hu Cha, en référence à la province du Hunan d'où il est originaire, le Fuzhuan est produit principalement pour l'exportation vers le Tibet et la Mongolie, comme le Liu Bao. Il est habituellement composé de grandes feuilles avec beaucoup de tiges. Son goût relativement doux, beaucoup moins relevé qu'un Pu Er du Yunnan, avec des arômes boisés, des saveurs aux accents fruités et champignonnés qui s'accordent très bien avec les méthodes de préparation des peuples nordiques, est aussi apprécié dans le Hunan, le Sichuan, le Qinghai et le Ningxia. L'une des particularités du processus de transformation du Fuzhuan est reliée à l'inoculation du champignon *euotium cristatum*, ou fleur jaune, qui crée des reflets dorés sur les feuilles. Suivant la tradition, les artisans sélectionnent les jours les plus chauds de l'été, les jours «Fu» (il n'y en a que trois à chaque année lunaire), pour en faire la transformation. Et comme ceux-ci le compressent uniquement en

forme de brique (*zhuan*), son nom est tout naturellement devenu Fuzhuan. De façon générale, la qualité de ce thé diminue avec la grosseur de la brique et des feuilles. Les briques plus petites, celles de 200 grammes, sont souvent de meilleure qualité.

Liu An: Originaire de la province d'Anhui, où il est d'ailleurs peu connu, le Liu An a traversé des périodes de bouleversements qui l'ont presque effacé de l'histoire du thé en Chine. Au milieu et vers la fin du XIX^e siècle, on retrouve de nombreuses zones productrices de Liu An et plusieurs producteurs dévouent leur production à ce type de thé. Les ventes sont bonnes. Distribué dans le Guangdong, à Hong Kong et en Asie du Sud-Est, on peut lire sur le ticket descriptif qui l'accompagne «Liu An and Good Value». Les amateurs en apprécient sa nature vive et rafraîchissante. Plusieurs considèrent les villages du sud-ouest d'Anhui comme étant la meilleure zone de production. On y effectue à la mi-avril une récolte constituée de bourgeons et de jeunes pousses, qui sont traditionnellement compressées en paniers. La liqueur du Liu An est riche et élégante, moins tannique qu'un Pu Er. Malheureusement, le marché se concentre ensuite sur la production de Qimen, un thé noir populaire, et celle de Liu An décline. Puis, pendant la Seconde Guerre mondiale, période où l'Asie du Sud-Est et Hong Kong sont occupés par l'armée japonaise, les combats dans le sud de la province d'Anhui suspendent sa distribution. Les ventes s'effondrent jusqu'à sa disparition complète du marché. Ainsi, il ne reste pas beaucoup de traces de ce thé dans la mémoire des habitants d'Anhui. Sur le marché local, il commence néanmoins à réapparaître, et ce, particulièrement dans le Guangdong où la production est de plus en plus grande chaque année.

LE VIEILLISSEMENT DES THÉS VIEILLIS

Les conditions de vieillissement peuvent affecter énormément l'évolution du goût d'un Pu Er. Idéalement, sans être nécessairement constante, la température devrait se situer entre 20 et 30 °C. À moins de 20 °C, le vieillissement prendrait beaucoup plus de temps. Une humidité constante (entre 60 et 70%), une pièce sombre afin que les galettes ne soient pas exposées à la lumière et une bonne circulation d'air pour favoriser l'oxydation des feuilles sont aussi des conditions qu'on devrait prendre en considération. Il est également prudent d'éliminer toute autre substance qui pourrait dégager des arômes susceptibles d'être absorbés par les feuilles de thé (café, épices, etc.). Idéalement, on devrait séparer les Pu Er Sheng et les Pu Er Shou. À Hong Kong, on a mis au point plusieurs techniques visant à faire vieillir les Sheng plus rapidement. L'une d'entre elles, le *wet storage*, consiste à créer une ambiance chaude (de 30 à 35 °C) avec une humidité relative très élevée (90%). Ces conditions accélèrent le vieillissement des feuilles de façon déterminante.



La préparation locale du thé

Culturellement, le thé occupe une place essentielle dans la vie quotidienne des Chinois et, avec un territoire qui comprend plus de deux millions d'hectares cultivés, il n'est pas surprenant d'y retrouver des modes de préparation très variés selon chaque région. Plusieurs provinces de l'ouest de la Chine ont des coutumes différentes. Dans le Yunnan, par exemple, les ethnies Dai, Hani et Jingpo font fermenter leur thé dans des morceaux de bambou et le consomment par la suite avec des légumes. D'autres le mâchent en collation. Les musulmans du Xinjiang, au nord-ouest du pays, boivent leur thé dans des *gaiwan*, infusé avec des noix et du sucre.

La Chine est le seul pays à produire les six familles de thé; la consommation de thé étant basée sur la culture locale, le goût des Chinois varie selon les régions et les coutumes. Près d'Anxi, par exemple, dans le sud du pays, il est pratiquement impossible

de trouver autre chose que du Tie Guan Yin. Étonnamment, même les producteurs qui sont parvenus à mettre au point des récoltes prestigieuses montrent habituellement peu d'intérêt à goûter autre chose que la spécialité de leur région.

De façon plus générale, les Chinois consomment essentiellement du thé vert et ils le boivent sans façon, dans un verre ou une bouteille à thé. Le plus souvent, ils ébouillantent les feuilles pour ensuite diluer l'infusion dès qu'ils ont bu le quart de leur verre. Toutefois, il existe en Chine une autre façon de boire qui, en donnant une attention particulière au thé, permet d'obtenir de meilleurs résultats: il s'agit de la technique de préparation en *gaiwan*. (Les mots *zhong* et *gaiwan* désignent le même récipient, le premier étant le terme cantonnais et le second, le terme mandarin.)

LA BOUTEILLE À THÉ AU QUOTIDIEN En Chine, l'instrument principal qui sert à l'infusion des feuilles de thé est la bouteille à thé. On la retrouve partout. En verre, en plastique ou en acier inoxydable, elle comporte un couvercle et parfois un filtre qui retient les feuilles au fond, de sorte que l'on peut faire plusieurs infusions avec les mêmes feuilles. Ainsi, tout au long de la journée, qu'ils se trouvent dans un train, une échoppe, un bureau ou un autobus, les Chinois peuvent boire leur thé comme bon leur semble.







Le *gaiwan*, un ustensile de dégustation

Composé simplement d'une soucoupe, d'un bol et d'un couvercle dont l'endos est utilisé pour sentir les parfums, le *gaiwan* est un récipient chinois qui permet d'infuser les feuilles de thé dans un petit volume d'eau pour ainsi concentrer les saveurs. Cette technique d'infusion qui a vu le jour en Chine durant la dynastie Ming (de 1368 à 1644) est encore aujourd'hui couramment utilisée, autant dans la population que chez les amateurs. En plus de concentrer les arômes, elle permet d'infuser les mêmes feuilles plusieurs fois, de sorte qu'on découvre des nuances différentes dans chaque infusion.

Bien que l'on puisse se servir du *gaiwan* pour expérimenter pratiquement tous les genres de thés, cette technique favorise le développement des arômes de thés plus délicats, comme les thés blancs ou verts. (L'accessoire est efficace également pour les Wulong et les Pu Er.) Traditionnellement, on boit la liqueur à même le *gaiwan*, en utilisant le couvercle pour retenir les feuilles. Mais pour avoir un meilleur contrôle sur l'infusion, il est préférable d'utiliser un *cha hai*, un pot de réserve ou un bol dans lequel on transvide la liqueur une fois qu'elle est prête.

Voici plus précisément les principales étapes de la dégustation en *gaiwan*:

- Réchauffer le *gaiwan* avec de l'eau chaude. Bien que cette étape ne soit pas absolument nécessaire, elle permet avant tout de préparer le *gaiwan* à l'infusion et, symboliquement, comme dans tous les rituels rattachés au thé, elle a pour but de purifier les accessoires;
- Déposer environ 3 grammes (1 c. à thé comble) de thé dans le *gaiwan*. La quantité de feuilles utilisées peut varier entre 2 et 6 grammes selon le type de thé et la force désirée. Habituellement, plus il y a de feuilles, plus les infusions devront être de courte durée **1**;
- Verser l'eau à la température requise sur les feuilles **2**. On doit s'assurer qu'elles sont toutes bien imprégnées d'eau en les remuant doucement avec le couvercle **3**;



1



2

- Laisser infuser le temps nécessaire. Étant donné la grande quantité de feuilles par rapport au volume d'eau, la première infusion est très courte (15 à 45 secondes). Si on veut avoir une idée précise de l'état de l'infusion en cours, on peut transvider dans un bol une petite quantité de la liqueur et la goûter;
- Lorsque l'infusion est à point, transvider la liqueur dans une tasse ou dans le pot de réserve en retenant les feuilles avec le couvercle. Incliner légèrement le couvercle pour empêcher les feuilles de passer; puis transvider la liqueur complètement pour éviter que l'infusion se poursuive et affecte les infusions suivantes. Utiliser la soucoupe pour une meilleure prise **4**;
- Hummer les arômes qui se dégagent des feuilles infusées et de l'intérieur du couvercle. Certains des parfums les plus subtils qui se dégagent des feuilles fraîchement infusées sont très volatils et ne deviennent perceptibles qu'en s'évaporant;
- Déguster...

Pour les infusions suivantes, recommencer les mêmes étapes en allongeant le temps d'infusion à chaque fois. Il existe plusieurs méthodes d'infusion en *gaiwan*: certaines proposent plusieurs infusions courtes, tandis que d'autres s'arrêtent après deux passages d'eau.

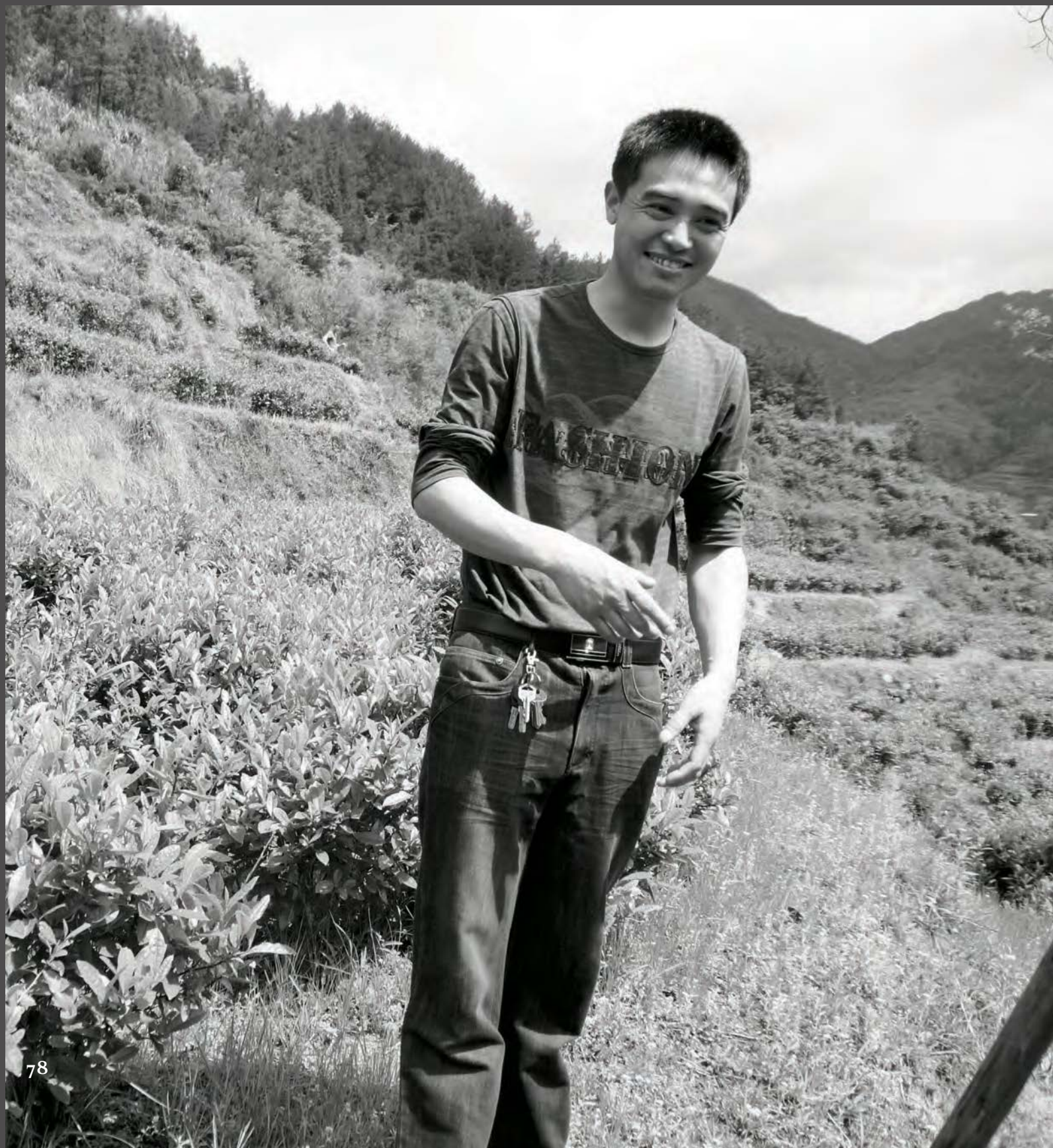
S'il est difficile d'obtenir une eau à la température adéquate pour les thés verts ou les thés blancs, on utilise un peu d'eau froide (environ le quart du *gaiwan*) et on complète avec de l'eau juste en dessous du point d'ébullition.



3



4



Rencontre avec M. He, producteur de thé

M. He travaille au Bureau de recherche en agriculture, où il élabore de nouveaux thés. Il est également producteur de thé depuis 1991.

Quel est votre cheminement dans le monde du thé ?

Ma famille produit du thé depuis plusieurs générations, j'ai oublié depuis quand exactement..., mais nous le produisons uniquement pour notre consommation personnelle. Quand nous en avons de trop, nous l'offrons en cadeau. Le thé est pour moi un héritage familial.

De 1987 à 1991, j'ai étudié le thé à l'Université d'agriculture du Zhejiang et, depuis, je n'ai pas arrêté de travailler dans ce domaine. Au début, j'ai travaillé pour le Bureau d'agriculture, qui s'occupait principalement d'enseigner aux fermiers la culture des théiers et les techniques de transformation des feuilles de thé. Maintenant, je travaille au Bureau de recherche d'agriculture pour élaborer de nouveaux thés. En même temps, je suis propriétaire d'un jardin de thé où je produis moi-même mon thé depuis 1991.

Quelle est l'étendue de votre jardin de thé ?

Mon jardin est d'environ 2 mous (1 mou = 1/15 hectare, 1 hectare = 10000 mètres carrés). Je loue aussi un jardin de thé de 580 mous.

Quelle quantité produisez-vous chaque année ? Avez-vous des employés ?

Je produis plus de 1500 kilos de thé de haute qualité chaque année. Environ une vingtaine d'ouvriers travaillent avec moi dans les plantations et dans la fabrique. En plus, pendant la saison des récoltes, j'emploie environ 300 cueilleuses.

Avez-vous une boutique pour vendre vos thés ?

Je suis à la fois producteur et marchand. Je possède deux boutiques de thé et huit autres boutiques m'aident à vendre mon thé.

À qui vendez-vous vos thés ?

Au marché local ou international ?

Je produis principalement pour le marché local.

Quel genre de thé produisez-vous ?

Quand j'ai commencé, le pouvoir d'achat n'était pas fort en Chine, alors je produisais du thé bas de gamme en utilisant des machines pour faire la cueillette. Je produisais du thé en grande quantité. Maintenant, comme le pouvoir d'achat est plus élevé, je produis du thé haut de gamme dont les feuilles ont été cueillies à la main. Aujourd'hui, je produis du thé en moins grande quantité qu'à mes débuts. Et même si les coûts de production ont beaucoup augmenté à cause de la hausse des salaires, je veux continuer à produire du thé de bonne qualité.

Avez-vous perçu des changements dans l'industrie et dans la clientèle depuis vos débuts ?

Pour l'instant, les Chinois préfèrent l'apparence du thé, ce qui limite le développement de l'industrie. J'essaie d'éduquer les consommateurs pour qu'ils apprécient davantage le goût et la valeur nutritive du thé, et non seulement son apparence.



Sur le bateau menant au jardin du Tai Ping Hou Kui, inaccessible en voiture.

UN THÉ, UNE HISTOIRE

Tai Ping Hou Kui : thé vert de la province d'Anhui

Il y a longtemps, vivaient dans les magnifiques montagnes Huang Shan un couple de singes et leur bébé. Un jour, le petit singe téméraire sortit explorer les alentours, mais, pris dans un épais brouillard, il ne put retrouver son chemin. Inquiet, le père partit à sa recherche. Hélas ! après plusieurs jours de recherche infructueuse, le vieux singe tomba d'épuisement dans une fosse près du comté de Taiping.

Un vieil homme qui avait l'habitude de récolter du thé sauvage dans les environs aperçut le cadavre du singe. Attristé par cette macabre découverte, il enterra le singe au pied de la montagne et, pour lui rendre hommage, planta quelques théiers et autres arbres à fleurs. Au moment de quitter les lieux, il entendit une voix qui disait : « Monsieur, je vous remercierai pour ce que vous avez fait. » L'homme se retourna, mais ne vit personne.

Au printemps suivant, le vieil homme se rendit à la montagne pour y récolter les feuilles des théiers

qu'il y avait plantés et, à sa grande surprise, vit que la colline en était parsemée. C'est alors que la voix retentit de nouveau : « Je vous offre ces théiers, de sorte que vous puissiez bien vivre en les cultivant. » D'abord effrayé par l'étrange voix, l'homme se souvint du singe qu'il avait enterré précisément à cet endroit et il comprit que c'était son esprit qu'il entendait. Pour souligner ce cadeau inespéré, il nomma la colline « Hou Gang » (la colline du singe) et le thé « Hou Cha ». Et comme la qualité de ce thé fut exceptionnelle, le nom devint « Hou Kui » (*kui* signifiant « le premier » ou « le meilleur »).

Sur un plan plus historique, soulignons que le Tai Ping Hou Kui est cultivé dans la région de Taiping (province d'Anhui) depuis la dynastie Ming. Récolté en exclusivité pour les empereurs sous les Qing, en 2004, le Tai Ping Hou Kui a remporté le titre de « King of Tea » à la China Tea Exhibition.

Le jardin où est cultivé le Tai Ping Hou Kui.



Les thés chinois

Bai Hao Yin Zhen | thé blanc |

Traduction : Aiguilles d'argent. Les mots *bai hao*, « duvet blanc », indiquent le grade supérieur de Yin Zhen.

Autre nom : Yin Zhen, Silver Needles.

Région de production : Fujian (Fuding, Zhenghe, Jianyang).

Période de récolte : Fin mars, début avril.

Cultivar : Da Bai ou Da Hao.

Telle que nous la connaissons aujourd'hui, la production de ce thé blanc remonte au début de la période Jia Qing de la dynastie Qing (1796). Ce thé était produit uniquement comme tribut pour l'empereur. À cette époque, dans la région de Fuding, on cueillait les bourgeons de théiers sauvages. À partir de 1885, on les a remplacés par les bourgeons du théier Da Bai. D'une grande délicatesse, ce thé est issu d'une très fine cueillette qui prélève seulement les bourgeons.

Notes de dégustation : La liqueur vive et soyeuse remplit pleinement la bouche de ses parfums fruités et végétaux (paille, champignon). Longue et délicate, sa finale est florale (camomille) et rafraîchissante.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une théière de petit volume.

Jun Shan Yin Zhen | thé jaune |

Traduction/autre nom : Aiguilles d'argent du mont de l'Empereur.

Région de production : Hunan.

Cultivar : Jun Shan Qun Ti Zhong.

Période de récolte : Avril.

Ce cru est une rareté. Produit en très petite quantité, il provient d'une île minuscule située au milieu du lac de Dongting. Bien que sa transformation s'apparente à celle d'un thé vert, elle se distingue par une faible oxydation à l'étouffée. Ce procédé entraîne un léger jaunissement de la feuille.

Notes de dégustation : Les fins bourgeons duvetoux du Jun Shan Yin Zhen possèdent un élégant caractère végétal (chou-fleur) aux accents de miel de trèfle. La liqueur cristalline et légèrement acidulée est herbacée et offre une profonde finale fruitée (poire) et florale.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une petite théière.



Long Jing Shi Feng | thé vert |**Traduction/autre nom :** Puits du Dragon/Lung Ching.**Région de production :** Zhejiang (Shi Feng, Meijiawu).**Période de récolte :** Fin mars, début avril.**Cultivar :** Qun Ti Zhong et Long Jing 43.

Ce thé, le plus prestigieux de Chine, est cultivé près de Hangzhou, la capitale du Zhejiang connue pour son magnifique lac de l'Ouest (Xi Hu). De nos jours, en raison de sa grande popularité, l'appellation Long Jing est surexploitée. Il importe donc de distinguer les Xi Hu Long Jing des autres Long Jing. Cultivés dans la zone d'origine, les Xi Hu Long Jing sont entièrement transformés à la main, de la cueillette au tamisage final. Quant aux autres Long Jing, pouvant autant être récoltés dans la province du Zhejiang que partout en Chine, ils sont très majoritairement cueillis à la main et transformés à la machine. Ce thé étant le plus copié de Chine, il est à noter que la majeure partie des Long Jing sur le marché sont produits à l'extérieur de leur terroir d'origine, souvent même dans d'autres provinces.

Les Xi Hu Long Jing proviennent principalement de deux versants de montagnes qui se font face : le célèbre Shi Feng (« pic du Lion »), lieu même du village de Long Jing, et Meijiawu, le village voisin. La récolte printanière se divise en deux catégories. La plus prestigieuse est une cueillette impériale appelée *ming qian* qui se déroule fin mars, début avril. Deux semaines plus tard, on procède à la cueillette *yu qian*, qui est également de grande qualité.

Une légende raconte que, vers 250, un moine taoïste aperçut un dragon caché dans un puits, non loin de Hangzhou. À cette époque, les paysans priaient jour et nuit pour que la pluie revienne, car une terrible sécheresse sévissait sur la région. Le moine fit part de sa découverte aux villageois et ils implorèrent le dragon du puits de leur venir en aide. Dès qu'ils eurent entamé leurs prières, les nuages s'accumulèrent et il commença à pleuvoir à torrents. En souvenir de l'événement, ce thé et un vieux temple situé tout proche furent baptisés « Puits du Dragon ».

Notes de dégustation : Le thé présente de belles feuilles d'un vert lumineux. L'infusion offre de généreux parfums végétaux (châtaigne), iodés et floraux (fleurs printanières). Sa liqueur veloutée allie sa richesse aromatique aux saveurs sucrées et légèrement amères. Un thé équilibré, puissant et fin qui reste fidèle à sa grande réputation.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une petite théière.



Huang Shan Mao Feng | thé vert |

Traduction/autre nom : Nouveaux bourgeons de la montagne Jaune.

Région de production : Le massif de la montagne Jaune de l'Anhui.

Période de récolte : Avril.

Cultivar : Huang Shan Da Ye Zhong.

On raconte qu'à une époque lointaine, un homme et une femme follement épris l'un de l'autre virent leur bonheur détruit par un seigneur qui prit la femme pour concubine. Rendue à demi folle par cette séparation, la femme s'évada pour rejoindre son bien-aimé, mais découvrit que le seigneur l'avait fait assassiner. Lorsqu'elle retrouva le corps de son amant dans la montagne, elle pleura tant que ses larmes devinrent torrent et que son corps pétrifié de douleur se transforma en théier. Voilà comment, encore de nos jours, on explique le fait que cette région est humide et nuageuse tout au long de l'année...

Notes de dégustation : D'une grande délicatesse, ce thé vert classique à l'arôme rafraîchissant (floral) évoque les pousses tendres de bambou et son goût, doucement boisé, dévoile de subtiles notes végétales de tête de violon. Sa liqueur souple et riche laisse en finale une onctuosité crémeuse et légèrement sucrée.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une petite théière.



Anji Bai Cha | thé vert |

Traduction/autre nom : Thé blanc de la région de Anji.

Région de production : Zhejiang.

Cultivar : Bai Ye.

Période de récolte : Fin mars, début avril.

Contrairement à ce que le nom de ce thé laisse croire, il s'agit bien d'un thé vert. Son nom fait référence au cultivar, dont la feuille extrêmement pâle est presque blanche. Encore peu connu en Occident, il jouit toutefois d'une grande notoriété en Chine. Son existence ne remonte pourtant qu'au début des années 1990. C'est à l'origine dans la région d'Anji que ce cultivar a été créé. Cependant, depuis quelques années, sa popularité est devenue telle que, cherchant à profiter de la vague, de nombreux producteurs ont commencé à l'employer. En ce moment, on voit apparaître dans différentes régions de Chine un thé de type Anji Bai Cha.

Notes de dégustation : Le Anji Bai Cha est un joyau de raffinement à l'image de ses belles feuilles filiformes en aiguille de pin. À l'infusion, elles s'épanouissent pour offrir une liqueur à la teinte jade translucide. En bouche, ses saveurs sucrées et acidulées sont rehaussées par des notes végétales (bok choy), gourmandes (noix de pin, beurre) et florales. Un thé savoureux d'une sublime et délicate finale désaltérante.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une petite théière.



Huiming | thé vert |

Traduction/autre nom : Ce thé porte le nom d'un moine.

Région de production : Zhejiang.

Cultivar : Huiming.

Période de récolte : Avril-mai, septembre-octobre.

Le village de Jingning est situé sur le flanc du mont Chimu. Selon la légende, la production de thé dans cette région remonte à plus de 1100 ans. À cette époque, le moine Huiming bâtit sur le mont Nanqan un temple autour duquel il planta des théiers. Encore de nos jours, on peut voir une ancienne plantation de théiers près de ce temple.

Notes de dégustation : Ses feuilles frisées accompagnées de généreux bourgeons libèrent à l'infusion une liqueur grasse et savoureuse. Brillante et vive, cette dernière déploie de puissants parfums de fleurs printanières. Ses nuances fruitées (pêche) et herbacées soutiennent sa longue finale aérienne. Un thé équilibré et fin.

Accessoire d'infusion privilégié : Un *gaiwan* ou une théière.

Du Yun Mao Jian | thé vert |

Traduction/autre nom : Nouveaux bourgeons de la région de Du Yun.

Région de production : Guizhou.

Cultivar : Fuding Da Bai.

Période de récolte : Mars, avril.

Son nom lui a été donné par Mao Zedong, qui en reçut une petite quantité en cadeau de la province de Guizhou. Dans la ville de Du Yun, où il est célèbre, la plupart des plantations se trouvent en montagnes, au milieu des arbres et des criques. Ses petites feuilles légèrement bouclées, souvent comparées au Bi Luo Chun, sont obtenues par des méthodes de transformation similaires.

Notes de dégustation : L'infusion offre de francs parfums végétaux (épinards frits) et iodés. La liqueur jaune clair légèrement voilée est vive et sucrée, complétée par d'agréables accents fruités (melon) et légumiers. Un thé puissant et désaltérant parfait pour la saison chaude.

Accessoire d'infusion privilégié : Gaiwan ou théière.



Anxi Tie Guan Yin | Wulong |

Traduction/autre nom: Déesse en fer de la miséricorde d'Anxi.

Région de production: Fujian.

Cultivar: Tie Guan Yin.

Période de récolte: Fin avril, début mai.

Selon la légende, un producteur de thé, M. Wei, avait l'habitude de passer près d'un temple consacré à Guan Yin, la déesse de la miséricorde, en revenant de sa plantation. Chaque fois, il constatait avec tristesse le piètre état du temple et de la statue en fer de Guan Yin. N'ayant pas les moyens de les restaurer, il avait toutefois pris l'initiative d'y faire brûler de l'encens, de balayer les salles et de nettoyer la statue. Une nuit, la déesse Guan Yin lui apparut en rêve et lui dit: « Dans la grotte derrière le temple se trouve un trésor qui durera de nombreuses générations... Ne manquez pas de le partager généreusement avec vos voisins. » Le jour suivant, M. Wei chercha dans la grotte et ne trouva qu'une petite pousse de thé. Il la prit, la planta dans son jardin et la soigna si bien qu'en l'espace de deux années elle devint un arbuste vigoureux qui produisit de belles feuilles de thé. En les infusant dans un *gaiwan*, il remarqua un parfum extraordinaire et une saveur qui restait pure et longue, même après plusieurs infusions. Encouragé par ce résultat, il redoubla de soins, si bien qu'en quelques années l'arbre d'origine avait donné naissance à plus de 200 arbustes. Étant devenu plus riche, M. Wei put faire restaurer le temple et la statue de la déesse de la miséricorde. Il

partagea de bon cœur les semences avec ses voisins. Ainsi, tous furent dans l'aisance et purent apprécier le délicieux Tie Guan Yin.

Une autre version affirme encore que, pour baptiser le thé, M. Wei s'inspira à la fois de la déesse bienfaitrice et du pot en fer dans lequel il planta la jeune pousse. Bien qu'il soit de nos jours très célèbre et produit dans plusieurs régions de la Chine, c'est encore à Anxi que l'on trouve le meilleur Tie Guan Yin.

Notes de dégustation: Composé de feuilles d'un vert vif roulées serré, le Tie Guan Yin développe, à l'infusion, des notes franches de fleurs et de papaye. Son aspect minéral complexe évolue vers une finale de champignons fraîchement cueillis.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha* (voir à la page 146), *gaiwan* ou théière.



Mi Lan Xiang | Wulong |

Traduction/autre nom: Parfum d'orchidée mielleuse/Feng Huang Dan Cong.

Région de production: Guangdong.

Cultivar: Mi Lan Xiang.

Période de récolte: Fin avril, début mai et les mois de septembre et d'octobre.

Dans la région des montagnes Feng Huang (Phénix), l'histoire du thé remonte à plus de 1000 ans. En effet, les thés de cette région sont documentés dans le *Cha Jing*, un classique du thé écrit par Lu Yu en 780. Depuis cette époque, il existe là-bas une notion qui n'a d'équivalent nulle part ailleurs: le *dan cong*, «le théier unique». Le terme *dan cong* qualifie les thés produits à partir des feuilles d'un seul théier sélectionné. La récolte d'un plant produit en moyenne 1,5 kilo de thé. Plus le théier est ancien et plus la cueillette est précieuse. Le plus vieux d'entre eux serait âgé de plus de 800 ans. Une autre coutume importante de la région est l'usage du théier non taillé. Traditionnellement, cette méthode était la seule en usage. Même si de nos jours nombre de producteurs pratiquent la plantation classique en bosquets, certains jardins sont encore plantés de vieux théiers qui sont laissés sans taille. Ces deux pratiques sont évidemment réservées exclusivement aux plus hauts grades de thé. Une fois transformés, on nommera les thés en fonction de leur odeur: Mi Lan Xiang, «parfum d'orchidée mielleuse»; et Huang Zhi Xiang, «parfum de fleur d'orange», pour ne nommer que ceux-là. Afin d'exprimer

et de fixer pleinement ces riches arômes, on soumet généralement le thé à deux torréfactions qui seront d'autant plus douces que le thé est de grande qualité. Ces thés qui ont été offerts en tributs à l'empereur durant de nombreuses dynasties sont encore aujourd'hui d'une grande rareté.

Notes de dégustation: D'une complexité aromatique enivrante, l'infusion de ses longues feuilles torsadées déploie de riches arômes de fleurs et de fruits exotiques (litchi). Sa liqueur douce-amère est ronde, relevée par des notes boisées et maltées. Sa finale est profondément zestée.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Yunnan Da Ye | thé noir |

Traduction/autre nom : Grandes feuilles du Yunnan.

Région de production : Yunnan.

Cultivar : Yunnan Da Ye.

Période de récolte : Avril.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la production de thé noir dans la région du Yunnan n'est pas très ancienne. Elle ne remonte en effet qu'au début du ^{xx}e siècle. Quoi qu'il en soit, on trouve là des thés noirs qui figurent parmi les meilleurs au monde. L'appellation Gong Fu est réservée aux meilleurs grades de Yunnan. Les thés d'exception qui y ont droit se distinguent par une quantité très élevée de bourgeons. Le Yunnan Da Ye provient des plantations de haute altitude de la région de Simao. Ses feuilles sont soigneusement cueillies au début du printemps. Elles subissent une légère oxydation, puis sont séchées à la main par pressage dans une grande cuve d'acier chauffée.

Notes de dégustation : Issues de théiers à grandes feuilles (Da Ye) du sud ouest de la Chine (Yunnan), les feuilles de ce thé ont été roulées avec légèreté en longues torsades dorées. Sa liqueur rouge brillant est limpide et cristalline, elle déploie un vaste bouquet aromatique alliant finesse et rusticité. Les notes de résineux (épinette), d'épices et de cuir côtoient ses savoureuses nuances d'agrumes et de malt. Sa finale révèle des accents floraux et fruités (baies) plus délicats.

Accessoire d'infusion privilégié : Une théière de grès ou un *gaiwan*.



Pu Er Shou 1999 vieux théiers | thé vieilli |

Traduction/autre nom : Pu Er est une ville du Yunnan. Le mot *shou* signifie « cuit » et 1999 est l'année de production.

Région de production : Yunnan (Xishuangbanna).

Cultivar : Yunnan Da Ye.

Période de récolte : Avril.

Ce Pu Er issu d'une fermentation accélérée a été mis à vieillir après sa fabrication en 1999. Contrairement à ce qui se produit dans le cas du Pu Er Sheng, ce vieillissement n'amène pas de bonification importante, mais il donne souplesse et rondeur au caractère plus dur du jeune Shou. Il s'agit d'une galette (*bing*) qui a été produite par la Yunnan Tea Company et entreposée à Hong Kong. Fait rare parmi les Pu Er Shou, il est produit à partir de feuilles cueillies sur des théiers anciens. Les larges feuilles sont compressées de manière artisanale et sont faciles à séparer de la galette.

Notes de dégustation : En se délassant au rinçage, les feuilles sombres libèrent un bouquet intense de tourbe, de racine et de patate douce. Une note de fond puissamment animale évoque la laine mouillée. La liqueur est d'un rouge-brun très foncé. Souple et onctueuse en bouche, elle présente des arômes de figue mûre, d'épinette et de goudron. De vaporeuses notes de bois d'érable, de brioche et de chocolat noir bercent le palais. Une douce persistance de sucre brûlé et de silex nous apaise en finale.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha* ou théière.



Pu Er Sheng 1974 Menghai 74342 | thé vieilli |

Traduction/autre nom: «Pu Er» est le nom d'une ville du Yunnan. *Sheng* signifie «cru» et 1974 est l'année de production. «Menghai» est le nom de la principale fabrique de Pu Er. Le chiffre 74 indique l'année du début de la recette. Le chiffre 34 indique que le mélange est composé de feuilles de grade 3 et 4. Le chiffre 2 indique la fabrique de Menghai.

Région de production: Yunnan (Xishuangbanna).

Cultivar: Yunnan Da Ye.

Période de récolte: Avril.

Ce Pu Er d'âge vénérable mérite la mention *Vintage*, puisqu'il vieillit depuis maintenant plus de 30 ans. Fait à noter, il n'a pas été compressé en galettes comme le veut la tradition des Pu Er de type Sheng (cru). Il s'agit pourtant bien d'un «thé de garde» soigneusement vieilli dans une cave de Hong Kong. Le vieillissement en feuilles libres provoque une postfermentation plus rapide que pour les thés en galettes. Le thé atteint ainsi plus rapidement sa maturité, mais il risque de se conserver un peu moins longtemps. Les Pu Er Sheng vieillis en vrac ont fait leur apparition au début des années 1970. Il s'agit d'un des premiers du genre, transformé par la célèbre fabrique de Menghai.

Notes de dégustation: Ses feuilles de grandeur moyenne, d'un marron allant du sombre au clair, dégagent des effluves de terre battue au soleil. La liqueur profonde, très dense, présente un grain d'une étonnante finesse. La bouche est complexe, offrant des arômes terreux de betterave et de pomme de terre crues. S'y mêlent des notes plus gourmandes de chocolat noir, de caramel salé et de cerise de terre. Sa longue finale nous baigne d'une douceur minérale raffinée. Il s'agit d'un thé généreux dont la beauté primitive a été polie par le temps.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.







Le Japon

ŒUVRE D'ART, ART DE VIVRE, AU JAPON LA CONSOMMATION DU THÉ A ÉVOLUÉ SUIVANT UN IDÉAL SPIRITUEL CONNU SOUS LE NOM DE *CHADO* (« LA VOIE DU THÉ »). DÈS SON INTRODUCTION DANS L'ARCHIPEL, LE THÉ S'EST VU ATTRIBUER UNE VALEUR PARTICULIÈRE ET IL A RAPIDEMENT FAIT L'OBJET D'UN RITUEL. AUJOURD'HUI, TANT PAR LEURS MÉTHODES DE CULTURE QUE PAR L'ÉLABORATION DU CÉRÉMONIAL QUI ENTOURE LE THÉ, LES JAPONAIS ONT RÉUSSI À ÉLABORER UN PRODUIT UNIQUE, DIGNE D'UNE CULTURE EXIGEANTE ET RAFFINÉE. UNE LÉGENDE JAPONAISE CONCERNANT LA DÉCOUVERTE DU THÉ MET EN SCÈNE BODHIDHARMA, PRINCE INDIEN DU VI^e SIÈCLE, FONDATEUR DU BOUDDHISME CHAN QUI, AU XII^e SIÈCLE, SERA APPELÉ « BOUDDHISME ZEN ». SELON LA LÉGENDE, BODHIDHARMA FIT L'IMPOSSIBLE VŒU DE NE JAMAIS DORMIR AFIN DE POUVOIR MÉDITER SANS RELÂCHE. MALGRÉ CELA, UN JOUR, ÉPUISÉ PAR UN ÉTAT DE VEILLE INCESSANT, IL S'ENDORMIT. À SON RÉVEIL, FOU DE COLÈRE D'AVOIR INTERROMPU SA MÉDITATION, IL S'ARRACHA LES PAUPIÈRES ET LES ENTERRA. QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, IL REPASSA À CET ENDROIT PRÉCIS ET VIT QUE DE MAGNIFIQUES ARBUSTES AUX FEUILLES OBLONGUES AVAIENT POUSSÉ : SES PAUPIÈRES AVAIENT ENGENDRÉ DEUX THÉIERS.

Historique

Le thé a été introduit au Japon au ^{viii}e siècle par l'entremise de moines japonais qui avaient séjourné en Chine pour y étudier le bouddhisme. À cette époque, l'usage du thé était populaire en Chine et les moines chinois l'utilisaient déjà comme stimulant pour rester éveillés pendant leurs longues heures de méditation. L'histoire a retenu le moine Saisho comme étant le premier japonais à en avoir rapporté l'usage. Il est donc permis de croire que c'est à partir de lui que l'intérêt pour le thé a commencé à se manifester au Japon. Néanmoins, en raison des relations tendues entre la Chine et le Japon, il a fallu attendre la fin du ^{xii}e siècle avant de pouvoir parler d'une culture du thé japonaise.

En 1191, le moine Eisai (1141-1215), fondateur de la secte Rinzai du bouddhisme zen, a rapporté à son tour d'un pèlerinage en Chine quelques graines de théiers qui ont été plantées dans le district de Hizen, au nord de l'île de Kyushu, ainsi qu'aux alentours des monastères de Hakata (Fukuoka). C'est Eisai qui a répandu l'idée de boire du thé pour ses propriétés bénéfiques. On lui doit également le premier livre japonais consacré au thé, publié en 1211. De la Chine, ce moine a rapporté non seulement des graines, mais aussi la méthode de préparation qui était alors en usage sous la dynastie des Song. On réduisait alors le thé en une poudre très fine (*matcha*) avant de le consommer. L'importance que l'on accordait au rituel et à la discipline ainsi que l'aspect austère de la philosophie Rinzai zen ont assurément joué un rôle de premier plan dans l'évolution très codifiée de la cérémonie du thé.

Certains théiers ont ensuite été implantés dans l'île principale de Honshu, près de Kyoto, l'ancienne capitale japonaise. Cultivé d'abord pour stimuler les moines pendant les séances de méditation, le thé a ensuite été consommé par les lettrés et les hommes d'État. Au ^{xiii}e siècle, tandis que la noblesse se réunissait pour en boire lors de cérémonies d'apparat, les samourais l'ont aussi intégré à leur mode de vie. Commencèrent également les concours de dégustation de thé, semblables à ceux qui se tenaient en

Chine à la même époque. De plus en plus d'amateurs se rassemblaient durant des jours et des nuits pour tester leur habileté à distinguer différents thés chinois.

De grands maîtres de thé japonais sont ensuite entrés en scène. Au ^{xvi}e siècle, un de leurs principaux représentants, Sen No Rikyu, a codifié la cérémonie du thé (*cha no yu*), établissant un rapport étroit entre les valeurs bouddhistes et les différentes écoles de thé japonaises de l'époque.

De 1641 à 1853, le Japon est demeuré coupé du reste du monde. C'était le *sakoku*, une politique d'isolement qui interdisait à quiconque de quitter l'archipel et n'autorisait pratiquement aucune relation avec l'étranger. Pendant plus de 200 ans, les Chinois ont été les seuls à approvisionner le reste de la planète en thé. Toutefois, la fermeture du Japon n'a pas été que malheureuse, car, en plus de favoriser l'évolution du caractère unique de la culture japonaise, elle a entraîné la mise au point de nouvelles techniques de transformation. C'est ainsi qu'en 1738 Soen Nagatani a élaboré la méthode de dessiccation des feuilles à la vapeur. Grâce à cette méthode qui fait ressortir le parfum de fraîcheur des feuilles, il a créé un thé vert qui était très différent de celui que produisait la Chine et qui a rapidement gagné en popularité.

En 1859, le Japon a abandonné sa politique d'isolement et s'est enfin ouvert au marché international. Il s'est mis à exporter son thé principalement aux États-Unis et y a trouvé une importante source de profit. À la fin du ^{xix}e siècle, l'archipel s'est lancé dans l'industrialisation des méthodes de production, notamment avec les cylindres rotatifs chauffants, inventés par Kenzo Takahashi. C'est également à cette époque qu'a commencé la production de thé noir en sol japonais.

Dans les années qui ont suivi la Première Guerre mondiale, les exportations de thés japonais ont atteint des records sans précédent. Le Japon a alors exporté jusqu'à 19961 tonnes de thé vert et 10141 tonnes de thé noir. Mais l'explosion de la demande a été de courte durée et les exportations de thé noir japonais ont



chuté rapidement. Les Américains préférant de plus en plus le «goût anglais» (thé noir corsé), il est devenu difficile pour les producteurs japonais de concurrencer les grands producteurs émergents comme le Sri Lanka, l'Inde et le Kenya, qui produisaient à moindre coût. Face à cette concurrence, le marché du thé japonais s'est donc orienté tranquillement vers l'intérieur.

Dans les années 1920, plusieurs études menées par des chercheurs japonais ont démontré scientifiquement que le thé contient des vitamines et des catéchines. Pour promouvoir l'industrie du thé, le gouvernement a diffusé les résultats de ces études et encouragé les Japonais à intégrer cette boisson dans leur quotidien. Après la Seconde Guerre mondiale,

les associations et regroupements de producteurs ont continué à faire valoir les bienfaits du thé et on a vu apparaître toutes sortes de dérivés à base de thé. Pour faciliter sa distribution, on a ensuite mis le thé en sachets et accordé beaucoup d'attention à l'emballage de même qu'à l'art de la présentation.

Depuis, avec la mécanisation des récoltes et les nouvelles techniques de bouturage, le Japon a su augmenter considérablement sa production, la limitant toutefois presque entièrement au thé vert.

Les maîtres de thé japonais

L'histoire du thé au Japon a été marquée par différents maîtres de thé qui, par leur constante recherche esthétique et spirituelle, ont donné une nouvelle orientation à cette culture. Les trois maîtres de thé présentés ici sont reconnus pour avoir conçu l'art de la préparation du thé japonais en poudre et pour avoir établi les préceptes de la cérémonie *cha no yu*.

MURATA SHUKO

La paternité de la voie du thé, ou *chado* (voir page 111), et de la cérémonie telle que nous la connaissons aujourd'hui revient au moine zen Murata Shuko (1422-1502). Ce disciple du célèbre moine excentrique Ikkyu apprit de son maître que l'esprit du Bouddha peut être présent non seulement dans l'acte de boire du thé, mais aussi dans les gestes simples liés à sa préparation. Shuko fut le premier à servir lui-même le thé à ses invités et à simplifier les codes de la dégustation. Maître de thé attiré du shogun Ashikaga Yoshimasa, il instaura le raffinement, la rigueur, les valeurs spirituelles et la modestie dans la préparation du thé. Il mit fin à l'usage de salons raffinés et de salles de réception luxueuses. Il dessina notamment le premier pavillon réservé à la cérémonie de thé, une cabane faite de matériaux rustiques située au fond d'un jardin.

TAKENO JŌŌ

Initié à la voie du thé par des disciples de Shuko, Takeno Jōō (1502-1555) commença à pratiquer la cérémonie du thé selon les principes de maître Shuko pour ensuite l'enrichir d'un idéal de simplicité zen. Sa chambre de thé, garnie d'objets modestes comme des bols d'utilisation courante provenant du Japon ou de la Corée, se rapprochait davantage d'une conception personnelle de la pratique de la voie du thé. Il retira

les étagères, présentes chez Shuko, sur lesquelles étaient exposés des objets de collection chinois et les remplaça par une calligraphie et un simple arrangement floral. Sa cérémonie, « simple et naturelle », était empreinte d'honnêteté, de prudence et d'une grande maîtrise émotionnelle propre à la philosophie *wabi*.

SEN NO RIKYU

Disciple de Takeno Jōō dès l'âge de 19 ans, Sen No Rikyu (1521-1591) radicalisa les tendances de son maître. La cérémonie qu'il proposa devint un mélange de performance artistique et de pratique spirituelle. En unifiant le style de ses prédécesseurs, il énonça les règles du *chado*, la voie du thé, et codifia la cérémonie *cha no yu* à laquelle il fit atteindre un haut degré de perfection. Pauvreté, humilité, modestie et imperfection devinrent les critères fondamentaux du *chado*. Sen No Rikyu limita le nombre d'objets utiles à la cérémonie et exigea, pour la construction du pavillon de thé, des matériaux plus bruts tels que la paille, la terre ou le bois avec son écorce. Il inventa aussi le *nijiri guchi*, une petite entrée par laquelle les invités devaient passer en s'inclinant pour pouvoir pénétrer dans la salle de thé.

Célèbre aussi pour avoir instauré les sept règles de la cérémonie *cha no yu* (voir page 112), Rikyu est passé à l'histoire pour avoir été condamné au suicide (*seppuku*) pour trahison par le puissant empereur Hideyoshi. Les véritables raisons de cette condamnation demeurent obscures. Selon la légende, c'est à la suite d'une dernière cérémonie en compagnie de ses fidèles qu'il brisa son bol, affirmant que « les lèvres du malheur s'y étant posées, plus aucun homme ne devait y boire ». Il se fit ensuite *seppuku* dans le silence, l'honneur et la dignité.

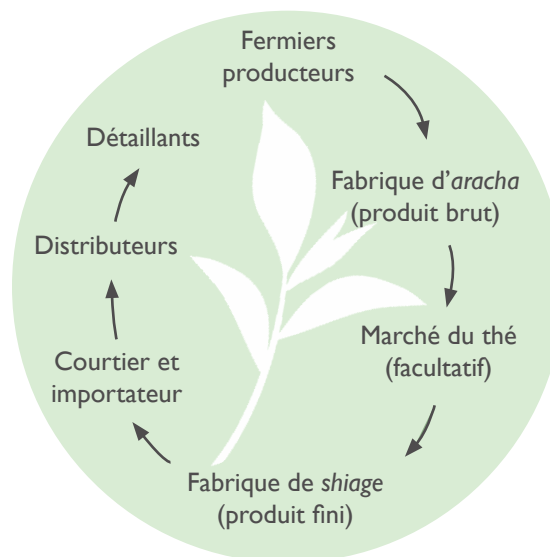


Le visage de l'industrie japonaise

L'industrie du thé au Japon a connu différentes périodes de croissance au cours de son histoire. D'abord établie pour répondre au goût du marché international, cette industrie exportait une grande partie de sa production. C'est la raison pour laquelle la production de thé noir y était encore présente jusqu'au début des années 1970. Aujourd'hui, presque toute la production est réservée à la consommation nationale et moins de 4% sont exportés. Spécialisé dans la production de thé vert, dont la plus grande partie (70%) est consacrée aux Sencha, le Japon demeure encore aujourd'hui parmi les dix plus grands producteurs mondiaux.

Tandis que les nouvelles générations tournent davantage leur attention vers le café, et bien que l'usage du thé demeure ancré dans les coutumes japonaises, on assiste présentement à une évolution dans le goût des consommateurs. Chaque année, le Japon importe plusieurs milliers de tonnes de grands crus de Darjeeling ainsi que des Wulong des hautes montagnes de Taïwan. Néanmoins, l'industrie du thé au Japon demeure florissante avec entre autres choses la création de nombreux dérivés à base de thé : dentifrice, produits pharmaceutiques, pâtes alimentaires, thé glacé, extrait de polyphénols en capsule, etc.

Il est rare de trouver au Japon de petits producteurs qui procèdent à toutes les étapes de production, de la cueillette à la transformation finale des feuilles de thé. Le coût très élevé de l'équipement force les producteurs ou les entreprises à se spécialiser dans une étape précise, ce qui fragmente la chaîne de production traditionnelle. L'industrie du thé au Japon comporte donc plusieurs secteurs que l'on peut schématiser comme suit :



LE COMMERCE DU THÉ JAPONAIS EN BREF

Superficie cultivée : 45 400 hectares.

Production totale annuelle : 84 800 tonnes (thé vert seulement).

Tonnage annuel par province ou région : Shizuoka : 36 786 ; Kagoshima : 25 600 ; Mie : 7 139 ; Miyazaki : 4 100 ;

Kyoto : 3 020 ; Nara : 1 760 ; Fukoka : 2 290 ; Saga : 1 510 ; Kumamoto : 1 300 ; Nagasaki : 758 ; Saitama : 537.

Rendement moyen de production par hectare : 1 867 kilos.

Exportation annuelle : 2 942 tonnes de thé vert ; 105 tonnes d'autres thés.

Province qui exporte le plus : Shizuoka.

Principaux pays acheteurs : Les États-Unis, depuis 1853.

Source : Tea bord of Japan/Japan Association of tea production, 2013. Les données concernent l'*aracha*.

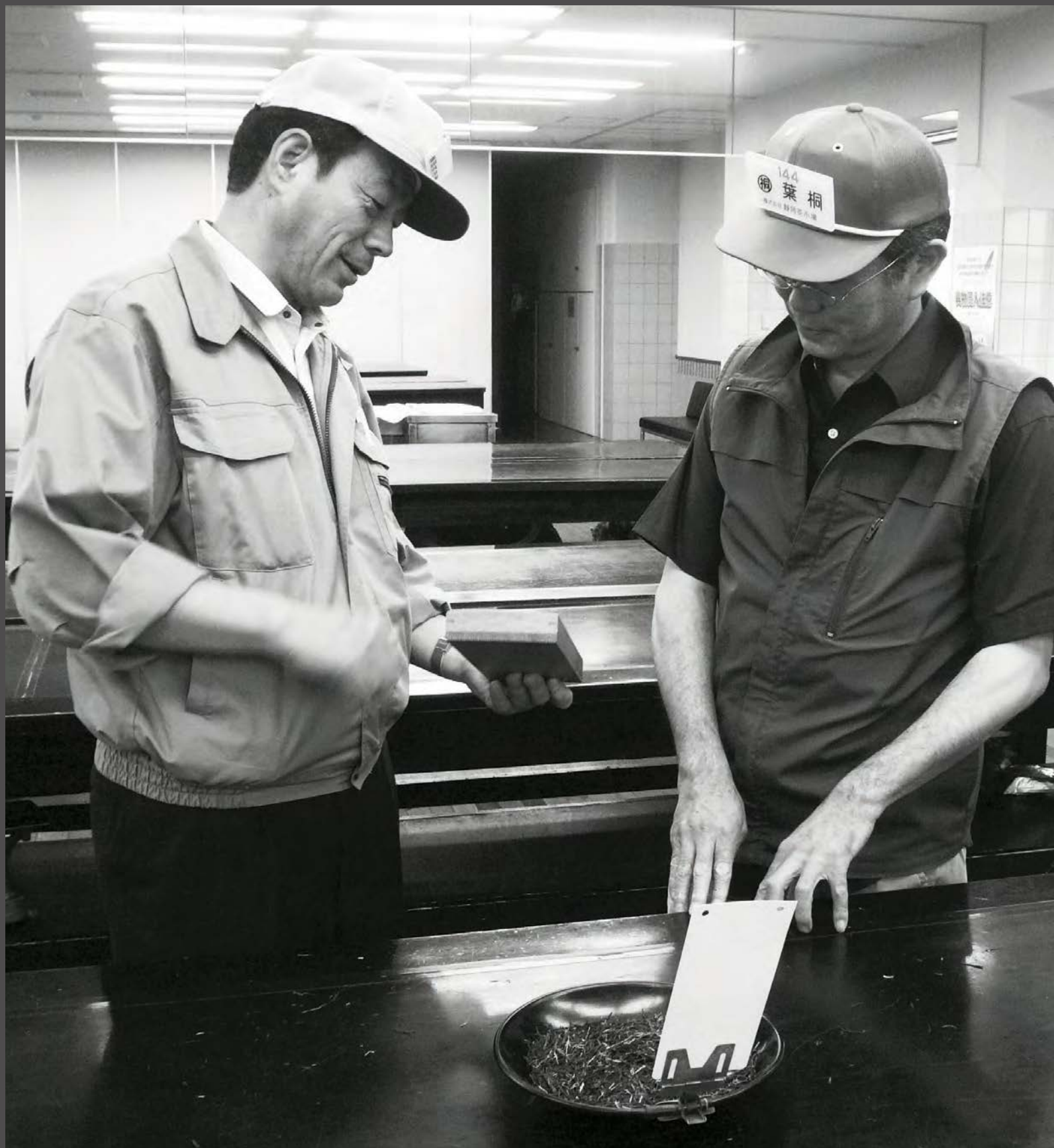


Dès 5 heures du matin, le marché du thé de Shizuoka grouille d'activité.

Les fermiers cultivateurs entretiennent les jardins et récoltent les feuilles selon la qualité et le type de thé désirés. Certains fermiers font eux-mêmes la transformation, mais le plus souvent ils vendent leurs récoltes ou les confient en sous-traitance à des entreprises spécialisées qui transforment les feuilles en *aracha* (voir l'encadré ci-dessous). À leur tour, ces entreprises vendent aux enchères, sur le marché du thé, les différents lots d'*aracha* qui ont été produits. De nombreux dégustateurs les goûteront et choisi-

ront souvent d'en faire des assemblages. (Comme il existe des regroupements d'entreprises offrant exclusivités et avantages, certaines compagnies vendent leurs lots d'*aracha* directement à leurs partenaires.) Les lots d'*aracha* choisis seront ensuite acheminés vers les fabriques de *shiage* afin de subir les différents procédés qui transformeront les feuilles en produit final. Pour terminer, les courtiers et les importateurs vendront le thé aux nombreux distributeurs et détaillants.

L'ARACHA Le processus de transformation des thés verts japonais comporte plusieurs étapes. On appelle *aracha* les feuilles ayant subi une transformation partielle qui sera complétée par la suite. Il s'agit d'un produit brut, transformé à environ 75 % et comportant des tiges. Il servira à produire un Bancha, un Bocha ou encore un Sencha. Notons que l'on détermine généralement à l'avance le type de thé que l'on produira selon la qualité de la cueillette ainsi que la période de l'année durant laquelle elle a lieu.



Rencontre avec M. Sato, un professionnel de l'industrie du thé

M. Sato est responsable du Marché du thé à Shizuoka, où on négocie entre 100 000 et 200 000 kilos de thé par jour pendant les saisons de récolte.

Depuis combien de temps œuvrez-vous dans le monde du thé ?

Depuis au moins 40 ans.

Qu'est-ce qui vous a amené à faire ce métier ?

Mon père était producteur de thé et, lorsque nous venions vendre nos feuilles au marché, j'étais toujours heureux de l'accompagner. À force d'y venir, je me suis aperçu que mon intérêt, ma curiosité et mon désir de travailler dans ce milieu ne cessaient d'augmenter. J'ai alors fait les démarches et j'y travaille depuis maintenant plusieurs décennies !

Quelles sont vos tâches principales au quotidien ?

Je supervise les transactions, je m'assure qu'elles sont conformes et je procède à l'enregistrement des ventes.

Qu'est-ce que vous préférez de votre métier ?

Voir et goûter tous ces beaux thés ! Aussi, j'adore le rythme de la journée, souvent effréné en haute saison.

Racontez-nous une anecdote liée à votre métier.

Après 40 ans de métier, j'ai eu l'occasion de mener à terme plusieurs transactions importantes. Mais je garde en mémoire ma première transaction majeure. J'étais jeune, je travaillais au marché depuis peu

et j'ai négocié une vente de 100 000 kilos ! C'est beaucoup de thé. La pression est forte dans ces moments, l'acheteur et le vendeur sont souvent très agités... Une fois la transaction conclue, j'étais très fier d'avoir su contrôler la situation.

Quels sont les défis que l'industrie japonaise devra relever dans les années à venir ?

Principalement, je vous dirais que nous sommes inquiets de la popularité excessive des thés glacés vendus en bouteille. Il y a maintenant des machines distributrices partout. C'est un bon produit, économique, bon pour la santé (au Japon, on n'y ajoute pas de sucre). Toutefois, il est certain que les gens, particulièrement les jeunes, ne prennent plus le temps de boire le thé en feuilles de manière plus traditionnelle. Il faut chercher à susciter l'intérêt pour les thés de qualité, qui se dégustent plus qu'ils ne se boivent. Nous voulons que les jeunes goûtent un bon thé durant leur jeunesse et qu'ils en gardent le souvenir toute leur vie.

Quel est votre thé préféré ?

Les thés verts japonais qui ont un caractère spécial, unique. Peu importe que ce soit un Sencha, un Gyokuro ou un Bancha.

Comment définissez-vous un bon thé ?

Pour moi, un bon thé réunit souvent un ensemble de facteurs : la couleur de la liqueur, la forme et l'aspect des feuilles, un parfum agréable et un goût riche.

Les grandes zones de production de l'archipel

Comme partout ailleurs, la qualité du terroir a une influence décisive sur le goût et le caractère d'un thé. Étant donné que, sur l'île du Japon, on n'est jamais à plus de 120 kilomètres de la mer; l'air marin confère inévitablement aux feuilles de thé des notes iodées et marines évoquant parfois les algues ou l'herbe fraîche. Mais, comme nous le verrons plus loin, les méthodes de transformation jouent également un rôle dans l'évolution de ce goût typique.

Au Japon, on trouve des plantations de thé depuis la préfecture d'Akita, au nord, jusqu'à la préfecture d'Okinawa, au sud. Toutefois, les îles méridionales de Kyushu et de Shikoku ainsi que le sud de l'île principale de Honshu sont les principales régions productrices de thé. Le climat y est plus frais qu'ailleurs sur l'archipel (10 à 18 °C) et les précipitations annuelles atteignent les 1500 millimètres. La notion de terroir précis s'applique généralement moins au thé japonais,



exception faite des grands crus. On mélange souvent les récoltes de différents jardins situés dans une même région, et parfois même les récoltes de diverses préfectures, pour ensuite les transformer ensemble. Les paragraphes suivants présentent un aperçu des principales zones de production japonaises.

LA PRÉFECTURE DE SHIZUOKA

Située sur la côte de l'océan Pacifique, la préfecture de Shizuoka jouit d'une très grande réputation. Avec une superficie d'un peu plus de 20 000 hectares, elle fournit presque la moitié de la production de l'archipel, soit l'équivalent de 40 000 tonnes de thé par année. En raison de ses conditions climatiques plus rigoureuses, d'une température moyenne moins élevée et des nombreux aléas climatiques relatifs à la proximité de l'océan, cette zone est idéale pour la production de thé de qualité. Il faut savoir que les théiers qui ont la vie dure donnent souvent les meilleures récoltes.

Cette préfecture possède une longue expérience dans la production de thé et on y achemine la grande majorité des récoltes du pays pour les soumettre à leur transformation finale. Plusieurs centaines de manufactures de thé y sont établies et permettent une production importante ainsi qu'une vaste distribution.

LA PRÉFECTURE DE KYOTO (UJI)

Située au centre de l'île de Honshu, la préfecture de Kyoto est caractérisée par un climat subtropical humide aux hivers doux et aux étés humides. La ville de Kyoto ayant été pendant plus de 1 000 ans la capitale du Japon, la culture du thé y a été très intensive. Aujourd'hui, les jardins aux alentours de Kyoto sont consacrés aux thés de qualité et fournissent environ 3% de la production japonaise totale.

Au sud-est de Kyoto se trouve l'une des zones de production les plus prestigieuses de l'archipel : Uji. Les premiers plants rapportés par Eisai à la fin du ^{XII}^e siècle ont été transplantés dans cette région. Les jardins étant concentrés à l'intérieur des terres, sur les collines, ils bénéficient d'une protection naturelle contre les intempéries océaniques. Considérée comme une terre d'origine et reconnue pour la richesse des thés qu'elle produit, la région d'Uji est aujourd'hui célèbre pour la qualité de ses Matcha et de ses Gyokuro.

LA PRÉFECTURE DE KAGOSHIMA (ÎLE DE KYUSHU)

Complètement au sud du pays se trouve l'île de Kyushu. Bénéficiant d'un climat subtropical, les jardins de cette région offrent toutes les variétés de thé : Sencha, Bancha, Kabusecha et Gyokuro, en plus d'une exclusivité, le Kamairicha, un thé vert dont la dessiccation est faite en cuve.

La préfecture de Kagoshima étant la principale zone de culture, les thés qu'on y fabrique représentent environ 20% de la production totale du pays. Les autres zones principales de production de cette île sont Saga, Miyazaki et Fukuoka.

LES PRÉFECTURES DE NARA ET DE MIE

De moindre importance, les thés de la préfecture de Nara proviennent surtout du plateau Yamato, qui s'élève à des altitudes variant entre 200 et 500 mètres. On y retrouve des Sencha, des Bancha et des Kabusecha. Les jardins de la préfecture de Mie sont en basse altitude et on y cultive principalement des Kabusecha et des Sencha.

Jardins et plantes nippons

La culture du thé au Japon est unique, il suffit de contempler un instant la beauté des jardins de thé nippons pour s'en rendre compte. On cultive les théiers côte à côte et on les taille de façon à former une haie cylindrique plus ou moins haute dont la surface est légèrement bombée. Pour obtenir ces petites haies, on doit planter les théiers en groupe de deux, presque dos à dos, à une trentaine de centimètres de distance, chaque groupement de deux étant séparé d'environ 60 centimètres.

Les jardins se trouvent sur les contreforts des montagnes peu escarpées, généralement sur des terrasses à faible dénivellement. Quant aux jardins cultivés dans les plaines, ils servent la plupart du temps à des productions plus industrielles. Pour faciliter l'utilisation de la machinerie, on crée des jardins plats et sans arbres. Entre les rangées, les producteurs dis-

posent de la paille de riz afin de protéger le sol d'une possible déshydratation.

Au Japon, avant de pouvoir effectuer une première cueillette sur des nouveaux théiers, on doit nécessairement attendre en moyenne quatre ou cinq ans, trois ans s'ils poussent dans une plaine. Au cours de l'année précédant la cueillette, on commence à tailler les théiers pour qu'en se ramifiant ils acquièrent leur forme bombée. Cette forme permet d'optimiser la surface de cueillette et d'obtenir ainsi une plus grande quantité de bourgeons. Tous les cinq ou six ans, on effectue une taille sévère (*daigari*) après la première cueillette du printemps pour renforcer les plants et leur donner un nouvel élan végétatif. Après cette taille, les théiers entrent en repos et il faut attendre une année complète avant la récolte suivante. La durée de vie productive des théiers japonais





On utilise des ventilateurs pour faire circuler l'air au-dessus des théiers.



Jardin dans la vallée d'Ashikubo.

varie selon leur rendement, mais elle ne dépasse que très rarement la trentaine d'années.

Une technique très répandue au Japon consiste à utiliser des ventilateurs afin de faire circuler l'air au-dessus des théiers. Placés à environ 4 mètres du sol, à des endroits stratégiques, ces ventilateurs chassent les nappes de brouillard et maintiennent la chaleur qui s'est accumulée au sol durant la journée tout en évitant la formation de rosée. Celle-ci peut être dommageable aux nouvelles pousses, car, sous l'effet du soleil, elle agit comme une loupe et brûle les feuilles. De plus, lorsque la température descend sous zéro, la rosée gèle et risque d'altérer la qualité des feuilles. Habituellement, on programme les ventilateurs pour qu'ils démarrent automatiquement lorsque la température s'approche des 5 °C.

LES CULTIVARS JAPONAIS

Au Japon, il y a aujourd'hui 55 cultivars enregistrés, dont plus d'une quarantaine sont utilisés uniquement pour la production de thé vert. Malgré cette variété, la grande majorité de la production japonaise est issue d'un unique hybride, le Yabukita. On trouve aussi le Gokou, le Beni Fouki et le Samidori.

LE YABUKITA

Le Yabukita est un hybride de type *sinensis* mis au point dans la préfecture de Shizuoka par Hikosaburo

Sugiyama en 1954. Reconnu pour sa résistance aux conditions de l'archipel et son goût plus intense qui correspond davantage aux préférences des Japonais, cet hybride s'est rapidement répandu dans le reste de l'archipel. Près de 70% des jardins de thé japonais sont composés uniquement de Yabukita. Dans la préfecture de Shizuoka, cette proportion grimpe à 90%.

Malgré les particularités avantageuses du Yabukita, l'uniformisation de sa culture comporte tout de même certains inconvénients. Comme toutes les plantes sont pourvues du même bagage génétique, elles présentent les mêmes qualités, mais aussi les mêmes faiblesses, ce qui les rend plus vulnérables à la maladie et aux ravages des insectes. Par conséquent, les producteurs doivent leur accorder une plus grande attention.

L'utilisation très répandue du Yabukita présente l'avantage de faciliter les assemblages, mais elle peut cependant donner lieu à une certaine redondance gustative.

LE GOKOU

Utilisé sur de petites parcelles dans la région de Uji, le Gokou est essentiellement cultivé pour la production de Gyokuro et de Matcha. Il a été créé par le Centre d'expérimentation sur le thé de Kyoto. Le Gokou est surtout reconnu pour ses qualités aromatiques.



LA CULTURE COUVERTE Il arrive que l'on recouvre certains théiers d'un treillis spécial pour réduire leur exposition au soleil afin de provoquer une modification dans la constitution chimique des feuilles. Ne pouvant effectuer convenablement leur photosynthèse, les théiers sont alors forcés de compenser en produisant plus de chlorophylle et d'acides aminés; pour ce faire, ils doivent puiser davantage de nutriments dans le sol. Cette technique de culture permet d'obtenir des feuilles souples, d'un vert très foncé, contenant plus de chlorophylle et moins de tannins. Traditionnellement, pour réduire l'ensoleillement, on étendait la paille sur des structures de bambou érigées au-dessus des théiers. Aujourd'hui, bien que la paille soit encore utilisée, on recourt davantage aux toiles grillagées faites de tissu synthétique qui reposent sur une structure de métal érigée dans le jardin. La paille peut bloquer jusqu'à 95 % de la lumière, tandis que les treillis synthétiques bloquent environ 80 % des rayons solaires. Certains producteurs croient que la

pluie qui nourrit le jardin en passant à travers la paille apporte une saveur supplémentaire au thé.

De façon traditionnelle, afin de maximiser l'apparition des jeunes pousses tout le long de la tige, on ne taille pas les théiers ombragés. C'est la raison pour laquelle, malgré le coût de la main-d'œuvre, on récolte à la main les théiers en culture couverte. Notons que la cueillette se fait plus tard au printemps, car, ainsi privées de lumière, les feuilles mettent plus de temps pour arriver à maturité. Les cueilleuses doivent dégager les tiges une par une afin de sélectionner les nouvelles pousses. On utilise les cultures couvertes pour produire les Gyokuro, Kabusecha, Tencha et Matcha, la durée du recouvrement variant selon le thé désiré.



LE BENI FOUKI

À l'origine, le Beni Fouki était utilisé au Japon pour la fabrication de thé noir. Aujourd'hui, ce cultivar est également cultivé dans le sud du Japon pour la transformation de thé vert dont la dessiccation se fait en cuve. Puisque selon certains il aurait une forte teneur en catéchines, ce cultivar connaît présentement un regain de popularité. Des études sont en cours pour démontrer ses propriétés curatives, notamment pour combattre certains types d'allergies.

LE SAMIDORI

Issu des recherches de Masajiro Koyama, le cultivar Samidori est surtout utilisé en assemblage pour l'élaboration de Gyokuro et de Matcha. Ses feuilles d'un vert éclatant donnent une liqueur riche en parfums avec une pointe d'amertume.

LES RÉCOLTES

Au Japon, les récoltes de thé sont saisonnières et s'étendent de la mi-avril à septembre. Les premières, nommées *shincha* (littéralement «thé nouveau»), sont les plus attendues et souvent les plus chères. Les récoltes *shincha* de bonne qualité se font manuellement et comportent uniquement des petites pousses. Selon l'altitude, on fait quatre ou cinq récoltes chaque année. Une attente de 45 à 50 jours entre les cueillettes est nécessaire pour que les nouvelles pousses se régénèrent.

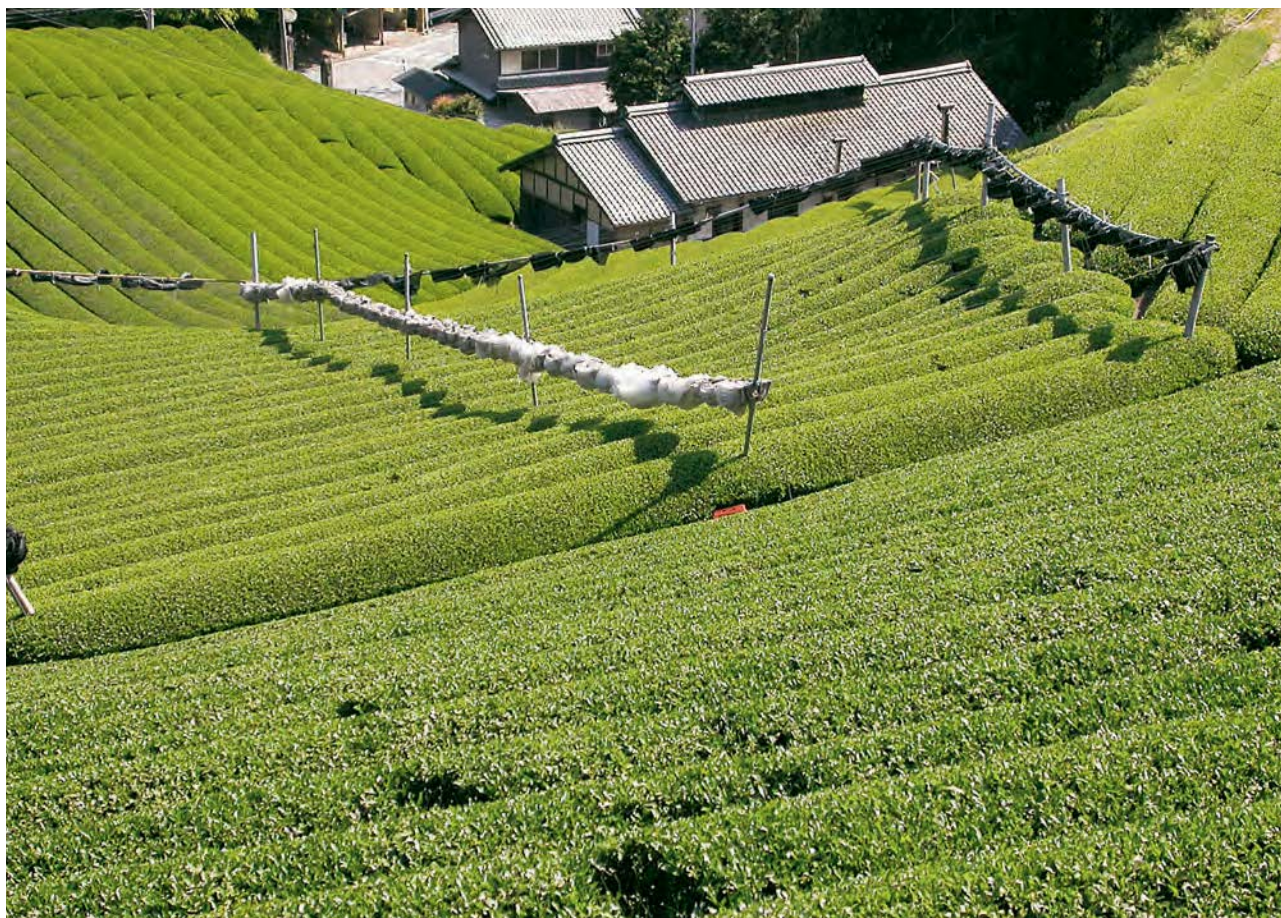
La transformation des thés verts japonais

Si les méthodes de transformation des thés japonais se sont longtemps inspirées des méthodes chinoises, elles diffèrent grandement aujourd'hui en raison de l'utilisation de technologies de pointe et de techniques de transformation particulières qui ont été mises au point au cours des siècles.

Pour la production de thé vert, les Japonais utilisent une technique de dessiccation à la vapeur. Connue aussi sous le nom de «méthode Uji», cette technique permet notamment de conserver des parfums d'une grande fraîcheur empreints de notes végétales et herbacées.

En raison du coût élevé de la main-d'œuvre au Japon, pour maintenir un prix compétitif sur le marché mondial, les avancées technologiques ont été rapidement mises à profit.

Pour produire du thé vert à la japonaise, on doit commencer par transformer les feuilles en *aracha*, un produit brut qui sera ensuite vendu aux enchères à des entreprises qui compléteront sa transformation. Après la cueillette, trois étapes essentielles sont nécessaires à la production d'*aracha* : la dessiccation, le roulage et le séchage.



LA TRANSFORMATION DES FEUILLES EN ARACHA

CUEILLETTE

La cueillette s'effectue à l'aide d'une machine munie de ciseaux et d'un compresseur d'air qui pousse les feuilles dans un sac. Deux personnes opèrent cette petite tondeuse qui s'ajuste à la forme de la haie afin d'assurer une plus grande précision à la cueillette. Moins précise, mais plus rapide, la moissonneuse que l'on utilise dans les jardins situés en plaine peut être manœuvrée par une seule personne. Une fois la cueillette terminée, on achemine rapidement les feuilles à la fabrique pour les transformer.



FLÉTRISSAGE

En général, les feuilles fraîchement cueillies passent directement à l'étape de la dessiccation; toutefois, certains producteurs les laissent reposer pendant quelques heures.

DESSICCATION

Les feuilles sont ensuite soumises à une dessiccation à la vapeur qui dure de 20 à 200 secondes. La dessiccation joue un rôle de première importance en ce qui concerne la valeur aromatique du thé. Une courte dessiccation (de 20 à 40 secondes) donne un thé de style Asamushi: plus grandes et moins brisées, les feuilles possèdent un goût ample et léger rappelant les légumes verts. Une longue dessiccation (de 80 à 200 secondes) produit un thé de style Fukamushi: les feuilles rendues plus souples par la longue dessiccation sont susceptibles de se laisser briser plus facilement. Plus petites, elles donnent un goût plus intense et une couleur plus foncée à la liqueur. Les feuilles qui subissent une dessiccation de 40 à 80 secondes donnent un thé de style Chumushi. Bien que le terme soit peu connu, ce style de thé au goût plus classique est très présent sur le marché japonais.



REFROIDISSEMENT

Après la dessiccation, on fait refroidir les feuilles soit en les propulsant à l'aide de jets d'air dans des couloirs en filets synthétiques, soit en utilisant des cylindres rotatifs. Cette étape permet de chasser l'humidité qui, en trop grande quantité, pourrait endommager les feuilles.



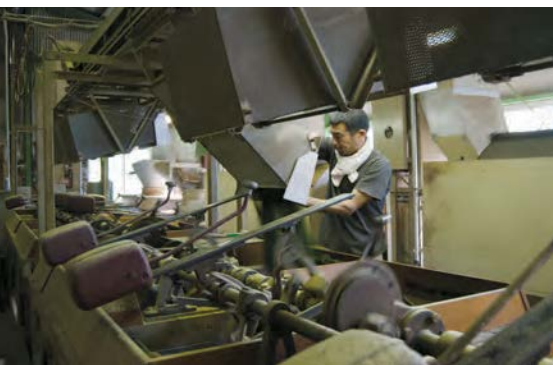
PREMIER SÉCHAGE

Les feuilles subissent ensuite un premier séchage à 100 °C pendant environ 45 minutes dans le cylindre rotatif, à la suite de quoi on les fait séjourner pendant 30 minutes dans une autre machine similaire où la température passe de 80 °C à 40 °C.

Les rebords du cylindre sont faits de bambou rêche et, pendant le séchage, des bras mécaniques brassent les feuilles constamment, les frottant légèrement sur les parois. Le brassage joue un rôle déterminant sur le plan de la couleur du thé et du déploiement des tannins, ce qui par le fait même affecte l'aspect gustatif du thé (texture, astringence, etc.).

ROULAGE

Le roulage, qui dure de 20 à 30 minutes, permet de ramollir les tiges tout en libérant les huiles naturelles contenues dans les feuilles.



DEUXIÈME SÉCHAGE

On fait sécher de nouveau les feuilles de 20 à 40 minutes à 30 °C, toujours dans l'un de ces cylindres, afin de diminuer le taux d'humidité créé par le roulage et de fixer les huiles sur les feuilles. Il reste environ 13 % d'eau dans les feuilles après cette étape.

Tout au long du processus, certains producteurs utilisent jusqu'à cinq ou six cylindres rotatifs ayant chacun une température et une durée de rotation différentes. L'objectif est de maintenir une température constante dans les feuilles (de 30 à 35 °C) et de diminuer progressivement le taux d'humidité qu'elles contiennent.

FAÇONNAGE

Cette machine dotée de bras mécaniques donne une forme « en aiguilles » aux feuilles, une opération qui dure entre 40 et 60 minutes à des températures de 70 à 120 °C.



TROISIÈME SÉCHAGE

Les feuilles circulent librement sur des tapis roulants pendant une trentaine de minutes et sont chauffées à 85 °C. C'est à la suite du troisième séchage que l'on obtient l'*aracha*.



TRANSFORMATION FINALE

ASSEMBLAGE

À l'étape de la transformation finale, on mélange les différents lots de feuilles, si nécessaire.



TAMISAGE, TRIAGE

Il faut ensuite débarrasser les feuilles de la poussière et des tiges, puis les séparer en différentes grandeurs en les tamisant. Le tamisage s'effectue mécaniquement, au moyen de rouleaux statiques et de treillis. On peut également tamiser les feuilles de façon électronique, à l'aide de plusieurs caméras munies de lecteurs optiques (voir photo). Chaque feuille est ainsi analysée et, selon sa grandeur ou sa couleur, elle reçoit un jet d'air très précis qui la sépare des autres.

SÉCHAGE FINAL (CUISSON)

L'étape du séchage final varie selon le thé et le goût désirés. Généralement, on chauffe les feuilles à une température se situant entre 40 °C et 150 °C afin de réveiller leurs arômes. En augmentant le temps de cuisson, on diminue les arômes d'herbe fraîche pour aller chercher des notes qui se rapprochent davantage de la noix grillée. À la suite du dernier séchage, il reste de 1 à 3 % d'humidité dans les feuilles.



EMBALLAGE

On emballe sous vide les lots de 25 grammes à 20 kilos et on ajoute parfois de l'azote dans le sac avant de le sceller, ce qui protège les feuilles durant le transport tout en assurant une meilleure conservation.

La préparation locale du thé

Bien que l'infusion classique du thé en feuilles soit encore de nos jours la boisson nationale au Japon, elle semble difficilement s'adapter au mode de vie des jeunes Japonais. De nouveaux produits, tels le café ou le thé glacé offerts en distributrice un peu partout, gagnent en popularité et détournent les jeunes vers une consommation plus instantanée. Néanmoins, différentes formes de consommation demeurent courantes. Ainsi, les Bancha, les Hojicha et les Genmaicha sont servis en théière dans les restaurants. Pour des dégustations plus raffinées, les Sencha et les Gyokuro sont infusés selon la technique *senchado* encore dans certains salons de thé spécialisés.

LE SENCHADO

Dans son sens large, *senchado* signifie la «voie du sencha». Le *senchado* constitue un rituel élaboré d'infusion des thés japonais en feuilles. Il a été créé par des

lettrés japonais désireux de s'éloigner des contraintes imposées par les règles du *cha no yu* en se réappropriant une façon d'infuser le thé «à la chinoise», plus décontractée et pratiquée dans un cadre plus propice aux échanges philosophiques et spirituels. Cherchant à se rapprocher d'une spiritualité vécue par les sages de la Chine antique (période Ming), ces lettrés préconisaient la pratique de certains arts chinois tels la calligraphie, la peinture, la poésie et la musique pendant leur rituel qui, souvent, servait de cadre à ces activités. Au fil du temps, la popularité grandissante du thé en feuilles a suscité le désir, chez les adeptes du *senchado*, de rendre la méthode d'infusion du Sencha un peu moins accessible en introduisant, entre autres choses, des codes inspirés du *cha no yu*.

Même s'il demeure aujourd'hui moins connu que le *cha no yu*, le *senchado* continue cependant d'être pratiqué.

LE THÉ GLACÉ EN BOUTEILLE Véritable succès commercial, les thés glacés en bouteille sont offerts partout au Japon. Ils sont faits principalement à base de thé vert, mais on en trouve également à base de Wulong ou de thé noir. Bien que l'infusion et l'embouteillage soient faits au Japon, le thé est produit à partir de feuilles provenant généralement de Chine, de Taïwan ou du Vietnam. Les bouteilles de plastique utilisées pour l'embouteillage sont composées de polyéthylène téréphtalate, ce qui leur a valu le surnom de «pet bottle»!





La technique d'infusion *senchado*

Le *senchado* est une technique d'infusion qui permet de concentrer les arômes des thés de grade supérieur comme les Gyokuro ou les Sencha haut de gamme. Comme dans le cas du *gong fu cha*, cette technique consiste à faire plusieurs infusions successives avec les mêmes feuilles, de sorte qu'à chaque infusion de nouvelles saveurs se développent.

En voici les principales étapes :

- Préparer et réchauffer la théière kyusu ainsi que les instruments nécessaires.
- Déposer les feuilles de thé dans la théière réchauffée. Utiliser entre 3 et 6 grammes de thé **1**.
- Verser l'eau sur les feuilles. Pour de meilleurs résultats, il est important de s'assurer que l'eau est à une température entre 65 et 75 °C. Pour cela, plu-

on peut la verser dans un petit bol **2** (un bol par convive) pour la refroidir quelques instants. L'eau refroidit d'environ 10 °C quand on la transvide dans un bol froid. L'utilisation du bol permet aussi d'avoir la quantité exacte d'eau pour infuser le thé **3**.

- Attendre environ 30 secondes. La première infusion est la plus longue, car les feuilles ne sont pas encore humides. Verser le contenu de la théière dans le bol **4**. Si on sert plusieurs convives, on doit s'assurer de répartir le liquide également en allant constamment d'un bol à l'autre. Bien vider la théière, sinon l'infusion se poursuivra.
- Déguster.
- Recommencer l'infusion selon la même technique. Les deux ou trois infusions suivantes seront beaucoup plus courtes. Par la suite, il faudra compter plus de temps pour faire des infusions supplémentaires.



1



2



3



4

LA THÉIÈRE KYUSU La théière kysu est pourvue d'un manche droit sur le côté et d'une grille intérieure très fine qui retient les feuilles au moment de transvider la liqueur. De nombreux potiers réalisent à la main ces petits chefs-d'œuvre dans la ville de Tokoname.



LE CHADO OU «LA VOIE DU THÉ»

Véritable art de vivre selon un code d'éthique et moral en accord avec l'essence du thé, le *chado* est né au Japon au cours du ^{xv}^e siècle. Dans son livre magnifique élaborant un rapport étroit entre l'esprit du thé et la culture japonaise, Okakura Kakuzô définit le *chado* comme suit:

La voie du thé est un culte fondé sur l'adoration du beau jusque dans les occupations les plus triviales de la vie quotidienne. Elle enseigne la pureté et l'harmonie, le mystère de la compassion réciproque et la dimension romantique inhérente à l'ordre social. [...] Loin d'être une simple esthétique, dans le sens ordinaire du terme, la philosophie du thé exprime, en même temps qu'une éthique et une religion, notre conception globale de l'homme et de la nature. C'est une hygiène, puisqu'elle contraint à la propreté; une ascèse, puisqu'elle démontre que le bien-être loge dans la simplicité et non

dans quelque coûteuse complexité; une géométrie éthique, enfin, dans la mesure où elle définit notre sens des proportions au regard de l'univers (*Le livre du thé*).

De son côté, Sen No Rikyu a défini comme suit les quatre principes fondamentaux qui résument l'essence de la voie du thé: l'harmonie, le respect, la pureté et la tranquillité. Il a intégré la philosophie *wabi*, concept spirituel et esthétique qui s'appuie sur les notions de dépouillement et de solitude à travers lesquelles naît la conscience contemplative de la relation entre l'homme et les choses. Cette philosophie consiste, concrètement, à transcender le matérialisme par l'interaction humaine et suggère la beauté dans l'imperfection, dans l'évocation de la plénitude provoquée par le vide. Aussi, la voie du thé n'est-elle pas restrictive. Elle est accessible à quiconque considère le thé comme un mode de vie pour découvrir la beauté cachée des êtres et des choses.

LA CÉRÉMONIE JAPONAISE CHA NO YU

Cérémonie extrêmement codifiée qui comporte plusieurs centaines de procédés différents, le *cha no yu* est la forme d'expression la plus poussée de la voie du thé. Pratiquée selon les quatre principes établis par Rikyu, elle a pour but de permettre à ses adeptes d'atteindre une dimension spirituelle en offrant et en recevant le thé dans une atmosphère empreinte d'harmonie et d'humilité.

Cha no yu signifie littéralement «l'eau du thé». Il existe deux grands modes de présentation du *cha no yu*: le *chaji* et le *chakai*. Plus formel, le *chaji* dure trois ou quatre heures et réunit un nombre maximum de quatre participants. Les invités sont d'abord reçus avec honneur, dans le jardin, avant d'être conviés à un repas (*kaiseki*) dans le pavillon de thé. Après une courte pause, l'hôte prépare le moment le plus formel de la rencontre, soit le service d'un thé Matcha épais (*koicha*) qui sera suivi, après une autre pause dans le jardin, d'un thé Matcha plus léger (*usucha*), le tout s'accompagnant de politesses, de respect et de longs moments de recueillement.

Version abrégée du *chaji*, le *chakai* ne dure que de 30 à 45 minutes. Au cours de cette cérémonie, on sert un thé léger accompagné de sucreries. C'est ce mode de présentation qui convient davantage lorsqu'il y a un grand nombre de participants.

LES SEPT RÈGLES DU CHA NO YU ÉTABLIES PAR SEN NO RIKYU

Les sept règles établies sous forme d'énoncés par Sen No Rikyu évoquent, avec des images simples, les façons de faire que l'on doit respecter pendant la cérémonie *cha no yu*. De prime abord, elles semblent faciles à suivre, mais, lorsque l'on comprend l'essence de chacune, on s'aperçoit qu'elles requièrent un investissement personnel complet exigeant une vigilance soutenue à l'égard de ses invités :

- «Arrange les fleurs comme elles sont dans les champs»: les fleurs doivent être disposées de façon à évoquer la nature dans sa simplicité;
- «Dispose le charbon de bois de façon à chauffer l'eau»: cet énoncé concerne l'effort, la compétence et la sincérité que l'hôte met dans sa préparation;
- «En été, évoque la fraîcheur»;
- «En hiver, évoque la chaleur»: tout doit être mis en œuvre pour mettre les invités à leur aise en accordant l'environnement avec les humeurs des saisons;
- «Devance en chaque chose le temps»: le moindre détail doit être planifié avec soin;
- «Prépare-toi à la pluie»: l'hôte doit pouvoir s'adapter à toutes les circonstances;
- «Accorde à chacun de tes invités la plus grande attention.»







Une méthode simple pour préparer un Matcha

Pour la préparation d'un Matcha, vous aurez besoin de trois accessoires essentiels: un *chawan* (bol à thé), un *chasen* (fouet à thé) et un *chashaku* (cuillère à thé).

- Réchauffer le *chawan* et le *chasen* avec de l'eau très chaude. Attendre une trentaine de secondes avant de jeter l'eau et de bien essuyer le *chawan*.
- Tamiser la quantité de Matcha nécessaire dans un bol **1**. La proportion de thé pour un bol de Matcha est de deux *chashaku*, ou une cuillère à thé rase. Utiliser un filtre assez fin pour tamiser le Matcha à l'aide d'une cuillère à thé. Cette opération est importante, car en plus de rendre la mousse du Matcha plus onctueuse, elle évite la formation de grumeaux.
- Verser environ 65 millilitres d'eau à 75 °C sur le thé **2** puis, en un mouvement allant du

fond vers la surface, fouetter énergiquement le thé avec le *chasen* **3** en évitant d'écraser les brins du fouet. Lorsqu'une mousse commence à se former, remonter délicatement le fouet en s'assurant de briser les grosses bulles qui se forment en surface **4**.



UN THÉ, UNE HISTOIRE

Le Matcha

Le Matcha est un thé vert réduit en poudre très fine que l'on utilise traditionnellement lors de la cérémonie du thé japonaise.

Au XII^e siècle, lorsque le moine Eisai a introduit le thé au Japon (*voir historique page 92*), il était d'usage en Chine de réduire les feuilles en poudre avant de les battre dans un bol. C'était l'âge du thé battu. Cette méthode de préparation que les Chinois devaient délaisser par la suite, le Japon l'a préservée en l'intégrant au rituel *cha no yu*.

Les meilleures qualités de Matcha proviennent des plantations couvertes de la région d'Uji. Après avoir été transformées selon les étapes que nous avons vues précédemment, les feuilles sont soumises à un triage particulier. Afin d'obtenir un matériel végétal qui peut facilement se réduire en fine poudre, on retire les nervures des feuilles de thé. On obtient

ainsi le Tencha, qui sera par la suite moulu entre des meules de pierre. Il existe peu de Matcha « purs », issus d'une parcelle de terrain précis. Il arrive fréquemment que l'on assemble différents Matcha afin d'équilibrer les forces et les faiblesses de chacun. Dans le paragraphe ci-dessous, nous vous présentons un Matcha de dégustation.

LE MATCHA SENDO

Avec sa couleur d'un vert flamboyant, le Matcha Sendo exhale un arôme de petits fruits et de chocolat noir. En bouche, sa texture dense est riche et séduisante. Ce thé possède des notes surprenantes qui rappellent le topinambour. Il est très stimulant et son amertume s'harmonise très bien avec une petite pâtisserie sucrée.





Rencontre avec M. Wataru Sugiyama, producteur de thé

M. Sugiyama est propriétaire d'une fabrique de thé dans la préfecture de Shizuoka.

Quand avez-vous commencé à œuvrer dans le monde du thé? Quel est votre cheminement?

J'ai étudié deux années au National Tea Test Centre, après quoi je suis entré au service de la fabrique de mon père, où j'ai appris à cultiver et à transformer le thé sous sa direction. Mon père, Tadahira Sugiyama, était une personne influente dans le monde du thé et il a gagné plusieurs prix offerts par le ministère de l'Agriculture et de la Foresterie. C'est à lui que nous devons tous les théiers qui font maintenant la renommée des thés de nos jardins.

En 2000, après la mort de mon père, j'ai pris la relève de l'entreprise familiale. J'ai participé depuis à plusieurs expositions, tout en essayant de produire une bonne qualité de thé en utilisant le moins possible de pesticides et de fertilisants chimiques.

Quelle est la grandeur de votre jardin et quelle quantité de thé produisez-vous chaque année? Avez-vous plusieurs employés?

Notre plantation de thé est d'environ 100 hectares et nous produisons près de 15 000 kilos de thé chaque année. Nous employons quatre travailleurs à temps plein et une vingtaine de cueilleurs et de cueilleuses lors des récoltes.

Quelles sont vos tâches quotidiennes?

Prendre soin de la plantation de thé! Chaque jour, nous tenons compte des phases de la lune et nous pensons à ce qui devrait être fait dans la plantation: soins aux théiers, fertilisation, etc.

Où vendez-vous vos thés? Au marché local ou international?

Nous vendons nos thés directement aux consommateurs et aux boutiques de thé spécialisées au Japon.

Quels changements avez-vous perçus dans l'industrie du thé depuis vos débuts?

Notre ville (Shimizu) a commencé à exporter du thé il y a très longtemps. Quand j'ai commencé à travailler dans l'industrie, l'économie japonaise était favorable et nos thés étaient souvent donnés en cadeau. Il y avait aussi plusieurs commerces qui achetaient de grandes quantités de thé. Maintenant, avec une situation économique plus précaire, nos ventes ont considérablement diminué. La popularité des thés embouteillés dans des bouteilles en plastique fait en sorte que les consommateurs achètent de moins en moins de thé en feuilles. Une bonne partie de la population continue tout de même d'aimer les thés de qualité et c'est à ces gens que notre produit s'adresse.

Quel est votre thé préféré?

Les thés verts japonais!

La terminologie des noms de thé japonais

Au Japon, la notion de terroir est beaucoup moins importante qu'en Chine. Comme nous l'avons vu précédemment, les assemblages effectués avec différents lots d'*aracha* afin de créer un goût équilibré ne permettent pas une distinction précise quant à la zone de production d'un thé particulier. Les noms que l'on donne aux thés se rapportent plutôt à la méthode de production et de transformation des feuilles. Par contre, les meilleurs grades sont souvent accompagnés d'une indication sur le terroir. Il existe huit principaux types de thé japonais: le Sencha, le Bancha, le Hojicha, le Genmaicha, le Tamaryokucha, le Gyokuro, le Kabusecha et le Matcha.

LE SENCHA

Le Sencha, mot qui signifie «thé infusé», est le grade le plus courant des thés japonais; il représente environ 80% de la production totale du pays. On trouve des Sencha qui sont essentiellement de qualité moyenne et destinés à la consommation courante, mais aussi des Sencha haut de gamme, rares, complexes et subtils. Le Mecha est une variante du Sencha. Ce type de thé provient de la première récolte de l'année que l'on soumet à un triage rigoureux afin de ne retenir que des morceaux de feuilles et des petites pousses.

Issu de lots de Sencha, le Kukicha (ou Bocha) est un type de thé dans lequel les tiges sont intentionnellement mélangées aux feuilles.

LE BANCHA

Le Bancha est généralement élaboré à partir de feuilles et de tiges issues des récoltes de fin d'été ou d'automne. Les meilleures qualités de Bancha sont néanmoins produites avec des feuilles récoltées en juin.

LE HOJICHA

Le Hojicha est un Bancha dont les feuilles ont été torréfiées pendant quelques minutes à une température d'environ 200 °C. Si cette méthode de fabrication enlève aux feuilles beaucoup de leurs propriétés, elle leur confère cependant un goût mielleux rappelant la noisette.

LE GENMAICHA

Faits avec une base de thé vert (Bancha ou Sencha) mélangée à des grains de riz brun grillés et à du riz soufflé, les Genmaicha sont habituellement des thés d'entrée de gamme, idéals pour une consommation quotidienne. Il existe également des Genmaicha de qualité supérieure, tout dépendant de la base de thé qui est utilisée. On retrouve aussi certaines variétés auxquelles du Matcha a été ajouté.

LE TAMARYOKUCHA

Il existe deux types de Tamaryokucha. Le premier, le Mushi Sei Tamaryokucha, ou Guricha, subit une

Feuilles de thé Hojicha.



Matcha.



dessiccation à la vapeur. Produit un peu partout au Japon, principalement à Shizuoka, ce thé tente de reproduire l'apparence et le goût de certains thés verts chinois à feuilles frisées.

L'autre type de Tamaryokucha se nomme Kamairi Sei Tamaryokucha, ou simplement Kamairicha. Sa dessiccation est faite en cuve et sa production est concentrée sur l'île de Kyushu. Bien qu'aujourd'hui la plupart des lots soient transformés de façon mécanisée, il existe encore certaines fabriques qui offrent des lots transformés à la main.

LE GYOKURO

Le Gyokuro (qui signifie «rosée précieuse») est le plus haut grade de thé au Japon. Sa production se limite à une seule récolte par année, vers la fin de mai ou le début de juin. Traditionnellement, lorsque les nouvelles pousses ont environ 2 centimètres, les producteurs installent au-dessus des théiers un premier treillis de paille pour une période d'environ 10 jours. Une fois cette première période passée, on ajoute de la paille à la main et on laisse les théiers une autre dizaine de jours dans cet environnement pour un total d'environ 21 jours, après quoi on effectue une cueillette spécifique qui consiste à prendre les nouvelles pousses sur toute la tige. Toute cette attention portée

à la culture du Gyokuro a pour but de développer la riche finesse gustative de ce thé, qui est l'un des plus savoureux au monde.

LE KABUSECHA

Pour obtenir un Kabusecha, on procède également à une culture couverte, mais de moins longue durée. Certains producteurs suspendent une couverture synthétique au-dessus des théiers, tandis que d'autres la mettent directement sur les plants pour une durée moyenne de 12 jours.

Issu de lots de Kabusecha, le Karigane est un thé similaire au Kukicha. Toutefois, le mélange feuilles et tiges provient d'un matériel végétal produit en culture couverte.

LE MATCHA

Introduit par les moines bouddhistes à la fin du premier millénaire, le Matcha est le premier type de thé à avoir été consommé au Japon. À l'origine, on coupait les feuilles séchées en petits morceaux et on les broyait à l'aide d'une meule à pierre. Aujourd'hui, on utilise souvent les feuilles de théiers de culture couverte pour produire les meilleurs Matcha.

LA MATURATION DES GYOKURO ET DES MATCHA Moins connue en Occident, la maturation des thés est une pratique courante en Asie, notamment au Japon. Alors que les Sencha sont souvent appréciés pour leur fraîcheur, leur vivacité et leur subtilité, plusieurs amateurs de thé japonais considèrent que les Matcha et les Gyokuro offrent davantage de souplesse et de profondeur si on les laisse mûrir quelques mois après leur transformation.



*Le thé fait partie de la vie quotidienne. C'est aussi simple que de manger
quand on a faim et de boire quand on a soif.*

HAMAMOTO SOSHU

Les thés japonais

Bancha Shizuoka | thé vert |

Traduction: Thé de troisième récolte/nom de la préfecture.

Région de production: Shizuoka.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Juin pour les meilleures qualités et septembre pour les autres.

Le Bancha tenait lieu de thé quotidien pour la majorité des Japonais avant que le Sencha devienne le thé le plus populaire du Japon, à partir du milieu de la période Edo (1603-1868). À cette époque, dans les régions rurales et montagneuses, chaque foyer produisait sur place une petite quantité de Bancha pour sa propre consommation.

Notes de dégustation: À l'infusion de ses feuilles aplaties, il se dégage une liqueur doucement herbacée, limpide et rafraîchissante. Désaltérant et ne possédant que très peu d'amertume, le Bancha est parfait pour une première approche des thés japonais.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière de format moyen.

Sencha Tsuyu Hikari | thé vert |

Traduction: Thé infusé/longue dessiccation/nom de la colline.

Région de production: Shizuoka.

Cultivar: Tsuyu Hikari.

Période de récolte: Début mai.

Il existe au Japon deux grands styles de Sencha: l'Asamushi et le Fukamushi. L'Asamushi se caractérise par une faible dessiccation et un triage rigoureux des feuilles, dans le but d'obtenir un thé au caractère léger et à la fraîcheur végétale délicate. Dans le cas du Fukamushi, à l'inverse, on mise sur la force des tannins et un caractère plus iodé grâce à une dessiccation plus longue et à un triage conservant davantage de fines particules. Le caractère franc et direct du Fukamushi en fait le style de Sencha le plus populaire auprès des Japonais.

Notes de dégustation: En bouche, sa liqueur est pleine et onctueuse. De franches notes de légumes (pois verts) et de fines herbes sont nuancées par des accents fruités (melon). Une longue finale zestée et rafraîchissante équilibre à merveille ce thé puissant et riche.

Accessoire d'infusion privilégié: Une petite théière kyusu ou une théière de petit volume.



Gyokuro Tamahomare | thé vert |

Traduction : Perle de rosée/prestigieux.

Région de production : Uji.

Cultivar : Gokou.

Période de récolte : Une fois l'an, en mai.

Bien que selon certaines sources on cultivait le thé ombragé dès le début du ^{xvii}e siècle au Japon, c'est officiellement en 1835 que le premier Gyokuro a été produit à Uji par Kahei Yamamoto. Le Gyokuro est le thé le plus précieux du Japon. Trois semaines avant sa récolte manuelle, des ombrières filtrant jusqu'à 90% de la lumière du soleil sont posées au-dessus des théiers afin que se développe ce qu'on appelle communément au Japon « le goût de l'ombre ».

Notes de dégustation : Le Gyokuro offre une liqueur faible en tannins, hautement complexe et aromatique. Suave par sa texture veloutée et ses parfums délicats de pois mange-tout, de châtaigne d'eau et de mâche, ce thé aux feuilles d'un vert émeraude intense comble les sens par sa finesse et sa profondeur. La quintessence des thés japonais.

Accessoire d'infusion privilégié : Une petite théière kyusu ou une théière de petit volume.

NADESHIKO | thé noir |

Traduction : Nom d'une fleur/référence à la femme élégante au Japon.

Région de production : Shizuoka.

Cultivar : Yabukita.

Période de récolte : Mai-juin.

Issu d'une fermentation microbiologique contrôlée, le Nadeshiko se situe à la frontière entre le thé noir et le thé Pu Er. Les feuilles proviennent des plantations d'Isagawa, situées sur la montagne Haruno dans la préfecture de Shizuoka qui n'usent d'aucun pesticide ou herbicide. Le Nadeshiko subit différentes transformations, telles que le flétrissage, le roulage, le malaxage et la stérilisation. Dans une salle contrôlée, on procède ensuite à la fermentation du thé avec l'ajout d'une seule spore, soit l'*aspergillus awamori*. Le séchage et le triage stabilisent et finalisent le produit. Il en résulte un thé au goût assez distinct, se rapprochant davantage d'un thé noir que d'un thé Pu Er.

Notes de dégustation : Sa liqueur rouge foncé est riche et pleine, offrant de puissants arômes de fruits secs, d'écorces et de céréales grillées. Des nuances d'épices (vanille) et de cassonade viennent agrémenter la dégustation de ce thé surprenant.

Accessoire d'infusion privilégié : Une théière de format moyen.



Sencha Kaori Hokuen | thé vert |

Traduction: Thé infusé/vallée.

Région de production: Shizuoka.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Début mai.

Apparu au début du ^{xvii}^e siècle, le Sencha est le type de thé vert le plus répandu au Japon, puisqu'il représente plus de 80% de la production totale du pays. Depuis la préfecture de Kagoshima, au sud, jusqu'à celle d'Ibaraki, au nord, la production s'étend à de nombreuses régions, dont la plus importante est Shizuoka. Il existe plusieurs variétés de Sencha, de la plus commune à la plus fine, les meilleures qualités étant généralement récoltées entre la fin avril et la mi-mai. Le Sencha Kaori Hokuen est un Sencha de type Asamushi; il a donc subi une dessiccation faible d'environ 30 secondes, mais aussi une cuisson finale lui conférant des notes grillées.

Notes de dégustation: Les belles grandes et fines aiguilles de ce thé libèrent déjà, à leur état sec, des parfums enivrants de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion). Leur infusion fera naître le caractère plus riche de sa liqueur. Des notes grasses de noix (arachide, amande) et de beurre s'ajoutent au côté fruité, légèrement acide (mangue) et végétal. Un thé complexe, équilibré et parfumé.

Accessoire d'infusion privilégié: Une petite théière kyusu ou une théière de petit volume.

Hojicha Isagawa | thé vert grillé |

Traduction: Thé grillé/nom de la région.

Autre nom: Bancha Hojicha/Houjicha.

Région de production: Shizuoka.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Fin de la saison (septembre).

Ce thé est un Bancha dont les feuilles ont été torréfiées jusqu'à ce qu'elles soient complètement brunes. Ce procédé a pour conséquence d'unifier le goût des feuilles de thé. Au Japon, on a coutume de le servir chaud, l'hiver, pour se réconforter, et froid, l'été, pour se rafraîchir. D'ailleurs, on l'utilise fréquemment pour la production commerciale de thé glacé en bouteille. Encore aujourd'hui, on trouve dans les cuisines de plusieurs familles japonaises un petit poêlon en terre cuite qui permet de griller soi-même de petites quantités de feuilles au-dessus d'une flamme au gaz.

Notes de dégustation: Sa liqueur cristalline rouge brique est douce et soyeuse, en plus d'être étoffée de réconfortants arômes de bois franc, de céréales grillées et de noisettes. Parmi les classiques du Japon, ce thé que l'on boit au quotidien est aussi souvent offert à la fin des repas.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière de format moyen.



Genmaicha Sencha-Matcha | thé vert |

Traduction: Thé de riz grillé, base de Sencha et de Matcha.

Région de production: Shizuoka.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Du printemps à l'automne, selon le type de thé que l'on veut obtenir.

Le Genmaicha est un mélange de feuilles de thé et de grains de riz grillés et soufflés. À l'origine, il s'agissait d'une boisson consommée par les pauvres, qui coupaient ainsi leur thé avec du riz. De nos jours, des gens de tous les milieux en boivent. De façon générale, on produit le Genmaicha à partir de Bancha, mais celui qui nous intéresse ici est composé d'une délicate combinaison de Sencha et de Matcha.

Notes de dégustation: L'infusion dégage un bouquet marqué de riz grillé et d'une délicate note marine. La liqueur est si brouillée par la poudre de Matcha qu'elle en est presque opaque. En bouche, l'attaque est délicate et la texture veloutée. La douceur sucrée du riz et les arômes herbacés se combinent avec plénitude dans une finale suave et apaisante.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière de format moyen.

Kabusecha Takamado | thé vert |

Traduction: Thé couvert/nom de la montagne.

Région de production: Uji.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Mai.

À l'instar du Gyokuro, le Kabusecha est un thé ombragé dont les jardins sont couverts d'ombrières environ deux semaines avant la cueillette. Comme dans le cas du Gyokuro, l'objectif est d'augmenter les taux de chlorophylle et de théanine dans les feuilles, afin d'obtenir un thé offrant douceur et complexité. Toutefois, dans le cas du Kabusecha, les ombrières faites de matière synthétique sont moins denses et bloquent environ 80% de la lumière. Plus mécanisée, la transformation se rapproche davantage de celle du Sencha, afin de réduire les coûts et d'offrir un thé de qualité à prix abordable. Le Kabusecha est ainsi un compromis entre le Sencha et le Gyokuro dans une recherche d'équilibre entre la force et la finesse.

Notes de dégustation: L'infusion offre un caractère végétal, délicatement sucré et velouté. Des notes d'épinard, de pois et de noix de cajou s'associent et laissent en bouche une persistance agréablement marine.

Accessoire d'infusion privilégié: Une petite théière kyusu ou une théière de petit format.



Kokicha | thé vert |

Traduction: Thé de tiges.

Autre nom: Bocha.

Régions de production: Shizuoka et autres préfectures.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Mai-juin.

Le Kokicha est fait d'un mélange de tiges et de feuilles de thé. Il en existe de nombreux grades, puisqu'il peut être élaboré à partir de différentes qualités de thé, du plus simple Sencha jusqu'au précieux Gyokuro. Comme les tiges contiennent moins de caféine que les feuilles, il s'agit d'un thé moins stimulant.

Notes de dégustation: Sa liqueur jaune-vert déploie en douceur sa riche texture ainsi que ses parfums d'herbes fraîches et de beurre de noix. Sa finale acidulée évoque aussi les fruits exotiques. Amateurs de sushis, ce thé les accompagne à merveille.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière de format moyen.

Kamairicha | thé vert |

Traduction: Thé chauffé en cuve.

Région de production: Miyazaki/Kagoshima.

Cultivar: Yabukita.

Période de récolte: Mai-juin, septembre.

On trouve sur l'île de Kyushu des producteurs qui ont conservé la méthode de dessiccation à la chinoise, donnant un aspect frisé aux feuilles. C'est le cas notamment du Kamairicha (*kama* signifie «cuve»). Rappelons qu'à l'origine le thé a été introduit au Japon sur l'île de Kyushu et que l'utilisation de cette technique de dessiccation est probablement une façon de conserver le savoir-faire chinois initialement connu dans cette région.

L'origine du Kamairicha remonte au milieu du ^{xv}^e siècle, alors qu'on aurait forcé des céramistes chinois à venir à Ureshino, sur l'île de Kyushu, pour y enseigner leur technique. L'histoire raconte que, contraints d'habiter dans ce lieu, par nostalgie, les céramistes chinois auraient commencé à transformer le thé comme ils le faisaient à la maison.

Notes de dégustation: Les petites feuilles vert sombre ont l'aspect torsadé et le fini mat de certains thés de Chine. Ce thé offre une liqueur lumineuse et développe des notes herbacées aux accents sucrés qui rappellent le maïs et la mangue.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière de format moyen.







Taiwan

BIEN QU'À TAIÛWAN LA CULTURE DU THÉIER SOIT RELATIVEMENT RÉCENTE, SI ON LA COMPARE À CELLE DE LA CHINE, QUI EN EST DÉJÀ À 5000 ANS D'HISTOIRE, LES CONDITIONS CLIMATIQUES ET GÉOGRAPHIQUES DE L'ARCHIPEL AINSI QUE L'EXPERTISE HÉRITÉE DES CHINOIS ONT FAVORISÉ L'ESSOR D'UNE PRODUCTION DE GRANDE QUALITÉ DANS CE PAYS. LA RICHESSE DES PARFUMS FLORAUX DE SES THÉS DE HAUTES MONTAGNES ET LA TEXTURE VOLUPTUEUSE DE SES PETITES RÉCOLTES FONT AUJOURD'HUI LE PLAISIR DES AMATEURS LES PLUS EXIGEANTS.

Historique

Taïwan est une petite île située à quelque 150 kilomètres de la Chine et son histoire lui est inévitablement liée en ce qui a trait la culture du thé. Cependant, la Chine n'est pas le seul pays à avoir influencé le développement de l'industrie du thé, car, étant donné sa position stratégique idéale pour organiser les exportations vers l'Europe, plusieurs peuples ont cherché à contrôler le territoire taïwanais. Portugais, Espagnols, Hollandais et Anglais ont tous occupé l'île à un moment donné au cours des ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles. Les Hollandais, qui ont occupé Taïwan de 1624 à 1662, ont été les premiers à développer le commerce du thé sur ce territoire.

En 1662, sous la dynastie Qing, l'amiral Zheng Cheng Gong a récupéré l'île et, en 1683, elle a été annexée au continent chinois. À la suite de cette unification, une vague d'immigration de la Chine vers Taïwan allait transformer la culture de l'archipel. Les nouveaux immigrants, qui provenaient en grande majorité de la province du Fujian, plus précisément des environs d'Anxi et des monts Wuyi, ont apporté avec eux graines et plants de théiers ainsi qu'une expertise dans la culture du thé encore inconnue des Taïwanais.

De nombreux plants ont ensuite été transplantés dans le nord de Taïwan, près de la capitale, Taipei, ainsi que dans le centre de l'île. Les familles se sont mises à cultiver de petites plantations près de leur maison afin de subvenir à leurs besoins et, tranquillement, vers la fin du ^{xviii}^e siècle, le commerce du thé a commencé à se développer.

Constatant une augmentation des importations de thé en provenance de l'île voisine, les Européens, qui à l'époque faisaient affaire avec les Chinois à Xiamen et à Fuzhou (deux ports importants en Chine pour le commerce du thé à cette période), ont décidé d'y porter une attention particulière. C'est ainsi qu'en 1866 le commerçant John Dodd a décidé de s'impliquer davantage dans ce commerce. D'une part, il a offert du financement aux paysans taïwanais désireux de cultiver des plantations de thé et, d'autre part, il a participé à la mise sur pied de fabriques de thé à Taipei, afin de permettre aux nouveaux producteurs locaux d'effectuer toutes les étapes de transformation. Notons qu'à cette époque, il n'était pas rare que l'on expédie à Anxi ou à Fuzhou les feuilles de thé qui devaient être soumises aux derniers processus de transformation. Le thé de Taïwan a alors commencé à voyager vers l'Europe et les États-Unis, où il était très apprécié.

Pendant la première moitié du ^{xx}^e siècle, sous l'occupation japonaise qui a duré de 1895 à 1945, on a soutenu l'industrie du thé noir afin de profiter de la forte demande européenne.

Les Japonais ont beaucoup investi dans l'industrie du thé à Taïwan. Ils ont donné de l'engrais et de nombreux plants de théiers aux paysans. En plus d'offrir des cours de perfectionnement, ils ont encouragé la mécanisation de la transformation, créant un contexte favorable à l'essor de l'industrie, leur permettant aussi de remplir leurs coffres.

DES THÉIERS SAUVAGES À TAÏWAN Bien que les théiers qu'on utilise aujourd'hui pour les cultures proviennent de Chine, différents types de théiers sauvages ont été découverts au centre de l'île et au sud de Taïwan, près de Kaoshan.

FORMOSA « Découverte » en 1590 par les Portugais qui l'ont baptisée Formosa (« la belle »), Taïwan est une petite île montagneuse dont le plus haut sommet, le mont Yu Shan, culmine à 3952 mètres. Cet ancien nom explique pourquoi on utilisait autrefois le mot « formose » pour désigner les thés taïwanais.



Avec l'arrivée des Chinois, qui ont chassé les Japonais de l'archipel à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, l'industrie s'est tournée vers la production de thé vert afin d'en faire l'exportation dans les pays maghrébins. Vers 1965, elle a également commencé à en exporter au Japon.

Au cours des années 1970, en raison de la forte concurrence de la Chine et de l'autosuffisance des Japonais, Taïwan n'arrivait plus à écouler sa produc-

tion de thé vert sur le marché international, ce qui a obligé le gouvernement à stimuler le marché intérieur. Ce nouveau contexte a poussé l'industrie du thé à se tourner vers la production de Wulong, très apprécié dans l'archipel. Et pour s'adapter au niveau de vie des Taïwanais, lequel a augmenté considérablement durant cette période, l'industrie a alors misé sur la qualité plutôt que sur la quantité.



Le visage de l'industrie taïwanaise

Aujourd'hui, Taïwan produit certains des meilleurs Wulong au monde et pratiquement toute sa production est consommée localement. Pour satisfaire la demande, et malgré une taxe de 18% sur le thé provenant de l'extérieur de l'archipel, Taïwan importe plus de trois fois ce qu'il exporte chaque année. Ce dynamisme commercial dépasse même les frontières du pays, si bien que des gens d'affaires taïwanais investissent maintenant dans la production de thé au Vietnam, en Thaïlande et en Chine. Un véritable art de la dégustation hérité des Chinois a vu le jour avec la cérémonie *gong fu cha*, un rituel simple et raffiné qui utilise la tasse à sentir pour faire ressortir les arômes enivrants des Wulong.

De plus, depuis la fin des années 1990, Taïwan est l'une des plaques tournantes en ce qui a trait au commerce du Pu Er. Certains des plus grands collectionneurs de Pu Er sont taïwanais et ont participé à l'explosion récente de ce marché.

Contrairement à d'autres pays comme l'Inde, la Chine ou le Sri Lanka, qui possèdent de nombreux jardins de thé s'étalant sur plusieurs milliers d'hectares, l'industrie du thé à Taïwan est basée sur une multitude de petits producteurs. On en compte aujourd'hui près de 30 000 qui, pour la plupart, forment des entreprises familiales de 2 à 8 employés. Cette

industrie produit environ 15 000 tonnes de thé par année, essentiellement du Wulong, ce qui est relativement peu si on la compare à celle des autres pays producteurs. D'autant plus que Taïwan doit importer plusieurs milliers de tonnes de thé pour répondre aux besoins locaux. Mais il faut dire que les conditions climatiques et géologiques du pays ne permettent pas une production à grande échelle. Certains jardins situés en haute montagne comme ceux de Da Yu Lin, par exemple, ne peuvent pas être récoltés plus de deux fois par année.

Jusqu'au début des années 1980, environ 80% de la production taïwanaise était exportée à l'étranger. Pour garder cette industrie vivante malgré la forte concurrence des pays voisins et libérer l'industrie de sa dépendance vis-à-vis du marché de l'exportation, l'État taïwanais devait s'efforcer de réorienter sa production vers le marché local. C'est ce qu'il a fait de belle manière, en aiguillant ses producteurs vers une production de qualité et en lançant divers programmes d'éducation populaire (musées, concours de thé, foire, etc.).

Tout en créant une nouvelle dynamique commerciale avantageuse pour les fermiers, qui purent dès lors vendre directement leur thé aux amateurs sans avoir besoin d'intermédiaires, cette transformation

LE COMMERCE DU THÉ TAÏWANAIS EN BREF

Superficie cultivée: 11 903 hectares.

Production annuelle totale: 14 718 tonnes.

Principale région productrice: Nantou, avec 8 140 tonnes.

Production par famille de thé: Wulong: 93%; thé vert: 4%; thé noir 3%.

Rendement moyen de production par hectare: 1 236 kilos.

Exportation annuelle: 3 701 tonnes

Principaux pays acheteurs: Chine: 807 tonnes, États-Unis: 752 tonnes, Japon: 531 tonnes.

Ces trois pays regroupent 57% de l'exportation.

de l'industrie a participé à l'émergence de la culture locale du théier ainsi qu'à une diminution progressive de l'exportation. Les Taïwanais sont maintenant libérés du joug de la concurrence. Ils n'exportent à l'étranger qu'une faible partie de leurs récoltes et en consomment l'essentiel.

Aujourd'hui, presque tous les producteurs accordent une attention particulière à leur jardin, et ce, depuis le choix des théiers jusqu'à une transformation plus minutieuse, afin de produire la meilleure récolte possible. Ils soumettent ensuite ces feuilles de qualité supérieure à des concours qui ont habituellement lieu deux fois l'an, soit en mai et en novembre, dans plusieurs régions de production, où elles sont jugées et comparées par d'éminents spécialistes. Il va sans dire que ces concours peuvent être très lucratifs pour un producteur, car en plus du prestige et de la notoriété qu'ils confèrent au lauréat, ils font augmenter la valeur marchande de son thé.

Bien qu'il reste des vestiges de la production de thé noir (sur la côte Est et près du lac Sun Moon) ainsi que plusieurs imitations bas de gamme de grands thés verts chinois, Taïwan est maintenant le pays d'une spécialité: le Wulong.



Producteur de la région de Chushan exposant ses thés.



LE BUBBLE TEA Très populaire à Taïwan, le *bubble tea* est un mélange exotique composé de gelée de tapioca et de sirop allongé d'une infusion froide ou chaude de thé, avec ou sans lait. Selon les goûts, différents types de thé peuvent être utilisés : Wulong, thé noir, thé vert, thé au jasmin, etc.

Rencontre avec M^{me} Lin Mei Yen, une professionnelle de l'industrie du thé

M^{me} Lin Mei Yen est juge à la compétition de thé de Lugu.

Depuis combien de temps œuvrez-vous dans le monde du thé?

À vrai dire, j'ai toujours côtoyé l'univers du thé, mais j'ai décidé d'y plonger en 1984.

Qu'est-ce qui vous a amenée à faire ce métier?

Je suis une productrice de thé. En devenant juge, j'espérais développer davantage mes aptitudes. Je voulais surtout acquérir des connaissances et des habiletés qui m'aideraient à mieux cerner mon travail de tous les jours.

Quelles sont vos tâches principales au quotidien lors des compétitions?

Pour commencer, je pèse les thés et je m'assure que les feuilles sont uniformes. Ensuite, j'examine les feuilles sèches (couleur, forme, nez) et les feuilles infusées, puis je goûte l'infusion. Finalement, je note les thés.

Qu'est-ce que vous préférez de votre métier?

La possibilité de goûter des thés de haut niveau avec des confrères de qualité!

Pouvez-vous nous raconter une anecdote ou une histoire liée à votre métier?

Nous pouvons déguster plusieurs centaines de thés dans une journée. Avant, il n'y avait pas l'air climatisé dans la salle de dégustation. L'après-midi, la chaleur remplissait la salle et l'humeur des juges était fort variable en fin de journée, ce qui pouvait jouer sur les résultats... Aussi, maintenant, les repas (sans épices, peu relevés) sont fournis par l'organisation. Auparavant les juges apportaient leur lunch et certains avaient des repas beaucoup trop épicés!

Quels sont les défis que l'industrie taïwanaise devra relever dans les années à venir?

Il est important que les fermiers travaillent à conserver le style unique de leurs thés, de leur région. Ici, à Lugu, grâce à ce type de concours, nous tenons justement à promouvoir la cuisson des Wulong, qui est en soi la signature finale du producteur sur son thé.

Quel est votre thé préféré?

Les Wulong de style Bao Zhong, que j'adore infuser selon la technique *gong fu cha*, ainsi que le thé vert Bi Luo Chun.

Comment définissez-vous un bon thé?

L'important, c'est que le thé ait un bel équilibre entre ses arômes et ses saveurs. La liqueur doit bien remplir la bouche, tout en étant savoureuse et douce pour la gorge.



Les zones de production

Avec plusieurs massifs montagneux dont les cimes dépassent les 2000 mètres d'altitude, une température qui descend rarement au-dessous de 13 °C et une pluviométrie idéale de plus de 2000 millimètres par année, Taïwan jouit de conditions géologiques et climatiques extrêmement favorables à la culture du théier.

Comme la chaîne de montagnes Zhong Yang Shan Mai, au centre de l'île, sert de barrage naturel contre les typhons et les autres tempêtes provenant de l'océan, les jardins de thé sont principalement concentrés dans la partie ouest de l'archipel. Aussi, les meilleurs crus proviennent-ils des régions du Nord ainsi que des versants ouest des plus hautes montagnes du centre de l'île : Ali Shan, Shan Lin Xi et Li Shan qui, à 2460 mètres, abrite l'un des jardins de thé les plus élevés au monde.

LE DISTRICT DE NANTOU

Situé au centre de l'île, le district de Nantou est la première région productrice. Ce district produit 8000 tonnes de thé par année, soit plus de la moitié de la production du pays. Mis à part les thés provenant de certaines montagnes renommées, comme les célèbres monts Dong Ding ou Shan Lin Xi, qui possèdent certains jardins d'exception, la production de Nantou est généralement de qualité variable, en raison justement de son très important volume. On y achemine également une multitude de récoltes en provenance des autres régions de l'archipel. C'est aussi dans ce district que l'on retrouve de petites récoltes de thé noir comme le Sun Moon Lake, près du lac du même nom.

LE MONT DONG DING

C'est tout près de Lugu que s'élève le célèbre mont Dong Ding, dans la région pionnière de la culture du thé. Les premières plantations sur cette montagne datent du milieu du XIX^e siècle. Aujourd'hui connue à travers le monde, cette montagne est entièrement recouverte de plantations; de 4000 à 5000 producteurs cultivent le thé dans cette région, à une altitude

variant de 500 à 800 mètres. En plus d'être un secteur touristique important, c'est une destination courue par les consommateurs taïwanais qui y achètent beaucoup de thé. Il faut dire que le gouvernement du pays a participé de belle façon au développement du commerce du thé dans cette région. Encore aujourd'hui, il y a un festival où l'on fait goûter les nouvelles récoltes et où il est possible d'apprendre les rudiments du gong fu cha (voir l'encadré des pages 146 et 147).





Le mont Dong Ding.



Jardin à Shan Lin Xi.

LE MONT SHAN LIN XI

Le district de Nantou abrite également le mont Shan Lin Xi, dont les plus hautes plantations culminent à 1650 mètres. Réputée pour sa beauté, avec ses nombreuses forêts de bambou, cette zone connaît un fort développement depuis une vingtaine d'années. On y a fait beaucoup de défrichage et de nouvelles plantations sont rapidement apparues. Les meilleurs jardins sont situés sur les versants très escarpés de la montagne, là où sont réunies les conditions idéales pour la culture du théier. Fait particulier, les zones de production portent toutes le nom d'un animal relié à un signe astrologique (dragon, chèvre, etc.).

LE DISTRICT DE TAIPEI

Situé dans le nord du pays, le district de Taipei est la deuxième région productrice de l'archipel. Alors qu'auparavant la majorité des jardins étaient centralisés autour de la capitale (Taipei), qui a longtemps été le point de départ vers le marché extérieur, en raison du fort développement industriel et résidentiel, ils se sont déplacés un peu plus au sud, vers le district de Nantou. Aujourd'hui, c'est plus près de la ville de Pinglin et des monts Mucha que les meilleures récoltes sont produites.

LE VILLAGE DE PINGLIN

Situé dans le massif montagneux des Wen Shan, à quelque 30 minutes de Taipei, Pinglin est un village très populaire : beaucoup de résidents de la capitale y vont régulièrement acheter leur thé préféré. En raison de cette forte demande, le prix des thés de cette région a considérablement augmenté, de sorte qu'aujourd'hui il y a lieu de croire qu'ils sont quelque peu surévalués. Quoiqu'il en soit, Pinglin est l'un des rares représentants d'un style de Wulong aux feuilles torsadées qui n'est pratiquement plus présent à Taïwan : le Bao Zhong (voir l'encadré de la page suivante et la fiche descriptive de la page 154).

Aujourd'hui, en ce qui a trait à la transformation des Wulong, la préférence est à la forme en boules, parce qu'elle facilite autant le transport que la conservation.

LES MONTS MUCHA

Vers 1875, deux frères originaires d'Anxi, en Chine, ont implanté quelques pousses du fameux cultivar Tie Guan Yin sur les monts Mucha, au sud de Taipei. C'est grâce à la volonté de ces deux frères que l'on trouve aujourd'hui du Tie Guan Yin à Taïwan. L'originalité du thé produit à Mucha tient en premier lieu au cultivar, mais aussi à la cuisson intensive de plusieurs jours qu'on lui fait subir et qui lui confère des notes de torréfaction unique.

LE DISTRICT DE HSINCHU

Situé dans le nord-ouest de Taïwan, le district de Hsinchu est formé essentiellement de plaines, à une altitude d'environ 200 mètres. C'est là que l'on retrouve les principaux représentants d'un certain type de Wulong qui a fait la renommée de la région: les Wulong noirs, qui sont oxydés à un taux variant de 40 à 60%, ce qui confère à leurs feuilles une apparence plus foncée et une belle couleur cuivrée à l'infusion. De grands classiques comme le Bai Hao (Oriental Beauty) et des Wulong Fancy de moins grande qualité proviennent de cette région.

LE DISTRICT DE CHIAYI

Exploité depuis une vingtaine d'années seulement, le district de Chia Yi est aujourd'hui réputé pour sa production de *gao shan cha* (voir à la page 137). On y récolte un peu moins de 10% de la production totale du pays. C'est dans ce district que le très grand massif des Ali Shan prend racine, se fondant au vertigineux mont Yu Shan.

LE MONT ALI SHAN

Certainement l'une des montagnes les plus réputées de l'archipel, avec des thés de haute altitude de grande qualité, Ali Shan a plusieurs jardins situés entre 700 et 1700 mètres. Longtemps exploitée pour ses arbres, plus particulièrement pour ses conifères géants, dont une grande partie a été exportée au Japon pendant l'occupation japonaise, la région d'Ali Shan est aujourd'hui une zone protégée. On y trouve un parc naturel et une végétation luxuriante; à ses pieds se bercent palmiers, bananiers et de nombreux arbres à fruits.

LE MONT YU SHAN

Bien que le mont Yu Shan atteigne les 3952 mètres, les plantations qu'on y trouve sont situées à environ 1300 mètres d'altitude. La culture du thé s'y est développée depuis une vingtaine d'années seulement et, contrairement à d'autres régions comme Shan Lin Xi, où l'on peut suivre l'agrandissement des zones cultivées d'année en année, le nombre de plantations à Yu Shan semble stable et limité.

LE DISTRICT DE HUALIEN

Situé sur la côte Est, une zone propice aux typhons et autres tempêtes océaniques, le district de Hualien se consacre à une production plus marginale. En plus des Wulong, on y trouve différents types de thés comme les thés noirs, les thés verts et les thés aux fleurs. Si les jardins de Hualien sont généralement situés en basse altitude, certains sont exploités à 1000 mètres d'altitude. Depuis quelques années, un fort courant d'agriculture biologique se fait sentir dans cette région. De plus, phénomène plutôt rare dans l'archipel de Taïwan, les producteurs de ce district fabriquent souvent plus d'une famille de thé.

LA RÉGION DE TAITUNG

Au sud de Hualien, également sur la côte Est, se trouve Taitung, une petite région productrice de moindre importance.

LE DISTRICT DE TAICHUNG

Dans le district de Taichung, qui est constitué du massif central de l'île, on trouve les monts Li Shan et Da Yu Lin, où l'on produit des thés de hautes montagnes de grande qualité. Il s'agit là d'une nouvelle région

L'ORIGINE DU TERME BAO ZHONG Le terme *bao zhong* signifie «emballé dans du papier» et proviendrait de la Chine (Anxi) où, voilà plus de 150 ans, un marchand du nom de Wang Yi Cheng avait l'habitude de présenter un type de thé en feuilles torsadées emballé dans du papier. Reprise dans les Wen Shan à Taïwan, cette habitude a par la suite été associée au nom du thé.



Un jardin de Li Shan.



Un jardin du mont Ali Shan.

productrice en forte expansion où l'on cultive le thé depuis les années 1990.

LE MONT LI SHAN

Le mont Li Shan ou «mont de la Poire», comporte plusieurs zones de production se situant entre 1600 et 2650 mètres. On y cultive des arbres fruitiers depuis très longtemps. Cependant, en raison de la forte demande et des prix élevés qu'atteint le kilo de thé produit dans la région, les cultivateurs se tournent de

plus en plus vers la culture du thé. Par contre, pour éviter une croissance excessive, le gouvernement contrôle et limite les nouvelles plantations.

À Li Shan, les deux seules récoltes annuelles sont plutôt tardives, comparativement aux autres récoltes qui sont faites sur l'île. La cueillette du printemps a lieu à la fin de mai et la cueillette d'hiver, à la fin d'octobre.

Les jardins du mont Da Yu Lin situé tout près sont parmi les plus hauts du monde, avec une altitude d'environ 2600 mètres.

GAO SHAN CHA: LE THÉ DES HAUTES MONTAGNES Les théiers qui poussent à plus de 1000 mètres d'altitude obtiennent la mention *gao shan cha*, signifiant «thé de hautes montagnes». Notons que Taïwan est le seul pays, avec le Sri Lanka, à faire une différence entre les thés de basse et de haute altitude. Comme c'est le cas également de la région de Darjeeling, en Inde, on s'intéresse à la culture du thé en altitude afin d'offrir des produits plus recherchés, car plus la plante pousse dans les hauteurs, plus ses propriétés aromatiques et gustatives sont complexes. Les conditions climatiques en hautes montagnes sont évidemment différentes. Il fait naturellement plus froid, ce qui diminue la vitesse de croissance des théiers, mais augmente la concentration des huiles aromatiques dans les feuilles. De plus, avec la forte densité du brouillard qui tamise les rayons du soleil matin et soir ainsi qu'une partie de la journée, réduisant l'ensoleillement à quelques heures par jour, la plante produit des jeunes pousses d'un vert très foncé qui contiennent davantage d'acides aminés et de composés azotés. Humidifiées par ce brouillard, les feuilles sont plus tendres et, contrairement aux feuilles de basse altitude, elles gardent leur souplesse, une qualité favorable aux traitements qui suivront.

Jardins et plantes de Taïwan

Aujourd'hui, en se consacrant presque entièrement à la production de Wulong, les agriculteurs taïwanais ont réussi à développer une culture du théier spécifique à leur goût et à leur terroir.

Dans chaque nouvelle plantation, on laisse de 30 à 50 centimètres de distance entre chaque théier et 1,80 mètre entre chaque rangée. Idéalement, les nouveaux théiers sont plantés après le Nouvel An chinois. Cette période correspond à un temps pluvieux qui favorise la prise des racines des jeunes plantes. Pour protéger les théiers de la neige en hiver, surtout ceux que l'on cultive en haute altitude, on laisse pousser de grandes herbes dans les allées entre les plants.

L'âge des théiers est aussi pris en considération. Passé les 5 années qui sont nécessaires à sa formation, c'est dans les 10 années suivantes que le nouveau théier donnera ses meilleures feuilles. La période dite « d'âge d'or » des théiers serait alors de 5 à 15 ans. Quand ils atteignent une quarantaine d'années, on les remplace. En utilisant des substances organiques pour entretenir le jardin, on peut également prolonger leur durée de vie utile.

On doit attendre de 45 à 60 jours après une récolte pour pouvoir en effectuer une nouvelle. Les producteurs taïwanais effectuent généralement quatre cueillettes par année.



Les cultivars

Si les premiers théiers cultivés sur l'île de Taïwan étaient d'origine chinoise, les Taïwanais ont réussi avec les années à créer leurs propres cultivars. Certains comme le Si Ji Chun se sont hybridés de façon naturelle, tandis que d'autres comme le Jin Shuan ont été élaborés par la Taiwanese Tea Experiment Station (TTES). Aujourd'hui, même si on répertorie environ une centaine de cultivars, seuls quelques-uns sont couramment utilisés, notamment le Qing Xin, le Si Ji Chun, le Cui Yu, le Jin Shuan et le Tie Guan Yin.

LE QING XIN (AUSSI APPELÉ «CINGSHIN» OU «LUANZE»)

Apprécié et reconnu pour les parfums que ses feuilles dévoilent en cours de transformation, le Qing Xin est sans contredit le cultivar préféré des producteurs taïwanais. On le plante le plus souvent en haute altitude, à plus de 800 mètres, dans une terre nouvellement défrichée de préférence. En effet, afin de favoriser la croissance de ce cultivar capricieux, on recherche une terre riche qui n'a jamais servi à d'autres cultures avec, de préférence, un relief incliné où le drainage constant favorisera la prise des racines.

LE SI JI CHUN

Découvert par hasard dans le nord de Taïwan et homologué en 1981, le Si Ji Chun serait un hybride naturel entre deux Qing Xin (Qing Xin Dapan et Qing Xin). Le nom qu'on a donné à cette variété locale, qui signifie «thé des quatre printemps», est attribuable à sa productivité exceptionnelle : cinq ou six récoltes par année, selon la zone géographique et l'altitude de la plantation. Sa bonne capacité d'adaptation à tous les sols, aussi bien en plaine qu'en montagne, et sa forte résistance aux parasites ainsi qu'aux maladies font en sorte que cette variété est de plus en plus cultivée à Taïwan. Le Si Ji Chun possède des feuilles très riches en substances aromatiques qui, à l'infusion, se libèrent en une attaque florale explosive.

LE CUIYU (AUSSI APPELÉ «TZUIYU» OU «TAI CHA NO. 13»)

Produit d'une hybridation forcée entre le Yingchi Hungshin et le Tai Cha no. 80, enregistré en 1981, le Cui Yu est une autre variété locale que l'on utilise principalement en plaine et qui pousse dans la région de Nantou. Ce cultivar offre un bon rendement et de doux parfums floraux, mais il ne semble pas jouir de la même popularité que le Si Ji Chun tant auprès des producteurs que de la clientèle taïwanaise.

LE JIN SHUAN (AUSSI APPELÉ «CHINSUAN», «MILKY WULONG» OU «TAI CHA NO. 12»)

Également enregistrée en 1981, la variété locale Jin Shuan fait partie des nouveaux plants utilisés à grande échelle à Taïwan. Résistant, généreux en nouvelles pousses et doté d'une bonne capacité d'adaptation, ce cultivar a la réputation d'avoir un parfum rappelant le lait, d'où son surnom de «Milky Wulong». Très populaire dans les années 1980 et 1990, ce théier semble être moins prisé par les producteurs aujourd'hui, car sa surabondance sur le marché a fait chuter son prix.

LE TIE GUAN YIN

Originaire de la région chinoise d'Anxi, le cultivar Tie Guan Yin est présent dans l'archipel taïwanais. Il y a été implanté vers 1875 par les frères Tsang. On le retrouve uniquement dans le nord de l'île, dans la région de Mucha.

Malheureusement, les amateurs taïwanais semblent s'éloigner de cette version torréfiée du Tie Guan Yin. Ils lui préfèrent plutôt les Wulong aux doux parfums floraux. Les théiers sont maintenant très vieux et, suivant la loi du marché, les producteurs se tourneront probablement vers d'autres types de théiers lorsque viendra le temps de les remplacer. Peut-être assistons-nous aux dernières années du Mucha Tie Guan Yin.

La transformation des Wulong verts

Comme nous l'avons vu précédemment, c'est le processus d'oxydation qui est responsable de l'appartenance d'un thé à l'une ou l'autre des six familles. La famille des Wulong regroupe des thés semi-oxydés que l'on peut situer entre les thés verts et les thés noirs. Moins connue en Occident, cette famille est très largement répandue en Chine (Fujian, Guangdong) et à Taïwan, qui en a fait une spécialité. Selon son degré d'oxydation, un Wulong peut être plus près des thés verts ou plus près des thés noirs. Voilà pourquoi on fait

une distinction entre les Wulong verts, qui subissent généralement une oxydation de 10 à 30%, et les Wulong noirs, qui peuvent être oxydés jusqu'à 70%. Évidemment, ces différents degrés d'oxydation développent des arômes contrastés. Le bouquet floral et végétal d'un Wulong vert se distingue facilement des notes boisées et sucrées d'un Wulong noir.

La transformation des Wulong noirs étant décrite dans le chapitre sur la Chine (voir aux pages 62 et 63), seule la transformation des Wulong verts sera abordée ici.

LE PREMIER JOUR

Le premier jour, dès que les feuilles fraîchement cueillies arrivent à la fabrique, les artisans se concentrent sur le processus d'oxydation, qui occupera la majeure partie de leur journée.

CUEILLETTE

Bien que la majorité des premières cueillettes aient lieu en avril, dès la mi-février, on peut récolter certaines zones de production situées en plaine à 100 mètres d'altitude. Si on veut produire du Wulong, il faut attendre que les nouvelles pousses soient suffisamment matures. Le bourgeon terminal doit s'ouvrir avant que l'on puisse le récolter, lui et les trois feuilles suivantes. Les cueillettes se font à la main par des femmes, tout particulièrement lorsque les plantations en montagne comportent des terrains plus escarpés. En plaine, on utilise fréquemment des machines.



FLÉTRISSAGE

Une fois qu'on a récolté les feuilles, on les étend sur de grandes toiles, le plus souvent à l'extérieur, afin de leur faire subir la première étape du processus de transformation : le flétrissage. Cette étape consiste à faire sécher légèrement les feuilles de sorte que l'humidité qu'elles contiennent ne les dégrade pas. Selon les conditions climatiques, on les laisse reposer entre 30 minutes et 2 heures. Si le soleil est trop fort, on place de légères ombrières au-dessus des feuilles pour les protéger.

WULONG Le terme *Wulong* signifie littéralement « dragon noir » et fait référence aux serpents noirs que l'on trouvait parfois enroulés autour des branches de théiers. Il semble que pour rassurer les enfants qui en avaient peur, on leur disait qu'il s'agissait de petits dragons noirs...

OXYDATION

Vient ensuite le temps d'une opération délicate, l'oxydation, qui est en grande partie responsable de la saveur finale du thé. C'est au cours de l'oxydation que les arômes se dégagent et commencent à se fixer sur les feuilles. On dispose les feuilles sur des assiettes en bambou tressé d'environ 1 mètre de diamètre, dans un environnement où l'on maintient une température de 20 à 25 °C et une humidité de 60 à 85 %.

À intervalles réguliers d'une à quatre heures, on brasse légèrement les feuilles. Ce brassage est très important, car la friction des feuilles sur le bambou tressé brise la structure cellulaire des feuilles et libère les huiles contenant les substances aromatiques, ce qui déclenche le processus d'oxydation. Cette étape peut durer entre 10 et 18 heures.

Notons ici que ces transformations sont toutes effectuées «d'instinct», puisque seule compte l'expérience du producteur, qui touche et hume les feuilles afin de déterminer le moment précis où il doit interrompre l'oxydation.



DESSICCATION

Les feuilles sont ensuite soumises à la dessiccation, qui, comme dans le cas des thés verts, a pour but de mettre fin à l'oxydation en supprimant l'enzyme qui en est responsable. Lorsque les feuilles ont atteint le degré d'oxydation désiré, on les place dans un cylindre rotatif chauffant qui ressemble à une grande sécheuse afin de les soumettre à un premier chauffage-brassage. Elles y seront chauffées à une température d'environ 300 °C pendant 5 à 7 minutes.

ROULAGE

Dès leur sortie du cylindre rotatif, les feuilles encore chaudes subissent un premier roulage. Un bras mécanisé muni d'une coupole ronde effectue de vives rotations et le frottement des feuilles sur les parois de la machine libère davantage leur parfum. Ce premier roulage dure de 3 à 5 minutes.



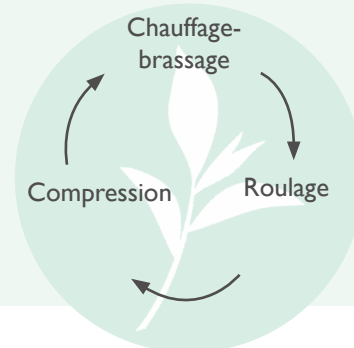
SÉCHAGE

Le séchage permet ensuite de fixer les parfums sur les feuilles. De plus, il évite qu'une trop grande humidité résiduelle endommage les feuilles. Le séchage débute à une température d'environ 70 °C pendant 5 ou 6 minutes et se poursuit pendant 20 à 30 minutes à 100 °C.

Finalement, on dépose les feuilles sur de grandes assiettes de bambou et on les laisse reposer pendant 6 à 8 heures.

LE DEUXIÈME JOUR

Au cours du deuxième jour, on soumet les feuilles à trois principales étapes qui seront répétées plusieurs dizaines de fois: le chauffage-brassage, le roulage et la compression.



CHAUFFAGE-BRASSAGE

On commence par mettre les feuilles dans le cylindre rotatif chauffant pendant quelques minutes afin de les rendre plus malléables.

ROULAGE

On forme ensuite un paquet de 20 kilos avec un tissu, puis on dépose cette masse de feuilles dans une machine munie de quatre rouleaux rotatifs qui la compressent et lui donnent une forme ronde.



COMPRESSION

Toujours enfermées dans le tissu, les feuilles sont ensuite placées dans une autre machine où elles subiront une rotation et une pression pendant une dizaine de minutes tout en continuant d'être compressées.

On répète ces trois étapes de 10 à 20 fois en utilisant le cylindre rotatif avec de l'air chaud (60 à 200 °C) et de 30 à 40 fois avec un cylindre non chauffé. C'est de cette façon, après beaucoup de travail, que l'on obtiendra la forme en perles typique des Wulong.



SÉCHAGE FINAL

Par la suite, le séchage final fixera les parfums sur les feuilles et permettra au producteur de s'assurer qu'il ne reste pas plus de 3 à 5 % d'humidité dans les feuilles. Ce séchage dure de 5 à 10 minutes à des températures variant de 100 à 120 °C.

TRIAGE

À l'étape du triage, on sélectionne les feuilles en enlevant les petites tiges qui dépassent. Bien qu'il existe maintenant des machines qui font ce travail, le plus souvent, le triage est encore effectué à la main. C'est une étape fastidieuse qui, selon certains producteurs, ne semble pas améliorer le goût, mais elle demeure importante pour ceux qui désirent donner une plus belle apparence à leur thé. À la suite du triage, la transformation est terminée. À Taïwan, la tendance actuelle est de laisser le thé intact, sans cuisson. Cependant, à la demande des clients, plusieurs producteurs chauffent les feuilles une dernière fois. Ce sont souvent les marchands de thé qui effectuent cette dernière étape.



CUISSON

À l'aide d'un four électrique ou de paniers de bambou déposés sur une base chauffante, on chauffe les feuilles à des températures variant de 75 à 160 °C pendant 2 à 60 heures, selon l'intensité désirée. Au four à convection, nul besoin d'exécuter de rotation, mais il importe de le faire à intervalles de 20 à 30 minutes lorsqu'on utilise un panier de bambou sur réchaud électrique, pour s'assurer d'obtenir une cuisson uniforme. La cuisson joue un rôle important dans le goût et la couleur du thé. Elle permet d'ajouter des arômes boisés, sucrés, voire caramélisés. De plus, elle



confère un meilleur équilibre à la liqueur, réduisant à la fois l'astringence et le taux de caféine. À la demande de leurs clients plus âgés, qui affirment que les Wulong cuits «chassent l'humidité» de leur corps, plusieurs producteurs effectuent des cuissons à l'automne. Ce type de Wulong procure une telle sensation, car, en réduisant la «verdeur» du thé, la cuisson le rend plus facile à boire et plus digeste.

Opération simple à première vue, la cuisson est pratiquement un art en soi qui consiste à aller chercher des notes pyrogénées sans écraser les autres accents aromatiques présents dans les Wulong.



LES TIGES DANS LES WULONG Pas moins de 10 heures de travail sont nécessaires à une seule personne pour enlever les tiges de 12 kilos de thé. Une fois que les tiges ont été prélevées, il ne reste plus que 9,4 kilos de thé.



Avec les tiges.

Sans les tiges.

LES WULONG VIEILLIS

De même que pour les Pu Er, il existe des Wulong qui, après avoir subi une maturation de plusieurs années, sont nommés «Wulong vieillis». La création de ce type de Wulong est probablement la conséquence directe du climat très humide de l'île. En raison de ce climat, les récoltes invendues avaient autrefois tendance à se gorger d'humidité et à se dégrader. Cherchant à contrer ce phénomène, il est probable que certains producteurs aient eu l'idée d'effectuer une cuisson pour les garder en bon état. Combinée aux effets du vieillissement des feuilles, la répétition annuelle de cette cuisson a donné naissance à de nouvelles saveurs, différentes de celles qui étaient présentes au départ.

LE PROCÉDÉ

Le procédé de vieillissement des Wulong se fait par une cuisson qui est effectuée annuellement ou à intervalles de deux ou trois ans. Comme l'artisan décide d'instinct de la durée et des variations de température de la cuisson, il est

difficile d'établir un lien entre l'âge du thé et l'intensité des cuissons. Cependant, après 20 ou 25 ans de vieillissement, des notes minérales apparaissent, créant des similitudes avec le goût de vieux Pu Er. En vieillissant, le thé affirme de plus en plus ses notes minérales.

Aujourd'hui, la production de Wulong vieillis demeure très marginale et, pour des raisons économiques, cette tradition risque malheureusement de se perdre dans les prochaines années. La demande croissante pour les Wulong fait en sorte que les artisans se retrouvent avec très peu de surplus. Les récoltes sont aujourd'hui conservées sous vide, ce qui réduit davantage les pertes possibles. De plus, le prix de vente des thés vieillis étant relativement bas, les producteurs ne trouvent plus d'intérêt à conserver et à traiter de nombreux kilos de thé sur une longue période pour avoir finalement un prix quelque peu supérieur au kilo de thé frais. Pour les amateurs, souhaitons néanmoins que cette tradition unique et riche de plaisirs gustatifs se poursuive.



AVANT L'ÉLECTRICITÉ Autrefois, on utilisait des petits morceaux de charbon de bois pour effectuer les cuissons. Aujourd'hui, peu de producteurs recourent encore à cette technique, mais, dans les boutiques spécialisées, il est parfois possible de dénicher des thés cuits de cette façon.

Le goût et la préparation locale

Les Taïwanais sont fiers de leur Wulong, plusieurs d'entre eux n'hésitant pas à parcourir de grandes distances pour se procurer le thé de leur montagne préférée. Malgré tout, une modification dans les habitudes de consommation se fait sentir. Si auparavant le thé était indispensable à la vie de tous les jours aussi bien chez soi qu'au travail ou dans les lieux publics, de nos jours, le café et les boissons énergétiques semblent s'attirer la préférence des nouvelles générations, qui considèrent le thé comme une boisson révolue et passée de mode. Face à ce changement d'intérêt et à la forte popularité du café dans les grandes villes, les valeurs reliées au thé semblent désuètes.

Pourtant, le thé demeure au cœur d'un important rite d'hospitalité. Dans pratiquement toutes les familles taïwanaises, on a coutume de recevoir les invités avec le meilleur thé de la maison. De plus, les associations de producteurs ne ménagent pas leurs efforts et poursuivent leur démarche de popularisation commencée au cours des années 1970 en organisant de nombreux festivals et

concours. Ces événements proposent de nombreuses activités éducatives sur le thé, ce qui favorise les échanges et permet aux participants d'apprendre les rudiments de la cérémonie *gong fu cha* (voir aux pages 145 et 146). Les *tea parties*, qui peuvent ressembler à des réceptions en plein air, comptent également au nombre des activités qui ont lieu à Taïwan afin de populariser la culture du thé. Pratiqués dans les parcs ou dans n'importe quel autre endroit propice à la dégustation, ils ont pour objectif de rassembler un grand nombre de participants autour de différentes thématiques reliées au thé.

De plus, dans les villages producteurs on peut trouver de nombreux commerces ou des petites maisons de thé qui offrent des dégustations de thé et d'autres produits locaux.

Taïwan regorge aussi d'amateurs et de fins connaisseurs de thé qui, pour faire ressortir l'extraordinaire richesse des Wulong, utilisent la technique d'infusion particulière appelée *gong fu cha*.

LE CHA XI Phénomène encore peu connu en Occident, le *cha xi* consiste à encadrer esthétiquement la préparation du thé en créant un environnement propice à la dégustation. Le choix du thé, des accessoires et des ornements ainsi que la disposition des objets sont d'une première importance. L'idée n'étant pas de faire état de ses plus riches possessions, les accessoires luxueux ne sont pas nécessaires. C'est plutôt le choix des matériaux et leur agencement qui sont considérés.





Le gong fu cha

Les idéogrammes *gong fu* ont la même origine que ceux relatifs aux arts martiaux; ils désignent la maîtrise du temps et du geste. Littéralement, *gong fu cha* signifie «le temps du thé» et fait référence au temps et à l'effort que l'on doit investir pour en arriver à maîtriser cet art.

C'est au début du ^{xvi}e siècle en Chine que remontent les premières traces de cette cérémonie. Quatre objets étaient alors utilisés: une théière, un réchaud à charbon de bois, une bouilloire en terre cuite et quelques petites tasses de porcelaine. Jusqu'à aujourd'hui, cette technique a connu plusieurs stades d'évolution qui ont permis d'améliorer la maîtrise de l'infusion. Par

exemple, on utilise aujourd'hui une tasse à sentir; laquelle permet de suivre l'évolution des parfums qui se fixent sur les rebords. Cette technique d'infusion, idéale pour la préparation des Wulong et des Pu Er, permet d'infuser successivement les mêmes feuilles, de sorte que chaque passage de l'eau révèle un caractère distinctif. Déguster un thé en utilisant cette méthode est à la fois un cheminement et une découverte...

LES USTENSILES DU GONG FU CHA

La préparation d'un thé selon la tradition *gong fu cha* peut requérir jusqu'à 11 ustensiles... Voici les plus essentiels:

- une petite théière de 100 à 200 millilitres;
- un bol *cha chuan* dans lequel on pourra déposer la théière;
- un *cha hai*: récipient avec un bec verseur, ou pot de réserve.
- une tasse à sentir et une tasse à goûter (*wen xiang bei* et *cha bei*);
- une bouilloire;
- à ces objets peuvent s'ajouter une cuillère, une petite serviette, une boîte dans laquelle on met le thé, un bol pour les eaux usées, etc.



1



2

Voici un petit guide pour explorer la technique du *gong fu cha*:

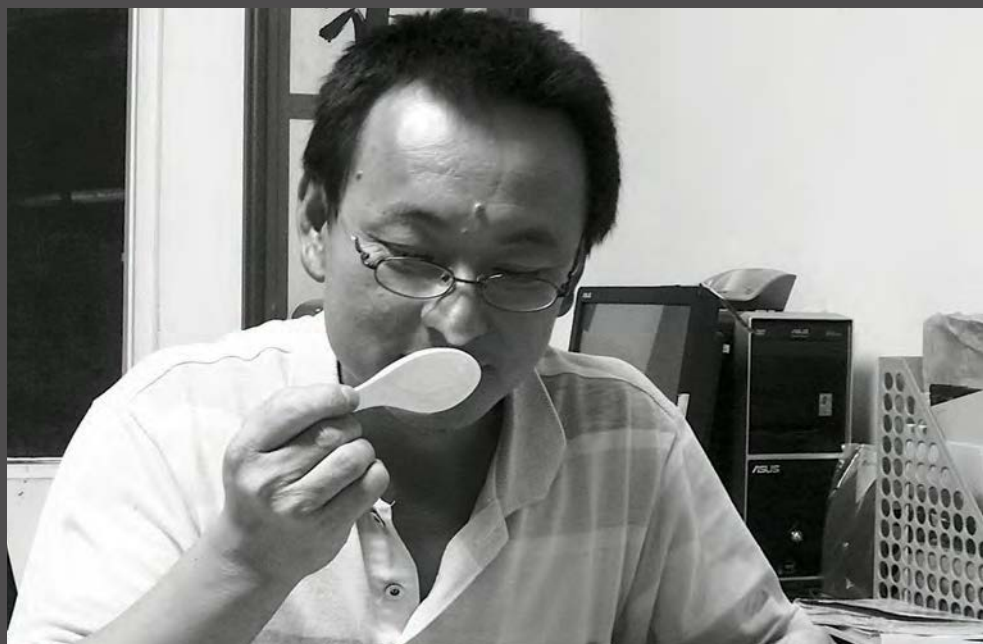
- Réchauffez les ustensiles. Placez votre théière dans le *cha chuan* et versez-y un peu d'eau frémissante. Remplacez le couvercle et videz le contenu dans le pot de réserve. Une fois que votre théière est bien rincée, mettez-y la quantité de thé nécessaire (2 ou 3 c. à thé/6 à 8 grammes).
- Rincez les feuilles. Versez de l'eau frémissante sur les feuilles de thé puis jetez cette eau de rinçage. Vous pouvez alors sentir les premiers arômes des feuilles hydratées.
- Infusez les feuilles. Remplissez de nouveau la théière d'eau frémissante jusqu'à ce qu'elle déborde **1**, remettez le couvercle et arrosez l'extérieur de la théière afin de chasser l'écume. Entre-temps, videz le pot de réserve pour qu'il soit prêt à recevoir la liqueur.
- Attendez le temps désiré. Les deux premières infusions durent environ 20 à 60 secondes, mais les suivantes peuvent durer de 1 à 3 minutes. Notez qu'à l'extrémité du bec de la théière il se forme généralement une bulle qui, après un certain temps, glisse à l'intérieur de la théière comme si elle y était aspirée. Ce phénomène s'explique par

le fait que les feuilles se gorgent d'eau et qu'elles boivent le liquide, en quelque sorte. C'est alors le moment de transvider l'infusion.

- Versez la liqueur dans le pot de réserve. Assurez-vous de bien égoutter la théière afin qu'il ne reste pas de liquide à l'intérieur **2**.
- Remplissez la tasse à sentir, celle dont la forme est allongée **3**, puis transvidez la liqueur dans la tasse à goûter **4**. Humez les différentes fragrances qui se dégagent de votre tasse à sentir maintenant vide. Attardez-vous à l'évolution des arômes qui se collent aux parois de la tasse.
- Dégustez.

Cette technique de dégustation vous permet d'infuser plusieurs fois les mêmes feuilles et d'y trouver chaque fois de nouvelles fragrances. Ses principes fondamentaux exigent patience, attention et minutie. Il n'existe cependant pas de code fixe pour réussir un *gong fu cha*. Chacun pourra adapter cette technique en fonction de son attitude et de ce qui lui convient le mieux, tout en gardant à l'esprit que c'est en prenant le temps, avec beaucoup d'attention, qu'on arrive parfois à vivre des moments sublimes...





Rencontre avec M. Chen Nen Yu, producteur de thé

M. Chen Nen Yu est producteur de thé dans le district de Nantou.

Quel est votre cheminement dans le monde du thé? Quand et comment avez-vous commencé? Vous inscrivez-vous dans une tradition familiale?

Je suis né dans une famille de producteurs de thé. Mon grand-père et mon père étaient producteurs. J'ai appris à cultiver le thé, à gérer le jardin et à transformer les feuilles avec eux. J'ai aussi reçu une formation sur le thé donnée par l'État. J'ai repris l'entreprise familiale en 1991.

Est-ce que vous avez un grand jardin de thé? Quelle est sa dimension?

Mon jardin de thé est de 2 hectares.

Quelle quantité produisez-vous chaque année? Avez-vous des employés?

Je produis environ 5000 kilos de thé par année. En plus des 30 cueilleurs de thé dont j'ai besoin pendant les récoltes, j'ai trois employés permanents qui s'occupent du jardin et cinq autres employés saisonniers qui travaillent dans la fabrique.

Avez-vous une boutique pour vendre votre thé? Non, je n'en ai pas.

À qui vendez-vous votre thé? Au marché local ou international?

Je vends la majeure partie de mon thé sur le marché local.

Quel genre de thé produisez-vous?

Je produis du thé Qing Xin Wulong à Lugu et un peu de Jin Shuan. J'ai aussi deux jardins à Shan Lin Xi.

Avez-vous perçu des changements dans l'industrie et dans la clientèle depuis vos débuts?

Oui. Dans le temps de mon père et de mon grand-père, le jardin était petit, l'entreprise était petite, les salaires étaient moins élevés et, comme la production était essentiellement manuelle, on ne produisait qu'une petite quantité de thé. Maintenant, nous avons des équipements avancés qui nous permettent de gérer un plus grand jardin et de produire en plus grande quantité. Dans l'industrie, la tendance est de se spécialiser dans un domaine, soit la culture, la production ou la vente du thé.

UN THÉ, UNE HISTOIRE

Le thé noir T-18 de Taïwan

Créé par le Centre d'expérimentation des thés noirs de Taïwan, le T-18 est un hybride issu d'un théier de Birmanie (Ashamu) et d'un théier sauvage du sud de Taïwan. Après 40 années de recherche et d'observation, le T-18 s'est distingué des autres hybrides du même genre grâce à ses caractéristiques organoleptiques supérieures, puis il a finalement été lancé sur le marché en 1999.

Aujourd'hui, on le retrouve principalement dans la région entourant le lac Sun Moon (le plus grand lac naturel de Taïwan) ainsi que sur la côte Est des provinces de Hualien et de Taitung. Ce théier sert à la production d'un thé noir à feuilles entières d'une richesse incomparable. Sa liqueur ronde, ample et soyeuse est légèrement mentholée et généreusement fruitée par ses notes de pruneau et de raisin sec. Destinées principalement au marché touristique (des hordes de visiteurs chinois

viennent admirer le lac chaque année), les quantités produites demeurent encore très minimes, ce qui explique en partie le prix élevé de ce thé.

La transformation du T-18

Après le flétrissage qui dure de 16 à 22 heures, quatre périodes de roulage mécanique de 30 minutes chacune sont nécessaires pour la production du T-18. Pendant deux heures, on oxydéra ensuite le thé dans une salle où l'on maintiendra le plus possible une température de 25 °C et un taux d'humidité d'environ 95%. Le thé passera ensuite par deux étapes de séchage de 30 minutes chacune, à des températures d'environ 100 °C. Finalement, on effectuera un triage, le plus souvent de façon mécanique. Il arrive parfois que l'on trie les plus beaux lots à la pince à épiler afin d'éviter que les mains transmettent des arômes non désirés aux feuilles...



Les thés taiwanais

Shan Lin Xi | Wulong |

Traduction : Forêt de conifères près du ruisseau.

Région de production : Nantou, à une altitude de 1000 à 1650 mètres.

Cultivar : Qing Xin.

Période de récolte : Avril, juin, septembre et novembre.

Les flancs escarpés du mont Shan Lin Xi n'ont connu leurs premières plantations de thé qu'au début des années 1980. Bien que récente, la culture du thé y connaît l'une des plus fortes expansions de toute l'île de Taïwan. Un peu partout sur les versants de la montagne, on peut admirer des jardins vigoureux et verdoyants qui respirent la santé. Cette énergie se reflète dans la production de thés au caractère riche et fougueux. Ce sont les cueillettes de printemps et d'hiver qui offrent les qualités les plus intéressantes.

Notes de dégustation : Sur un fond végétal, l'infusion déborde de riches arômes de jacinthe. Le nez, toujours de fleurs entêtantes, offre d'appétissantes notes de fruits confits et de beurre fondu. En bouche, la liqueur souple et ronde présente une attaque végétale et sucrée. La finale nous raccompagne délicatement sur une soie végétale et fruitée.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.

Dong Ding | Wulong |

Traduction : Sommets gelés.

Autre nom : Tung Ting.

Région de production : Nantou, à une altitude de 500 à 800 mètres.

Cultivar : Qing Xin.

Période de récolte : Avril, juin, septembre et novembre.

Depuis les années 1970, le gouvernement taiwanais a beaucoup participé à la promotion du thé de cette région. Encore aujourd'hui, il y a un festival où l'on fait goûter les nouvelles récoltes et où l'on peut apprendre les rudiments du *gong fu cha*. Ce festival suit le concours annuel de thé du printemps. Plus de 4000 producteurs sont situés dans cette région et utilisent le nom de Dong Ding pour désigner leur thé, et ce, même s'il n'a pas poussé sur la montagne. Il y a une vingtaine d'années, le gouvernement a désigné trois zones de production « officielles » des Dong Ding, soit Zhang Yu, Yong Long et Feng Huang.

Notes de dégustation : Son caractère aromatique floral possède un bouquet harmonieusement puissant avec ses notes de narcisse, lilas et pivoine, accompagnant des saveurs fruitées (citron, papaye mûre) et délicatement végétales (guimauve, bambou, herbe de blé). Rond et onctueux.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Si Ji Chun | Wulong |

Traduction: Thé des quatre printemps.

Région de production: Principalement Nantou, à une altitude de 200 à 800 mètres.

Période de récolte: De mars à novembre.

Cultivar: Si Ji Chun.

Le Si Ji Chun serait un hybride naturel issu du croisement des variétés Qing Xin Dapan et Qing Xin Wulong. Homologué en 1981, il a été découvert par hasard dans le nord de Taïwan par un fermier de la région de Mucha. Le Si Ji Chun a certains atouts: il est facilement adaptable à tous types de sols; il génère jusqu'à cinq récoltes par année; et ses feuilles dégagent des parfums floraux enivrants. Ces caractéristiques avantageuses expliquent sa popularité croissante et son utilisation de plus en plus importante sur l'île, aussi bien en plaine qu'en montagne.

Notes de dégustation: Le bouquet explosif, au caractère floral, offre des arômes de lilas et de jacinthe. L'attaque gonflée de fleurs s'enrichit de notes d'épices et d'herbes fraîches. S'y mêlent de délicats arômes de beurre roux et de fruits confits. La texture est riche et onctueuse. La finale offre une belle persistance sucrée.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.

Ali Shan | Wulong |

Région de production: Chia Yi, à une altitude de 800 à 1700 mètres.

Période de récolte: Avril, juin, septembre et novembre.

Cultivar: Qing Xin.

Ali Shan est un site touristique d'importance à Taïwan. Culminant à plus de 2600 mètres, l'énorme montagne est pourvue d'une infrastructure élaborée afin d'accueillir les milliers de visiteurs qui y viennent chaque année, tant pour contempler le célèbre lever de soleil visible de son sommet que pour y faire des balades en forêt ou en train à vapeur. Les jardins de thé dont la réputation n'est plus à faire se trouvent sur différents versants en contrebas.

Notes de dégustation: L'infusion au caractère finement végétal exhale des notes fruitées et pâtisseries. En bouche, les arômes de noix de coco, de fruits exotiques et de vanille forment un opulent bouquet. Le tout s'évanouit dans une longue persistance sucrée de nectar de fleurs.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Bai Hao | Wulong |

Traduction : Duvet blanc.

Autre nom : Beauté orientale, Oriental Beauty, Dong Fang Mei Ren.

Région de production : Hsinchu, à une altitude de 150 à 600 mètres.

Période de récolte : Juin-juillet.

Cultivar : Qing Xin Dapan.

Dans ce thé, le goût caractéristique évoquant le raisin muscat est dû à l'attaque d'un petit insecte, le *Jacobiasca formosana*. En effet, la piqûre de cet insecte induit chez la plante une réaction de défense qui lui fait sécréter une hormone particulière. Le potentiel aromatique de cette hormone est ensuite révélé par une oxydation élevée des feuilles, atteignant les 50 à 60%. Pour profiter de la présence de la petite bête, les jardins doivent être situés en basse altitude, là où il fait suffisamment chaud. L'insecte ne sévit que durant la saison estivale et on ne cueille que les feuilles piquées.

Notes de dégustation : La liqueur cuivrée, d'une remarquable limpidité, est ample et veloutée. La bouche s'ouvre sur l'orchidée et le raisin de muscat. Suit un harmonieux cortège d'arômes de pomme, de muscade, de miel d'automne et de bois exotique. Un délice dont la richesse exceptionnelle semble inépuisable.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Li Shan | Wulong |

Traduction : Montagne de la Poire.

Région de production : Taichung, à une altitude de 2000 à 2200 mètres.

Cultivar : Qing Xin.

Période de récolte : Mai, octobre.

Le petit village de Li Shan est situé dans un décor magnifique. Partout dans les environs, des vergers de poiriers, de pêchers et de pommiers sont plantés sur les versants. En effet, dans cette région, le thé est cultivé depuis les années 1980 et n'est pas la production principale, bien qu'il soit en forte croissance. Les jardins de thé sont situés en très haute altitude, soit jusqu'à 2200 mètres. À ces hauteurs, on laisse pousser de hautes herbes entre les plants afin de protéger les théiers du gel qui sévit en hiver.

Notes de dégustation : De ses belles feuilles chargées d'huiles aromatiques est obtenue une liqueur souple et végétale, étoffée par sa texture veloutée et ses charmants arômes d'épices (poivre rose) et de fruits exotiques. Sa finale, délicatement florale et résineuse, couronne en toute simplicité la dégustation de ce thé mémorable.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Pinglin Bao Zhong | Wulong |

Traduction: Nom de ville / Emballé dans du papier.

Autre nom: Wen Shan Bao Zhong.

Région de production: Taipei (Wen Shan), à une altitude de 400 à 600 mètres.

Cultivar: Qing Xin (parfois le Cui Yu).

Période de récolte: Avril, juin, septembre et novembre.

Situé dans le massif montagneux des Wen Shan, à quelque 30 minutes de Taipei, le village de Pinglin est très populaire. Nombre de résidents de la capitale y vont régulièrement acheter leur thé préféré. En raison de cette forte demande, le prix des thés de cette région a considérablement augmenté. Fait intéressant, il s'agit d'un des seuls représentants d'un style de Wulong qui se fait rare à Taïwan : le Bao Zhong. Ce style aux feuilles torsadées est aujourd'hui remplacé par le roulage en petites boules.

Notes de dégustation: Les grandes feuilles torsadées couleur émeraude de ce thé offrent une liqueur finement végétale et hautement aromatique. Porté par une texture veloutée, son bouquet complexe se déploie délicatement par des notes florales et végétales avant de revenir s'abandonner dans une persistance étonnante de fleurs printanières.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.

Gabacha | Wulong |

Traduction: Thé à teneur en GABA.

Autre nom: Jia Yeh.

Région de production: Taipei (Wen Shan) et Nantou, à une altitude de 400 à 600 mètres.

Cultivar: Qing Xin.

Période de récolte: Deux semaines avant et après la fête Duan Wu, qui a lieu le 5 mai selon le calendrier lunaire.

L'introduction de ce thé à Taïwan et son développement font suite à des recherches japonaises sur la molécule de GABA qui ont eu cours dans les années 1980. Selon certaines études, cette molécule présente dans le cerveau humain contribuerait à réduire le stress et l'anxiété. Grâce à une méthode de transformation spéciale incluant la mise sous vide, ce thé possède une teneur très élevée en GABA. De plus, ce procédé singulier contribue à développer son goût caractéristique fort intéressant.

Notes de dégustation: Ses feuilles offrent une tasse d'un beau rouge ambré au nez épicé et fruité. Ample en bouche, sa liqueur est acidulée et douce à la fois, évoquant la saveur de la pomme cuite et la grenade. Des notes d'écorce de cannelle et de muscade viennent s'ajouter à une belle persistance florale.

Mode d'infusion privilégié: Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.



Guei Fei | Wulong |

Traduction : Concubine impériale.

Autre nom : Zhuo Yan Cha.

Région de production : Nantou, à une altitude de 450 à 700 mètres.

Cultivar : Qing Xin.

Périodes de récolte : Juin, septembre.

Ce thé a vu le jour récemment dans des circonstances tout à fait improbables. En effet, à la suite du terrible tremblement de terre de 1999, de nombreuses plantations de la région de Nantou ont temporairement été laissées à elles-mêmes. Privés des soins nécessaires, les jardins ont connu l'invasion de nombreux parasites. L'un d'entre eux, le *Jacobiasca formosana*, est un minuscule insecte qui participe à la renommée du Bai Hao, cultivé dans le nord-ouest de l'île. Ayant fait ce constat, des producteurs ont entrepris de transformer les feuilles piquées par l'insecte. Un roulage serré, fidèle au style de la région, est combiné avec une oxydation de 30 à 40 % qui fait ressortir le caractère particulier des feuilles piquées. Le Guei Fei conjugue ainsi de manière très originale deux grands classiques taïwanais : le Bai Hao et le Dong Ding. Outre la créa-

tion d'un nouveau style de thé, les producteurs cherchent une façon de mettre en valeur les cueillettes d'été, souvent moins intéressantes lorsqu'elles sont faiblement oxydées.

Notes de dégustation : Les feuilles de ce Wulong offrent des teintes variées allant du kaki clair au vert foncé, reflétant leur oxydation modérée. La tasse offre de généreux parfums de fleurs et de fruits rouges. La liqueur ambrée est veloutée et bien équilibrée. De fines notes de pain d'épice (cannelle) complètent à merveille sa douce finale sucrée.

Mode d'infusion privilégié : Technique *gong fu cha*, *gaiwan* ou théière.





WESTSIDE



L'Inde

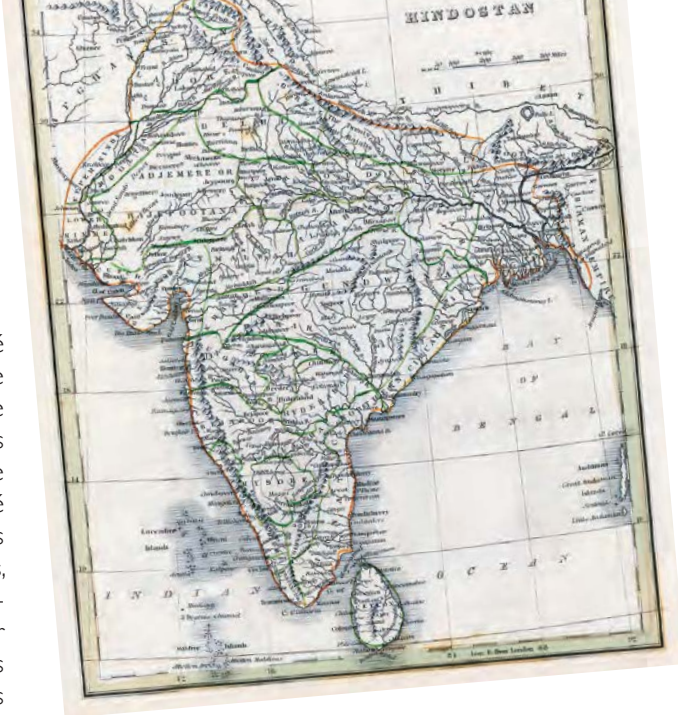
S'IL A FALLU COMPTER SUR L'AMBITION DES BRITANNIQUES POUR IMPLANTER UNE INDUSTRIE QUI, AUJOURD'HUI ENCORE, RÉPOND AVEC BRIO À LA FORTE DEMANDE INTERNATIONALE TOUT EN CONSERVANT UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE DANS CERTAINES RÉGIONS, IL N'EN RESTE PAS MOINS QUE, AVEC LA DÉCOUVERTE DE THÉIERS SAUVAGES DANS LA JUNGLE DE L'ASSAM, L'INDE DEMEURE L'UNE DES TERRES D'ORIGINE DU THÉIER.

Historique

C'est en partie le major Robert Bruce qui a donné à l'histoire de la culture du thé en Inde son véritable coup d'envoi. En 1823, cet employé de la Compagnie des Indes Orientales a découvert l'existence de théiers sauvages dans la région d'Assam, près de la frontière de la Birmanie. Le major Bruce avait d'abord constaté que certaines tribus mâchaient les feuilles de grands arbres qui s'étaient révélés être des théiers sauvages, mais, à sa connaissance, il n'existait pas encore de plantations ni de théiers en nombre suffisant pour assurer une récolte abondante. Or, à l'époque, les Britanniques en étaient encore à chercher un moyen de contrer les problèmes d'approvisionnement causés par différents facteurs comme la fermeture du Japon aux échanges avec l'étranger, les longs trajets qui provoquaient la détérioration du thé venu de Chine à bord des bateaux ou encore les prix exorbitants imposés par les Chinois, qui détenaient alors le monopole (voir l'encadré de la page ci-contre). C'est donc motivés par le besoin de trouver de nouveaux territoires de production que les Britanniques se sont intéressés plus sérieusement à la découverte de Robert Bruce.

Il faut dire qu'avant cette découverte, plusieurs tentatives d'implantation du théier en Inde avaient été effectuées. Déjà au début du XIX^e siècle, C. J. Gordon avait rapporté de Chine environ 80 000 graines de théiers de la variété *camellia sinensis sinensis*, qui avaient été plantées à Darjeeling, à Kumaon, en Assam et dans le sud de l'Inde; et ce, avant même que la variété de théier découverte en Assam soit reconnue comme une variété de *camellia sinensis*. Malheureusement, en raison d'un manque d'expérience, cette première tentative d'implantation n'a pas donné de bons résultats.

S'engager dans l'exploitation d'une nouvelle terre d'approvisionnement comporte évidemment de nombreuses difficultés, mais les problèmes engendrés par le commerce avec la Chine et la forte demande mondiale ont poussé les Britanniques à se lancer dans l'aventure. En 1834, poursuivant le projet de son frère décédé entre-temps, Charles Alexander Bruce a réussi à aménager une première plantation. Environ quatre ans



plus tard, il est parvenu à faire une première livraison en Angleterre, soit un chargement de 12 caisses de thé. Reçue avec une grande curiosité, cette première cargaison a obtenu un bon prix aux enchères, même si elle ne s'est pas montrée à la hauteur des attentes britanniques. Difficile, en quelques années, d'égalier le savoir-faire chinois...

Les Britanniques ont alors décidé d'envoyer des espions en Chine pour tenter de percer les secrets de la production du thé. C'est le botaniste écossais Robert Fortune qui, déguisé en marchand chinois, a réussi à pénétrer les jardins et à accumuler assez d'indices pour démystifier le processus de transformation du fameux thé noir et le principal phénomène qui en est responsable: l'oxydation. En 1848, il ramenait avec lui plus de 20 000 plants, des informations de première importance sur la transformation des feuilles ainsi qu'une main-d'œuvre chinoise (environ 80 ouvriers) qui devait se révéler essentielle à la création des nouvelles plantations. C'est à partir de ce moment que la culture du thé en Inde a pris son envol.

On a ensuite entrepris la déforestation de la région d'Assam pour y cultiver d'immenses jardins qui, très rapidement, ont supplanté la production chinoise. Il faut dire que l'expérience que les Britanniques avaient acquise au cours de la révolution agro-culturelle en Europe au XVII^e siècle a été mise à profit en ce qui a trait à la gestion des plantations et qu'elle a servi à instaurer

LA FIN DU MONOPOLE CHINOIS : LES GUERRES DE L'OPIMUM C'est dans l'espoir de dominer les échanges commerciaux avec l'Asie que la reine Élisabeth I^{re} d'Angleterre a fondé la Compagnie des Indes Orientales (CIO) en 1600. Cette compagnie allait donner aux Britanniques la mainmise sur le commerce du thé avec la Chine. Quand, en 1684, la CIO a réussi à installer un premier comptoir à Canton, le thé est devenu le principal produit d'exportation. Il fallait alors répondre à la très forte demande de l'Angleterre, où le thé devenait très populaire. Cependant, autosuffisante et réticente aux commerces étrangers, la Chine exigeait d'être payée en monnaie d'argent et non en marchandises, ce qui n'a pas fait l'affaire des Britanniques, qui possédaient beaucoup de marchandises provenant essentiellement de leurs colonies indiennes, mais peu d'argent. Pour encourager la population chinoise à exporter sa production de thé, les Anglais se sont alors servis de l'opium comme monnaie d'échange, ce qui, en plus de déstabiliser le marché chinois, a créé une dépendance de la population à l'égard du commerce étranger. Pour la Chine, ce commerce s'est révélé très malheureux. Afin de contrer ces échanges, dès 1729, les Chinois ont mis en place certaines mesures de prohibition. En 1796, l'empereur Jia Qing a promulgué la peine de mort pour ceux qui faisaient le trafic de l'opium. Malgré cela, le commerce de cette drogue a continué son essor fulgurant. Jusqu'en 1830, les Britanniques auraient exporté plus de 1500 tonnes d'opium en Chine. En 1839, le gouvernement chinois réussissait à renverser la vapeur en confisquant et en brûlant les stocks d'opium. Il a fermé aux commerces étrangers tous les ports où transitait la drogue, y compris celui de Canton. Réagissant à ces mesures, les Britanniques ont entrepris une série d'opérations militaires que l'on décrit historiquement comme la première guerre de l'opium (1840-1842). Cette guerre a pulvérisé les défenses chinoises et, par le fait même, a fait tomber le monopole. Les affrontements se sont conclus par le traité de Nankin, qui forçait les Chinois à reprendre le commerce de l'opium avec les Britanniques. Les Chinois ont également dû céder l'île de Hong Kong aux Anglais ainsi que l'accès à cinq ports importants, dont ceux de Fuzhou, Canton et Shanghai. En raison de la mauvaise volonté des Chinois à respecter le traité de Nankin et pour obtenir davantage d'eux, les Britanniques ont déclenché au cours des années 1856-1860 une seconde guerre de l'opium encore plus désastreuse pour leurs opposants. Les Chinois ont alors dû se résoudre à signer le traité de Tianjin, qui favorisait grandement les Britanniques.

plus rapidement en Inde les méthodes de production industrielles. Par conséquent, dès le début des années 1860, les Anglais ont été capables de s'approvisionner à même leur production indienne. Certaines régions propices à de meilleures récoltes dans les montagnes de Darjeeling et des Nilgiri ont aussi été exploitées.

Spécialisés dans la production de thé noir, les Anglais ont réussi à mettre en branle une production qui explosera au cours des décennies suivantes, passant de quelques centaines de tonnes au début des années 1860 à plus de 180 000 tonnes en 1914. L'invention du procédé CTC, qui permet de traiter les feuilles mécaniquement, leur a donné le moyen de produire du thé en très grande quantité.

Avec la Partition du 15 août 1947, l'ex-colonie de l'Inde britannique a été scindée en deux nations indépendantes. Par conséquent, les fabriques de transformation de thé et les jardins qui appartenaient auparavant aux Anglais sont progressivement passés aux mains des Indiens. Dans la foulée, l'année 1951 a vu la signature du *Plantation Act* qui assurait de meilleures conditions de travail aux employés des plantations de thé. Aujourd'hui, le dynamisme dont fait preuve l'industrie indienne du thé dans le domaine de la recherche maintient le pays au rang des principaux producteurs mondiaux, et ce, autant sur le plan de la qualité que sur le plan de la quantité.

Le visage de l'industrie indienne

Avec une production annuelle de 980 820 tonnes, l'Inde est aujourd'hui le deuxième producteur de thé au monde, devancé par la Chine. L'industrie du thé est un secteur très important de l'économie nationale en Inde : plus d'un million de personnes y sont directement employées. Avant son indépendance en 1947, l'Inde ne retenait qu'environ 30 % de sa production pour le marché national. La situation est aujourd'hui complètement inversée : la production indienne est en grande majorité consommée par le marché local. Seulement 21 % de sa production est destinée à l'exportation. Bien que l'on trouve des plantations à la grandeur du pays, la majorité d'entre elles sont concentrées dans les États de l'Assam, du Bengale-Occidental, du Tamil Nadu et du Kerala.

Avec au-delà de 900 jardins, dont certains occupent un territoire de plusieurs milliers d'hectares, Assam est la plus grande région productrice de thé au monde : on y fabrique annuellement plus de 500 000 tonnes de thé, allant même parfois jusqu'à provoquer une surabondance sur le marché... Les thés d'exception, comme les Darjeeling, sont quant à eux réservés à l'exportation. Le Japon, l'Angleterre, l'Europe et plus récemment l'Amérique du Nord en sont les principaux importateurs.

La rapide croissance de cette industrie a été rendue possible grâce à la mise au point de procédés de transformation très efficaces pour la production de thé noir. Le procédé CTC, qui consiste à broyer les feuilles en petits morceaux, a permis d'obtenir un produit très homogène, idéal pour le marché industrialisé. C'est ainsi qu'est apparu le thé en sachets (*voir l'encadré de la page ci-contre*), un produit qui occupe encore aujourd'hui une place importante dans l'industrie. La forte demande nationale, avec une croissance de 3 à 4 % par année, encourage également l'utilisation de ce procédé qui, à défaut de donner des thés de qualité, permet une grande productivité.

Hormis la production destinée au marché national, l'Inde fournit de plus en plus de thés de bonne qualité, en fonction des récoltes saisonnières et du goût plus spécifique des pays importateurs qui désirent davantage de thés haut de gamme. La région de Darjeeling en est d'ailleurs un bon exemple.

L'INDUSTRIE DU THÉ À DARJEELING

Bien que son marché représente seulement 1 % de la production indienne annuelle, l'industrie du thé à Darjeeling occupe une position unique. Sachant qu'ils ne pouvaient rivaliser en quantité avec les rendements élevés des autres régions du monde au climat plus doux, les producteurs ont choisi de raffiner leur

LE COMMERCE DU THÉ INDIEN EN BREF

Superficie totale cultivée : 563 980 hectares.

Production annuelle totale : 1 208 780 tonnes.

Principale région de production : L'Assam, avec 629 050 tonnes.

Production en pourcentages par type de thé : 90 % de CTC ; 8,98 % d'orthodoxe ; 1,2 % de thé vert et de Wulong.

Rendement moyen de la production par hectare : 1 705 kilos.

Exportation annuelle : 199 080 tonnes.

Source : Données 2014 du Tea Board of India



Manufacture de CTC en Assam.



Section biologique du jardin Coonoor dans les Nilgiri.

produit afin d'offrir un thé noir exceptionnel, d'une qualité inégalée et, ainsi, d'avoir accès à un marché d'envergure internationale.

Un hectare de plantation à Darjeeling produit environ 500 kilos de thé par année, soit trois fois moins qu'un jardin de l'Assam, par exemple. Pour assurer la viabilité de l'industrie, on porte une attention particulière à chacune des récoltes de l'année.

En produisant des thés de plus en plus recherchés et uniques, qui ont permis aux producteurs d'augmenter les prix, la région de Darjeeling a réussi à se bâtir, année après année, une très grande réputation. Mais malgré sa renommée, un marché international florissant et l'expansion rapide du marché local où la classe moyenne est plus fortunée, le thé à Darjeeling est toujours dans une situation

LE THÉ EN SACHETS L'invention du thé en sachets est liée à l'initiative de Thomas Sullivan, marchand et distributeur de thé new-yorkais. En juin 1908, en préparant plusieurs échantillons destinés à ses futurs clients, Sullivan eut l'idée de mettre quelques grammes de feuilles de thé dans des petits sacs de soie. Pour le consommer, pensait-il, on n'aurait qu'à enlever les feuilles du sac. Mais lorsque les clients potentiels reçurent leurs échantillons, ils plongèrent directement les sacs dans l'eau bouillante. Satisfaits du résultat, ils redemandèrent du thé « en sachets » à M. Sullivan. C'est à partir de ce jour que le phénomène prit son envol. Si aujourd'hui environ 130 millions de tasses de thé en sachets sont infusées chaque jour, on a dû modifier souvent ce conditionnement avant qu'il connaisse une telle popularité. Ce fut le cas particulièrement en Angleterre, où il fallut transformer les habitudes bien ancrées des consommateurs. L'un des premiers changements fut réalisé par Thomas Sullivan lui-même, qui troqua la soie contre une gaze, tout aussi efficace mais moins coûteuse. Un autre changement majeur survint à Boston en 1930, quand William Hermanson inventa un sachet de thé en fibres de papier (*heat-sealed paper fibre*). Mais ce fut principalement après la Deuxième Guerre mondiale, avec Joseph Tetley and Co. (1953), que commença la production massive du thé en sachets. Depuis, le marché du thé en sachets est demeuré florissant. De nouvelles formes de sachet sont apparues : rondes, en pyramide, etc., et contiennent maintenant différentes variétés de thé.

LES TEA TASTERS Dans le monde du thé, les *tea tasters* (dégustateurs professionnels) sont indispensables. Tout au long du processus de production du thé, et ce, jusqu'à sa commercialisation, leur apport est très important en ce qui a trait à l'évaluation d'une récolte ou aux méthodes de fabrication. Selon les besoins des compagnies, les *tea tasters* peuvent jouer différents rôles. Certains, que l'on appelle aussi les *tea blenders*, sont spécialisés dans la création de mélanges (*blends*), lorsqu'il s'agit de standardiser un produit ou d'en vérifier la qualité.



précaire. L'instabilité politique et les coûts de production très élevés combinés à une lente montée des prix causent de graves problèmes aux producteurs. Chaque année, plusieurs jardins ferment leurs portes ou sont rachetés par d'autres propriétaires.

LE SYSTÈME DE DISTRIBUTION

C'est à Calcutta qu'ont lieu la majorité des ventes du thé destiné à l'exportation, selon un système de vente aux enchères. Toutes les compagnies productrices de thé font affaire avec un courtier qui engage des dégustateurs professionnels (*tea tasters*) pour

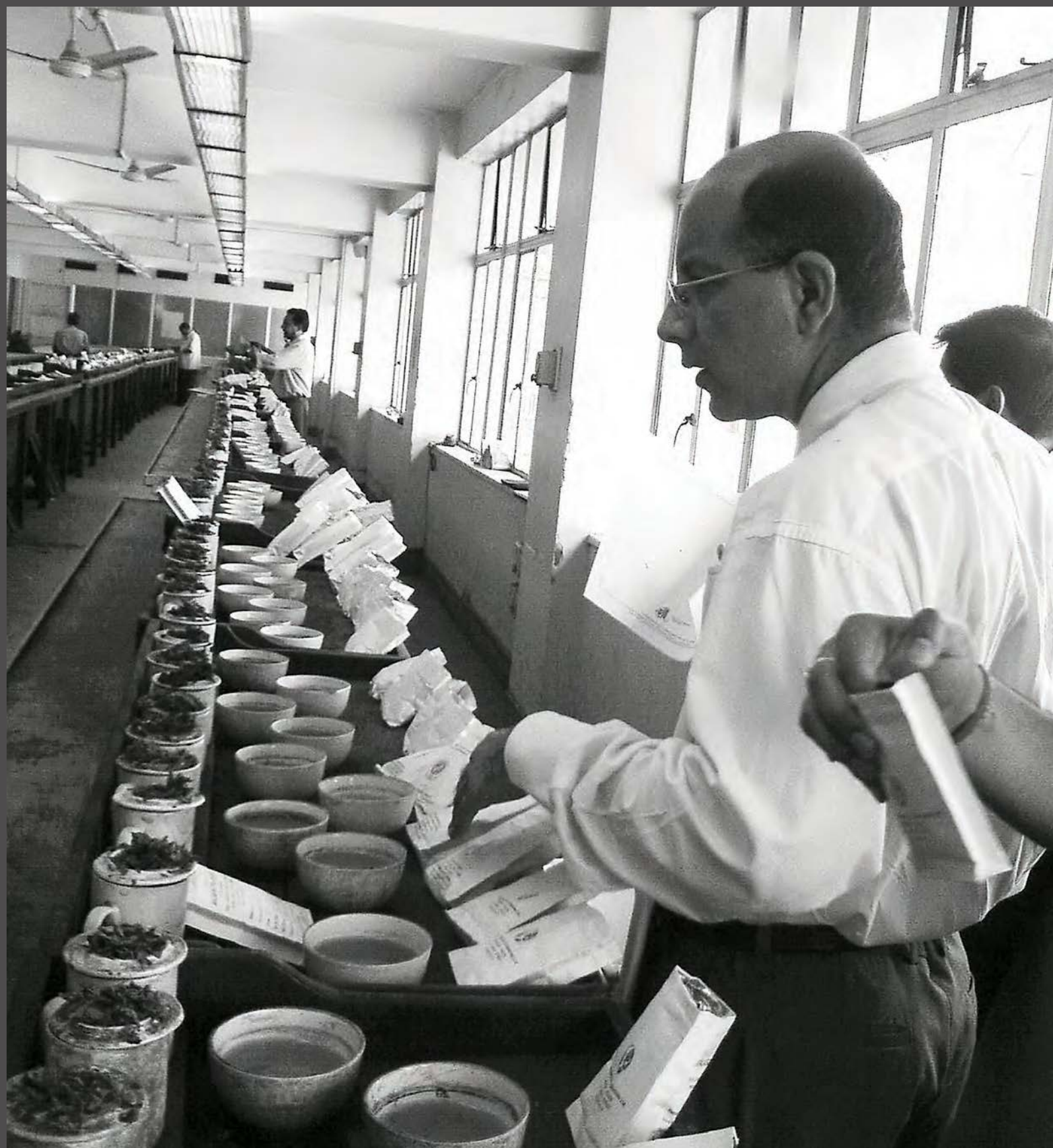
évaluer la finesse d'une récolte et le prix qu'on peut en obtenir. Quand un acheteur désire se procurer un thé indien, il doit nécessairement passer par un courtier qui lui donnera une liste des thés disponibles. L'acheteur pourra ensuite passer à la salle de dégustation. Dans les jours suivants, après avoir choisi les lots qui lui conviennent, il se présentera à l'encan et tentera d'acquérir le lot de son choix.

Les dégustateurs importateurs qui ont des relations privilégiées peuvent aussi se rendre directement chez les producteurs afin de goûter et d'acheter les derniers lots produits avant qu'ils parviennent à Calcutta.

LE SYSTÈME D'APPELLATION L'Inde tente présentement d'appliquer le premier système d'appellation de thé au monde. Conçu par le Tea Board of India en collaboration avec la Darjeeling Tea Association, ce système a été mis en place pour contrer la copie de thés célèbres comme ceux de Darjeeling. Notons que l'on retrouve sur le marché environ quatre fois plus de thé sous l'appellation Darjeeling qu'il ne s'en produit chaque année. Pour augmenter le volume, on ajoute aux lots de Darjeeling des récoltes de régions plus productives comme celle d'Assam. Le système d'appellation force les producteurs à indiquer la provenance géographique (jardin), le nom des cultivars utilisés ainsi que le type de production d'une récolte donnée. Malgré la bonne volonté des producteurs, beaucoup de travail reste à faire pour que cette norme soit respectée.



Le jardin Temi à Sikkim.



Rencontre avec **M. Kavi Seth,** un professionnel de l'industrie

Kavi Seth est dégustateur en chef pour J. Thomas, le plus important courtier de l'Inde à Calcutta.

Depuis combien de temps travaillez-vous dans l'industrie du thé ?

J'ai commencé à travailler dans l'industrie du thé en août 1985.

Qu'est-ce qui vous a amené à faire ce travail ?

Au départ, au moment où je terminais mes études au collège de New Delhi, je n'avais aucune idée du fonctionnement du marché du thé. Cependant, un de mes oncles était directeur général chez J. Thomas & Company Private Limited et il m'a proposé d'entrer au service de cette compagnie.

Quelles sont vos tâches quotidiennes ?

Le travail d'un dégustateur peut sembler monotone, mais il appartient à chacun de le rendre intéressant. Il s'agit de goûter et d'évaluer les thés, de participer à la vente aux enchères, de recueillir des informations sur le marché du thé et d'interagir avec les vendeurs et les acheteurs.

Qu'est-ce que vous préférez dans votre métier ?

La vente aux enchères ! même si des fois ça peut être épuisant physiquement et mentalement. Aussi, le fait que chaque thé est différent, particulièrement ceux de Darjeeling. Il peut y avoir d'énormes différences de prix entre chaque lot.

D'après vous, quels défis l'industrie du thé en Inde devra-t-elle relever au cours des années à venir ?

Ces dernières années, l'industrie du thé a été témoin d'une forte baisse des prix en raison de l'inflation de l'économie indienne. Heureusement, l'année 2008 a été bonne et les prix ont atteint des sommets records. Le principal défi de l'industrie est de retrouver une forte présence sur le marché de l'exportation, qui décline depuis plusieurs années maintenant.

Quel est votre thé préféré ?

Une deuxième récolte de Darjeeling pour son caractère unique de muscat.

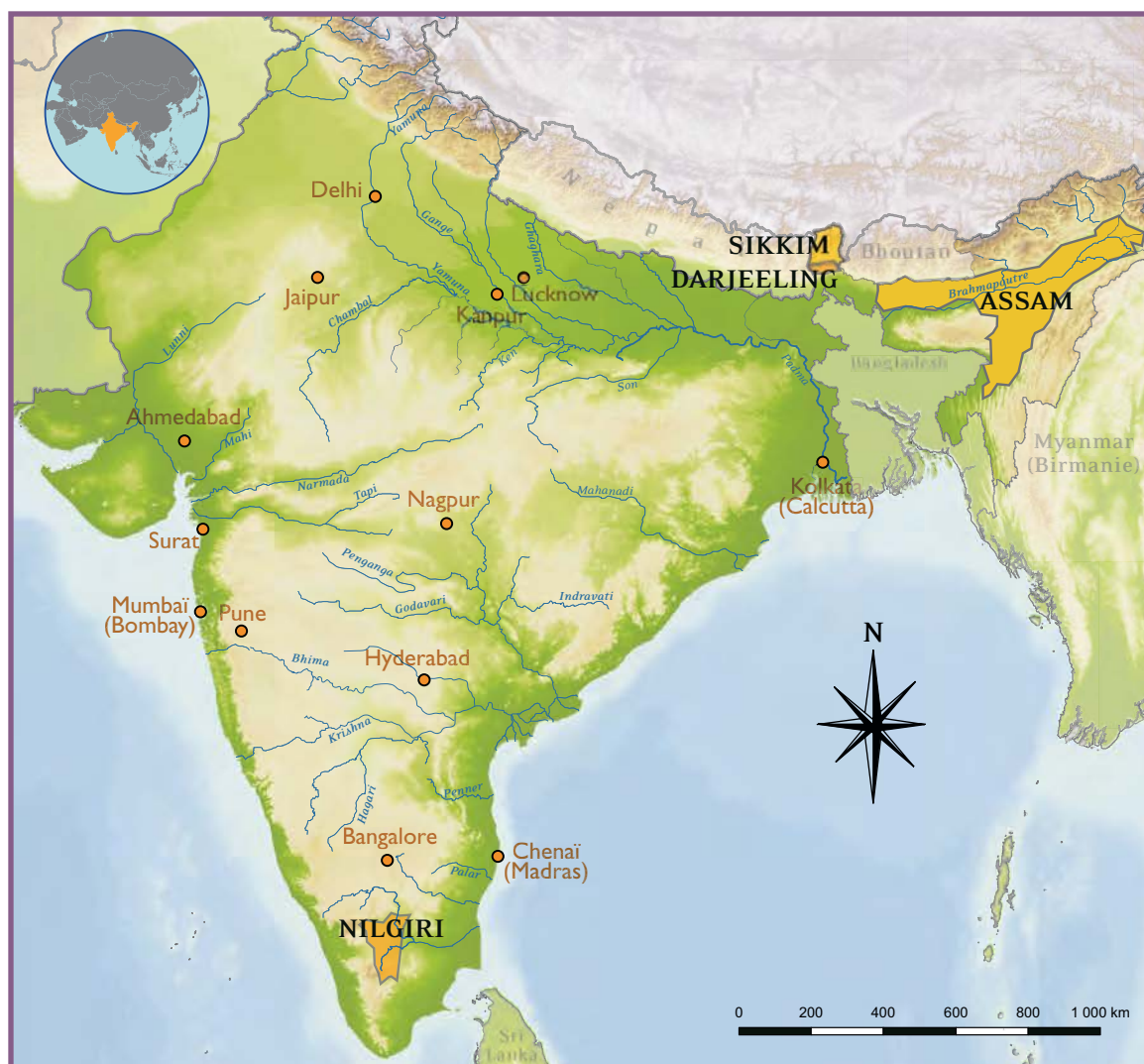
Quelle est votre définition d'un bon thé ?

Pour moi, non seulement un bon thé paraît bien, mais il goûte bon et se conserve longtemps.

Les zones de production

La culture du thé en Inde a commencé dans le nord-est du pays, avec la découverte de théiers sauvages (voir l'historique de la page 158), pour ensuite se poursuivre un peu partout sur les rives du Brahmapoutre jusqu'au pied de l'Himalaya. Darjeeling et Assam sont les régions productrices les plus réputées. Au sud,

où se trouve la chaîne de montagnes des Nilgiri, on fait plusieurs récoltes de bonne qualité. D'autres régions productrices un peu moins connues telles que Dooars, Terai, Kangra, Cachar, Travancore et notamment Sikkim produisent aussi de vastes récoltes destinées en grande partie au marché domestique.





La ville de Darjeeling et le mont Kadhzenjunga en arrière-plan.



Cueillette sous la pluie tropicale en Assam.

LA RÉGION DE DARJEELING

Suspendu en altitude dans les avant-monts de la merveilleuse région de l'Inde himalayenne, Darjeeling, «le pays des orages», est un district du Bengale-Occidental. La ville même de Darjeeling est juchée à 2100 mètres d'altitude. De ce site exceptionnel, on peut admirer les sommets de trois des quatre plus hautes montagnes du monde: l'Everest, le Kadhzenjunga et le Lho-Tse. À l'ouest, la rivière Singalila sépare Darjeeling du royaume du Népal. Le Sikkim se trouve juste au nord, surmonté par le Tibet.

Les premières plantations enregistrées datent de 1856. Vingt ans plus tard, on en comptait plus d'une centaine. Le seul district de Darjeeling abrite aujourd'hui 86 jardins de thé. Seuls ces jardins sont reconnus par la Darjeeling Planters Association et ont le droit de vendre leur thé sous l'appellation internationale de Darjeeling.

Érigée sur les contreforts himalayens, cette région montagneuse jouit d'indéniables avantages naturels. Les jardins sont plantés sur les côtes escarpées des vallées, ce qui facilite le drainage du sol, et ils croissent à des altitudes très variées allant de 300 à 2300 mètres, la plupart étant situés à plus de 1000 mètres d'altitude.

Le sol est riche et légèrement acide, avec un pH d'environ 5,5. Avec une température moyenne

variant de 25 °C l'été à 8 °C l'hiver (les régions en haute altitude sont affectées par de fréquentes gelées), une pluviométrie qui oscille entre 1600 et 4000 millimètres (au sud), les théiers profitent de conditions de culture idéales. L'intense soleil de l'altitude est tamisé par de fréquentes périodes nuageuses qui préviennent le dessèchement des feuilles et les empêchent de brûler. Le brouillard quasi permanent en période de mousson et la présence d'une légère brise qui rafraîchit constamment les théiers aident les nouvelles pousses à croître.

Cette merveilleuse région bénéficie aujourd'hui d'une renommée sans précédent, la finesse incomparable des thés qu'elle produit lui ayant valu le surnom de «Champagne des thés noirs».

LA RÉGION DE L'ASSAM

Dans le nord-est de l'Inde, à 200 kilomètres à l'est de Darjeeling, près de la Birmanie et du Bangladesh, se trouve la région de l'Assam. C'est là qu'on a découvert le *Camellia sinensis* var. *assamica* qui, avec ses grandes feuilles, donne des liqueurs corsées, plus foncées et pourvues de beaucoup de caractère. Cette région tropicale très fertile abrite une jungle immense, de basse altitude, traversée par le Brahmapoutre. On y

dénombrer environ 900 jardins, depuis l'Himalaya au nord jusqu'aux monts Naga et Patkoi au sud.

Cette vallée longue de 600 kilomètres reçoit environ 3000 millimètres de précipitations chaque année. Entre octobre et mars, la température stable et clémente se situe autour de 20 à 25 °C. Pendant la mousson, d'avril à septembre, avec la température qui grimpe jusqu'à 35 °C, la vallée devient une sorte de serre naturelle, créant des conditions très pénibles qui ne facilitent pas le travail des cueilleuses. On y cultive néanmoins plus de la moitié de la production indienne, majoritairement des CTC. Les plantations se trouvent le plus souvent sur les plaines très vastes, aux abords du Brahmapoutre.

Le plus souvent, ce sont les récoltes de cette région qui entrent dans la composition des thés à « saveur britannique », c'est-à-dire ceux qui sont destinés à être bus avec un nuage de lait ou que l'on commercialise en sachets. On peut consommer les Assam tels quels, mais ces thés naturellement épicés, astringents et maltés font aussi une excellente base pour le *chai* (voir à la page 226).

Certaines productions « orthodoxes » subsistent et étonnent par la richesse de leurs arômes et de leur corps.

LA RÉGION DES NILGIRI

Située sur les hauts plateaux du sud-ouest de l'Inde, la région des Nilgiri fait partie des Ghâts occidentaux nommés « montagnes Bleues ». En Inde, c'est la troisième région productrice de thé. Depuis le milieu du XIX^e siècle, on y produit des thés charpentés, légèrement fruités et épicés. En raison du climat tropical et de la constante croissance des théiers, on y récolte les feuilles de thé à longueur d'année. Environ

80% des cultivars utilisés sont des *assamica* et les meilleures récoltes sont celles des mois de janvier et février. Destinée essentiellement au marché domestique, la presque totalité des thés est transformée selon le procédé CTC.

Bien qu'on y trouve parfois des jardins de plusieurs centaines d'hectares comme celui de Tiashola, cette région productrice comporte plus de 30 000 jardins dont la plupart n'excèdent pas 10 hectares. Malgré le grand nombre de producteurs, l'industrie connaît malheureusement certaines difficultés aujourd'hui. Plusieurs jardins sont abandonnés et les investissements se font attendre.

Certaines zones des Nilgiri situées en haute altitude ont un sol riche et de bonnes conditions de culture qui permettraient de produire des thés de qualité supérieure. Pour le moment, seulement un petit nombre de producteurs s'intéressent à leur fort potentiel. Espérons qu'ils pourront revitaliser l'industrie.

LA RÉGION DE SIKKIM

Entre le Népal et le Bhoutan, juste au nord de Darjeeling, se trouve la région de Sikkim. Un seul jardin, Temi, fait de plus en plus sa renommée. À la suite d'un projet gouvernemental faisant appel à l'expertise de certains producteurs de Darjeeling, ce jardin a été planté il y a environ une trentaine d'années avec des cultivars provenant également de la région de Darjeeling.

Temi est situé au sommet d'une montagne qui borde la rivière Teesta, laquelle définit la frontière entre Sikkim et Darjeeling. Transformées de façon orthodoxe, les récoltes de ce jardin ont un goût qui s'apparente à celui des thés bien charpentés aux arômes explosifs typiques des récoltes de Darjeeling.



Jardins et plantes indiens

Les premières tentatives de plantation de thé à Darjeeling ont été réalisées en 1835 par le docteur Campbell, premier gouverneur de cette région. Campbell planta dans ses propres jardins quelques graines et semis majoritairement originaires de Chine (*Camellia sinensis* var. *sinensis*). Ces spécimens étaient distribués par le gouverneur général, qui cherchait à promouvoir la culture du thé en sol indien. Les autres spécimens appartenaient à la variété *assamica* trouvée dans les jungles du nord-est de l'Inde par le botaniste Robert Bruce.

Comme ces deux variétés se sont très bien acclimatées à leur nouvel environnement, on en a planté à plusieurs endroits à l'intérieur du même district, dans de nouveaux jardins fraîchement défrichés. Rapidement, le terroir de Darjeeling s'est révélé exceptionnel. Malgré la courte durée d'ensoleillement, l'atmosphère humide et le climat plus froid des montagnes qui raccourcit la saison de croissance, les théiers produisent des feuilles aux goûts extraordinaires. Les thés issus de cette région possèdent une complexité aromatique et une richesse peu communes.

Plusieurs jardins de thé à Darjeeling ont conservé des sections de plantations d'origine qui remontent à 1860 ou même à des périodes antérieures. Les producteurs sont fiers de montrer les divisions de leur jardin qui contiennent de «purs» *Camellia*

sinensis var. *sinensis*. Les récoltes que l'on fait dans ces sections sont parfois qualifiées de «grands crus», comme c'est le cas, par exemple, du jardin Singell, qui possède une section «Héritage», constituée uniquement de théiers d'origine. Mais aujourd'hui, comme la plupart de ces théiers sont parvenus à la fin de leur période productive, on assiste à une diminution importante de leur rendement. (La circulation réduite de la sève serait partiellement responsable de ce phénomène.) À Darjeeling, la replantation est présentement un enjeu majeur.

Afin de préparer les nouvelles plantations, on a sélectionné un grand nombre de cultivars pour répondre aux besoins et au climat de certaines régions. L'India Tea Research Association à Jorhat (Assam) élève et distribue de jeunes théiers produits à partir de boutures (une trentaine pour Darjeeling, une trentaine pour l'Assam et une autre trentaine pour les Nilgiri). Les cultivars sont choisis selon différents critères, dont la capacité de production, d'acclimatation à différents sols et climats et la complexité aromatique des feuilles.

On rencontre plus fréquemment les *Camellia sinensis* var. *sinensis* dans les plantations en altitude, où les conditions climatiques sont plus rudes, comme dans les montagnes de Darjeeling, tandis que les *Camellia sinensis* var. *assamica* sont principa-

LE STRESS DES THÉIERS INDIENS Pour une plante originaire des forêts tropicales du sud de la Chine, les conditions rigoureuses des régions montagneuses de Darjeeling constituent un stress qui favorise l'élaboration d'arômes exceptionnels. Voici ce qu'en dit S.E. Kabir, fondateur du département des études sur le thé de la North Bengal University : « Le niveau élevé de composés volatils responsables de l'arôme (CVRA) chez un théier de Darjeeling est attribuable à la "rencontre" de la variété chinoise avec les conditions agro-écologiques de la région. L'atmosphère brumeuse – humidité élevée, brèves périodes d'ensoleillement, etc. – favorise la synthèse des précurseurs qui sont responsables de la biosynthèse des enzymes nécessaires à la production des composés volatils, donc du goût. » Les conditions défavorables des contreforts himalayens seraient donc nécessaires à l'élaboration des caractéristiques aromatiques des thés de Darjeeling.



Camellia sinensis var. *assamica* dans les Nilgiri.



Camellia sinensis var. *sinensis* à Darjeeling.

lement utilisés dans les plaines, à une altitude d'environ 300 mètres.

Les théiers nés d'une multiplication par bouturage ont malheureusement une durée de vie beaucoup plus courte. Alors que les théiers issus de graines ont un système de racines mieux développé qui leur permet d'aller chercher davantage de nutriments dans le sol, pour une durée de vie productive qui varie de 120 à 150 ans, les cultivars issus de boutures ont une longévité utile d'au plus une quarantaine d'années. De plus, leurs racines peu profondes peuvent épuiser les ressources minérales du sol assez rapidement, nuisant ainsi aux générations suivantes de théiers. C'est la raison pour laquelle, à Darjeeling, bien que les deux tiers des plantations proviennent de cultivars clonés, plusieurs producteurs commencent à choisir l'ensemencement pour certaines sections de leur jardin.

Aujourd'hui, on utilise plus d'une trentaine de cultivars. Parmi eux, le T78, prélevé du fameux jardin Tukdha en 1978, est très répandu. Bien qu'il soit de moins en moins populaire en raison de sa productivité et de sa qualité qui décroissent avec l'âge, c'est le cultivar vedette des dernières années. D'autres comme le AV2 (Ambari Vegetative 2 du jardin Terai) ou le P312 (Phoobsering 312) sont aussi couramment utilisés bien que leur culture exige engrais et système d'irrigation.

LES DIFFÉRENTES RÉCOLTES À DARJEELING

Le thé étant un produit saisonnier, la qualité d'une récolte dépend en grande partie des conditions de croissance des théiers. La pluie, l'intensité de la luminosité et la température agissent sur l'élongation des pousses et le déploiement des feuilles. Les récoltes se font à intervalles de quatre à sept jours selon les conditions climatiques. L'attente entre chaque période de récolte est cruciale. On doit maintenir un équilibre entre la productivité et la santé de la plante, car une cueillette excessive peut s'avérer très risquée et nuire à la survie du théier. À Darjeeling, on effectue trois récoltes principales, chacune possédant un goût typique, bien représentatif de la saison.

LES FIRST FLUSH

La première période de cueillette de l'année débute entre le milieu et la fin mars, une fois que les pluies printanières ont stimulé la croissance des arbustes, pour se terminer vers la deuxième semaine de mai. Cette première récolte donne des thés légers de corps aux arômes explosifs. Le moment où les nouvelles feuilles apparaissent dépend du climat et varie d'un jardin à l'autre. Pour obtenir des récoltes précoces, dès le mois de février, certains producteurs stimulent artificiellement les théiers au moyen d'engrais et d'un système d'irrigation.

À Darjeeling, on effectue généralement une cueillette fine, c'est-à-dire que l'on prélève le bourgeon terminal plus deux feuilles.



Alors que l'engouement mondial était auparavant dirigé vers les Second Flush, le marché des thés d'exception est maintenant tourné vers les First Flush. Par conséquent, les producteurs font tout pour parvenir chaque année à des parfums de plus en plus complexes. À Darjeeling, le caractère de fraîcheur des jeunes pousses du printemps est mis en valeur par une oxydation plus courte qui a pour effet de conserver le côté herbacé, une attaque explosive et une finale sucrée. Depuis une quinzaine d'années les First Flush de Darjeeling constituent de plus en plus un véritable phénomène.

La première récolte dure de six à huit semaines, après quoi on taille et on élague légèrement les théiers, puis on les laisse au repos pendant quelques semaines selon le cycle naturel de chaque jardin. Après une récolte, les plants entrent naturellement en dormance et on doit attendre qu'ils se réveillent pour en effectuer une autre.

LES SECOND FLUSH

De la fin juin à la mi-juillet a lieu la deuxième récolte, qui est aussi la plus volumineuse. Certains producteurs

la retardent parfois afin de glisser une cueillette *in-between* entre la première et la seconde récolte. Bien qu'elles soient nouvelles, les feuilles cueillies lors de cette deuxième récolte sont plus fermes et leur transformation se distingue par une oxydation plus longue qui leur confère une liqueur riche de corps, au parfum malté rappelant les fruits mûrs.

Après la seconde récolte, une autre pause (*banjhi*) est nécessaire pour la régénération des théiers avant la troisième récolte.

LES RÉCOLTES D'AUTOMNE

Après la mousson, qui dure jusqu'au mois de septembre, et juste avant que le théier entre dans sa phase de dormance pour l'hiver, on procède en octobre et en novembre à la récolte d'automne, la dernière de l'année. En raison de l'intérêt accordé aux méthodes de culture et de transformation, on constate de plus en plus souvent une augmentation de la qualité pour cette récolte. Comme les producteurs cherchent à accroître le nombre de thés de bonne qualité, ils accordent de plus en plus d'attention aux deuxièmes et troisièmes récoltes.

LA CHIMIE DESTHÉS NOIRS Les polyphénols sont des composants essentiels des feuilles de thé. Incolores et âcres dans la feuille fraîche, quand ils s'oxydent, ils acquièrent des pigments rouges, bruns et noirs qui colorent la liqueur et atténuent son caractère astringent. Lors de l'oxydation, les enzymes contenues dans les feuilles se transforment en théaflavines et en théarubigines, deux éléments responsables de la couleur et de l'astringence d'un thé.

La transformation des thés noirs indiens

Pour être en mesure de rivaliser avec les faibles coûts de production des Chinois, qui misaient essentiellement sur une main-d'œuvre bon marché, les Britanniques ont dû repenser toutes les étapes de production. Il leur fallait réduire le plus possible leurs frais en transformant les plantations de thé en véritables industries.

Comme nous l'avons vu précédemment, c'est en Chine, au cours du ^{xviii}^e siècle, que sont apparues les premières méthodes de transformation des thés noirs. Or, pour donner un résultat satisfaisant, ces méthodes exigeaient la répétition de nombreuses étapes. La force des Anglais est d'avoir réussi à mettre au point des techniques

plus simples et efficaces en mécanisant absolument tout le processus de transformation. S'inspirant des méthodes traditionnelles chinoises, à la fin du ^{xix}^e siècle, ils ont créé une première technique industrielle : le procédé « orthodoxe ». Ce procédé mécanisé requiert expertise et intuition et permet un meilleur contrôle des différentes variables qui affectent la chimie de la feuille. Encore aujourd'hui, c'est ce procédé que l'on utilise pour obtenir des thés noirs de qualité supérieure comme ceux que l'on trouve dans la région de Darjeeling.



LE PROCÉDÉ ORTHODOXE

Mis au point par les Anglais dans le nord-est de l'Inde vers 1860 et constamment amélioré par la suite, le procédé orthodoxe est l'un des plus anciens procédés mécanisés de transformation des thés noirs. Il comporte essentiellement cinq opérations : le flétrissage, le roulage, l'oxydation, la dessiccation et le triage. Plus complexe que le CTC, le procédé orthodoxe est utilisé pour la transformation des meilleures récoltes de thé noir.



FLÉTRISSAGE

Le flétrissage vise à diminuer la teneur en eau des feuilles afin de les assouplir et de modifier leur texture cirée, ce qui permettra par la suite de les rouler sans les briser. Pendant que la déshydratation ramollit la structure physique de la feuille, l'activité des enzymes naturelles commence à changer subtilement la chimie de ses saveurs. Il se produit, entre autres réactions, une augmentation des acides aminés. On étale uniformément les feuilles fraîchement cueillies dans des cuves de flétrissage, où elles reposent sur une grille de métal, de jute ou de plastique, ce qui permet à l'air de circuler plus facilement. L'humidité, la ventilation et la température ambiantes sont constamment réglées pour que le flétrissage soit réussi. Entre 14 et 17 heures plus tard, l'humidité des feuilles est réduite de 60 à 70%.

ROULAGE

L'étape suivante, le roulage, consiste à briser les membranes extérieures des feuilles afin de libérer les huiles et les enzymes qu'elles contiennent. Pendant 10 à 20 minutes, on garde les feuilles entassées dans des cuves de cuivre, à l'intérieur d'énormes machines. Sous leur action, les feuilles sont roulées sans pression jusqu'à ce qu'elles forment une masse compacte. Ensuite, à l'aide de la machine à rouler, différentes intensités de pression sont appliquées sur les feuilles selon un cycle très précis jusqu'à ce que les cellules de leurs membranes soient rompues, libérant les huiles. Aussitôt que ces huiles sont exposées à l'air, le phénomène d'oxydation commence. Un roulage trop intense donnera une feuille décolorée et sans éclat, tandis qu'un roulage trop léger produira une feuille sèche, grise et poussiéreuse, qui donnera une liqueur claire et fade.





OXYDATION

Au contact de l'oxygène, les enzymes contenues dans les huiles des feuilles provoquent un phénomène chimique que l'on appelle « l'oxydation enzymatique ». Ce sont ces changements chimiques qui détermineront la saveur, la force, le corps et la couleur de la liqueur.

On étend les feuilles roulées sur des plateaux d'acier inoxydable, de céramique ou de verre, dans un environnement humide et à une température ambiante qui varie de 20 à 30 °C. Selon la quantité d'humidité contenue dans les feuilles, on les étend en mince couche (pour une oxydation plus rapide à basse température) ou en couche épaisse (pour une oxydation plus lente). On contrôle parfois la température et l'humidité en utilisant des humidificateurs pour la maintenir à un minimum de 90% dans la pièce.

Selon la température ambiante et le type de thé désiré, la durée de l'oxydation peut varier grandement. Si 30 minutes suffisent aux Darjeeling de première récolte, certains types de thé de la région d'Assam nécessitent jusqu'à 4 heures d'oxydation. Cette étape est cruciale et exige un savoir-faire solide doublé d'une bonne intuition, car on doit obtenir un juste équilibre dans les différents saveurs du thé. Une trop forte oxydation donnera une liqueur épaisse, forte, au goût vineux (fermenté), alors qu'une oxydation trop légère donnera une infusion verte et crue ainsi qu'une liqueur mince. Pour faciliter la prise de décision, on ralentit souvent le processus d'oxydation afin d'allonger l'intervalle pendant lequel l'oxydation des arômes est à son apogée. Selon plusieurs gérants de fabrique, ce moment se manifeste par un étonnant et très spécifique arôme de pomme. Quand le moment précisément choisi est arrivé, on soumet les feuilles à la dessiccation.

DESSICCATION (SÉCHAGE)

La dessiccation met un terme au phénomène d'oxydation en dénaturant l'enzyme qui en est responsable. On dépose les feuilles soit sur des tapis roulants, soit sur une série de plateaux qui pivotent, dans une grande machine qui est chauffée à une température de 120 °C. Une dessiccation incomplète risque de permettre aux feuilles de continuer leur oxydation de façon incontrôlée, tandis qu'une dessiccation trop intense les brûlerait et leur laisserait un goût fumé. Le processus dure de 20 à 30 minutes, soit jusqu'à ce que l'humidité contenue dans les feuilles se situe entre 2 et 6%.



TRIAGE

Après la dessiccation vient l'étape du triage. On sépare les grades en superposant des grilles vibrantes de différents calibres qui répartissent les feuilles en plusieurs catégories. Les plus grandes feuilles demeurent sur la grille du dessus, tandis que les feuilles broyées (*fannings*) et les poussières (*dust*) tombent sur le sol. Les feuilles de taille intermédiaire sont retenues par d'autres grilles.

À Darjeeling, on sépare ainsi tous les thés, bons ou mauvais. Le grade attribué à un thé est donc une indication concernant la grandeur des feuilles, et non leur qualité. La séparation des grades est cependant essentielle, car chaque format de feuilles requiert un temps d'infusion unique tout en présentant des caractéristiques différentes.

LE PROCÉDÉ CTC

La méthode de transformation CTC, de l'anglais *crushing, tearing and curling* («broyage, déchiquetage et roulage»), est un procédé manufacturier qui a été mis au point en Inde par Sir William McKercher. Dans les années 1930, s'inspirant des machines déjà existantes, Sir McKercher a mis au point un système de transformation industrielle qui accélérât le processus d'oxydation afin d'obtenir des rendements plus élevés, plus rapidement.

Le procédé CTC comprend trois étapes simples. Après un flétrissage léger, les feuilles sont coupées puis broyées à l'aide de cylindres métalliques pourvus de lames. L'étape suivante consiste à les déchiqueter à l'aide d'un *rotorvane*. Finalement, les feuilles sont dirigées vers un *ghoogi*, un grand tonneau, pour être roulées en petites boules.

Destiné tout d'abord à la transformation de feuilles plus grossières, ce procédé est devenu populaire à partir du milieu du ^{xx}e siècle, avec la création des thés en sachets. Bien que ce procédé de transformation ait grandement révolutionné l'industrie du thé, il compromet inévitablement la qualité du thé. D'autant plus que la majorité des feuilles utilisées pour produire un CTC sont de qualité inférieure.

La plupart des régions productrices de thé ont adopté des méthodes de production modernes et hautement mécanisées qui misent sur des rendements élevés et une qualité standardisée. C'est pourquoi on retrouve aujourd'hui ce procédé de transformation des thés noirs dans pratiquement tous les pays qui produisent à grande échelle.



LA NOTION DE LOT Dès qu'on a terminé une cueillette, on doit acheminer rapidement la récolte vers la manufacture afin qu'elle reçoive les traitements qui mettront en valeur son goût original. Si on laisse les feuilles à elles-mêmes trop longtemps, elles s'oxyderont et deviendront inutilisables. C'est pourquoi on retrouve des fabriques (*factories*) dans pratiquement chaque jardin. À Darjeeling, les producteurs identifient par des numéros de lot chacune des récoltes qu'ils effectuent dans leur jardin. Par exemple, l'appellation «Darjeeling Singell 1st Flush DJ2» signifie que le thé provient du deuxième lot qui a été transformé lors de la récolte du printemps dans le jardin Singell à Darjeeling. Fait à noter, un lot peut provenir d'une seule section du jardin ou être constitué d'un ensemble de deux ou trois sections.

LA MATURATION (MELLOWING) À la sortie de la manufacture, les arômes des premières récoltes ne sont pas encore tout à fait stables. Les producteurs cherchent même à conserver suffisamment d'humidité dans les feuilles pour qu'une légère oxydation se poursuive, créant un phénomène particulier que l'on nomme « la maturation » (*mellowing*). Ainsi, le thé continuera d'évoluer sur une période pouvant aller jusqu'à trois mois après sa transformation, puis la réaction s'arrêtera progressivement. Certains amateurs ne jurent que par l'aspect verdoyant et le caractère floral des arômes rappelant le muscat des feuilles immatures, tandis que d'autres préfèrent le moment où les arômes se stabilisent et où la liqueur prend toute sa rondeur.

LES GRADES DU THÉ NOIR

Il existe trois systèmes principaux de gradation pour les thé noirs. Ces grades concernent davantage l'état des feuilles (entières, brisées ou broyées) que leurs qualités gustatives. Généralement, de grandes feuilles donneront une infusion aromatique plus complexe, alors que des feuilles brisées donneront une liqueur plus foncée, avec un profil gustatif plus simple.

Voici la signification du système qui est utilisé à Darjeeling pour indiquer le grade d'un thé fait de feuilles entières. Dans ce cas-ci, l'aspect prépondérant, c'est la quantité de bourgeons (*pekoes*). Plus il y a de *pekoes* dans le thé, plus son appellation comporte de lettres.

SFTGFOP: Special Finest Tippy Golden Flowery

Orange Pekoe.

FTGFOP: Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.

TGFOP: Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.

GFOP: Golden Flowery Orange Pekoe.

FOP: Flowery Orange Pekoe.

OP: Orange Pekoe.

Tippy fait référence à la plus ou moins grande quantité de bourgeons de floraison.

Golden détermine la couleur des *tips* qui prennent une teinte dorée après l'oxydation.

Flowery évoque l'arôme légèrement floral que dégagent les bourgeons.

Orange est une référence purement historique, un hommage à la famille royale hollandaise Orange-Nassau, qui compte parmi les premiers importateurs de thé en Europe.

Pekoe provient du mot *pak-ho*, qui signifie « duvet blanc » et est employé pour définir les cheveux des nouveaux-nés, mais qui désigne ici la feuille terminale d'une branche (bourgeon terminal) présentant un fin duvet blanc.

Le chiffre 1 apparaît parfois à la fin du grade de certains lots. Tout comme le S, le 1 est ajouté par le gérant du jardin lorsqu'il considère qu'il a réussi un lot exceptionnel.

LES DARJEELING WULONG Certains producteurs expérimentés mettent à l'essai de nouvelles techniques de transformation pour obtenir des thé aux caractéristiques aromatiques différentes. En diminuant le temps d'oxydation, ils sont parvenus à créer des thé plus clairs et légers, comprenant des feuilles plus vertes. Ce qui a mené notamment à la création de thé de type Wulong « Oriental Beauty » pour les récoltes d'automne et de thé aux arômes floraux pour les premières récoltes.

Un thé, une histoire

Le Darjeeling Singell « Héritage »

Situé au cœur de la région de Darjeeling, le jardin Singell est l'un des tout premiers jardins qui ont vu le jour au XIX^e siècle. Bien qu'il soit de plus en plus recouvert par des théiers de type clonal, à l'origine, il était planté de théiers de type Classic China qui avaient été rapportés de Chine par des botanistes britanniques. Fiers de cet héritage, les producteurs ont réussi à conserver une section du jardin, qu'ils ont nommée « Héritage » et qui demeure uniquement composée de ces premiers théiers.

Âgés maintenant de près de 150 ans, reproduits à partir de graines, contrairement aux hybrides qui proviennent de boutures, ces théiers ont enfoncé

profondément leurs racines dans le sol, acquérant ainsi une résistance supplémentaire aux conditions climatiques. Ils peuvent aussi puiser aisément dans les réserves minérales du terroir.

Personnifiant le caractère purement *classic* qui a fait la réputation mondiale des thés de Darjeeling, les thés issus de la section Héritage de ce jardin se démarquent aussi par leurs qualités gustatives. Leurs feuilles dégagent d'intenses parfums de pâtisserie et leur liqueur bien équilibrée, à la texture soyeuse, présente un caractère floral prononcé, aux notes de miel de trèfle et de muscat.



La préparation locale

Lorsque les Anglais l'ont implanté en Inde, le thé était un produit destiné essentiellement au commerce extérieur. Avant les années 1850, les Indiens n'en consommaient pratiquement pas, tandis que, de nos jours, ils consomment près de 79% de ce qu'ils produisent. Devenu une boisson nationale, le thé est ce qu'on trouve de plus abordable et de plus accessible

à boire en Inde. Les Indiens choisissent généralement un thé noir bon marché, en feuilles ou en sachets. Ils n'accordent que peu d'importance à la qualité du thé, puisqu'ils y ajoutent presque invariablement du lait, du sucre et des épices pour faire leur *chai* (voir la recette à la page 226).





La dégustation comparative

Établie par le secteur professionnel et utilisée dans les salles de dégustation lors des compétitions ou durant les processus d'assemblage, la technique de dégustation comparative permet d'observer, de sentir et de goûter différents thés en les comparant les uns aux autres. Les thés étant soumis aux mêmes conditions ainsi qu'à des paramètres de préparation identiques (poids, température de l'eau et durée d'infusion), leurs principales caractéristiques sont plus facilement comparables.

Pour chaque thé à déguster, vous aurez besoin des accessoires suivants :

- Une tasse avec un couvercle pour faire l'infusion ;
- Un bol pour recueillir la liqueur infusée ;
- Une coupelle ou une feuille de papier blanche pour observer les feuilles sèches ;
- Une balance pour peser chaque thé et un sablier ou un minuteur pour mesurer le temps d'infusion.

Afin de mieux percevoir les nuances des teintes des feuilles et des liqueurs, il est préférable de choisir un endroit bien éclairé, près d'une fenêtre, pour procéder à votre dégustation. Pour faciliter l'exercice, on



1



2



3



4

place habituellement les thés en ordre croissant du plus doux au plus fort.

- Peser le thé. Dans le cas du thé noir, on utilise généralement 2,5 grammes que l'on dépose dans la tasse à infuser **1**. L'intérêt est de concentrer les saveurs, car leurs particularités seront alors plus facilement discernables. On met également une petite quantité de chaque thé dans une coupelle ou sur une feuille de papier afin d'examiner et de comparer les feuilles sèches.
- Verser l'eau sur les feuilles **2**. Dans le cas des thés noirs, utiliser une eau presque bouillante (95 °C). Dès qu'on a versé l'eau sur les feuilles, remettre le couvercle.
- Attendre trois minutes. C'est le temps d'infusion standard et celui qui convient le mieux à ce genre de dégustation. Rappelons ici que le but n'est pas d'obtenir le meilleur résultat pour chacun des thés, mais de les soumettre aux mêmes conditions.
- Renverser la tasse avec son couvercle sur le bol **3**. La petite fente sur le rebord de la tasse permet

au liquide de s'écouler dans la tasse tout en retenant les feuilles.

- Retourner la tasse d'un coup sec pour que les feuilles se retrouvent sur l'endos du couvercle et humer les parfums qui se dégagent des feuilles fraîchement infusées **4**.
- Goûter. En utilisant une cuillère ou en allant directement au bol, sentir d'abord la liqueur **5**, puis aspirer une petite quantité de thé **6** en la faisant rouler dans la bouche pour bien imprégner les papilles gustatives et la langue. Une fois le liquide dans la bouche, expirer complètement l'air par le nez de façon à permettre aux éléments aromatiques d'entrer en contact avec le bulbe olfactif par rétro-olfaction. Suivre par la suite l'évolution de la liqueur dans la bouche, sa texture, sa souplesse, etc.

Note: En Inde, on ajoute du lait lors des dégustations de thés qui sont produits pour être bus de cette façon. L'ajout de lait est essentiel pour juger de la couleur de la liqueur, un élément important pour les thés destinés à ce marché.



5



6



Rencontre avec JD RAI, producteur de thé

M. JD RAI, superintendant de plusieurs jardins à Darjeeling.

Comment avez-vous commencé votre carrière dans le monde du thé ?

J'ai commencé en 1984, alors que j'avais 24 ans, comme assistant gérant au jardin de thé de Barnesbeg.

Et aujourd'hui, combien de jardins supervisez-vous ?

Présentement, je supervise cinq jardins : Castleton, Margaret's Hope, Dilaram, Thurbo et Barnesbeg. Je suis aussi conseillé en ce qui concerne le contrôle de la qualité et de la transformation à Badamtam. Pour ces six jardins, environ 5000 ouvriers travaillent sous ma supervision.

Pouvez-vous nous dire environ quelle est la production annuelle de ces jardins ?

Chaque année, nous produisons environ 860 000 kilos de thé.

Quels sont vos principaux clients ?

Nos principaux clients sont : Twinings de Londres, Leafull Corporation du Japon, ainsi que plusieurs grossistes d'Iran et d'Allemagne. Nous vendons également près de 45% de notre production par le biais de ventes aux enchères à Kolkata.

Quel est votre rôle principal dans la compagnie ?

Que faites-vous plus précisément ?

Mon travail est de superviser le fonctionnement des jardins en ce qui concerne l'agriculture, la qualité, la transformation et les travaux qui lui sont re-

liés. Aussi, en plus de guider les différents gérants à propos des questions de politique, je suis vice-président du Comité scientifique de l'association de recherche sur le thé du district. Cette association permet aux producteurs de mettre à jour leurs connaissances au sujet des avancées scientifiques reliées à l'agriculture et à la production de thé.

Quels ont été les changements majeurs que vous avez perçus dans l'industrie depuis vos débuts ?

Le plus grand changement auquel nous avons dû faire face ici est la température. Les changements climatiques ont amené plusieurs problèmes. Alors que nous étions habitués à recevoir des précipitations tous les mois, au cours des dernières années, pratiquement aucune pluie ne tombe d'octobre à mars. La sécheresse des mois d'hiver est devenue davantage une routine qu'une exception. Avec ces changements, les ravages ont aussi augmenté. Les restrictions dans l'utilisation de produits chimiques se sont plus tard rajoutées à la misère des planteurs. Ce qui en résulte aujourd'hui, c'est une perte considérable de production.

Quel est votre thé préféré ?

Les Darjeeling 1st avec beaucoup de bourgeons et les Darjeeling d'automne classique.

Les thés indiens

Darjeeling Thurbo 1st Flush | thé noir |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Avril.

Cultivar: AV2

Thurbo est le nom de l'un des plus grands jardins de la région de Darjeeling. Ses frontières touchent au Népal. Cultivés à une altitude d'environ 1850 mètres, les théiers utilisés pour la production de cette première récolte annuelle sont jeunes et exclusivement de la variété AV2. Les nouvelles pousses de cette variété donnent à ce thé un style moderne, léger et lumineux.

Notes de dégustation: La liqueur rosée obtenue de ce superbe mélange de capiteux bourgeons et de feuilles aux teintes variées est riche et soyeuse. De doux parfums floraux (lavande) et herbacés s'ajoutent au caractère épicé et fruité (pêche) de ce magnifique thé. Complexe et enivrant.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière ou un *gaiwan*.

Darjeeling Jungpana 1st Flush | thé noir |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Mi-mars.

Cultivar: AV2, Classic China.

Considéré comme l'un des jardins les plus constants dans la qualité de sa production, Jungpana a été établi en 1899 avec des graines de la variété chinoise, *camellia sinensis* var. *sinensis*. Seulement un petit pourcentage de cultivars de ce jardin n'appartient pas à cette variété. Situé dans la région de Kurseong, qui donne sur les plaines du Sud, le thé de ce jardin est apprécié pour son style traditionnel, avec coffre et caractère.

Notes de dégustation: Ces grandes feuilles vert foncé, garnies de longs bourgeons touffus et argentés, sont issues d'une section appelée Mahalderam, située au sommet de Jungpana. La liqueur cuivrée, riche et mielleuse de ses feuilles déploie de délicieux parfums de rose sauvage et de fruits charnus. La finale élancée berce le palais de ses douces nuances d'ambre et de muscat.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.



Darjeeling Castleton 2nd Flush | thé noir |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Juin.

Cultivar: Classic China.

Castleton est l'un des plus anciens jardins de la région de Darjeeling. Il est constitué en majeure partie de théiers d'origine chinoise datant des années 1860, lesquels offrent un caractère et une complexité uniques à ses thés. Ces dernières années, nombre de producteurs ont choisi de replanter les anciennes sections avec des plantes hybrides, dont la productivité est supérieure, une situation qui, dans le milieu, a suscité une polémique sur l'importance de préserver au moins une partie des anciens théiers. Car malgré leur productivité réduite et leur croissance plus lente, ces vieilles plantes sont d'une richesse irremplaçable pour la production de thé de qualité. Leurs particularités génétiques découlent de centaines d'années de perfectionnement en Chine, bien avant leur implantation en Inde, au milieu du XIX^e siècle.

Notes de dégustation: Les feuilles régulières, marron foncé, sont parsemées de bourgeons dorés. À l'infusion, elles dégagent de riches parfums de noix, de figue caramélisée et de pain d'épices. La liqueur ambrée révèle immédiatement l'arôme de muscat, dont la présence est typique des deuxièmes récoltes. Cet arôme sera soutenu jusqu'à la finale. Pleine en bouche, elle déploie une harmonieuse succession de notes maltées, rappelant le sucre roux et le cacao.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.



SIKKIM TEMI | thé noir |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Octobre.

Cultivar: T78.

Au début des années 1990, le jeune cultivar favori de cette région himalayenne était le T78, qui possède un caractère riche agrémenté de notes de pêche et de gingembre. Aux alentours de 2005, les producteurs de Darjeeling ont réalisé que le sommet de la période aromatique de cette plante était de très courte durée. C'est pourquoi l'intérêt pour le T78 déclina rapidement. La plupart furent déracinés pour faire de la place à d'autres cultivars et très peu de jardins aujourd'hui gardent une section de ces spécimens en bonne santé. Le jardin Temi, situé de l'autre côté de la rivière Teesta, qui le sépare de Darjeeling, fait exception. Dans cette région où la sécheresse est de plus en plus problématique, ce jardin réussit à produire chaque année l'un des meilleurs thés de sa catégorie. Avec ses accents typiques du T78, le Sikkim Temi est en quelque sorte un éloge au passé.

Notes de dégustation: Ce thé offre une liqueur ambrée, reflet de ses feuilles aux teintes variées d'ocre, de brun et d'argent. Vive et corsée, cette liqueur propose aussi de généreux parfums d'écorces, de noix et de fruits secs. Un thé riche laissant en finale les notes épicées (muscade) typiques du cultivar T78 utilisé pour le produire.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.



Darjeeling Avongrove | thé blanc |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Juillet.

Cultivar: Hybride Assamica.

La production de thé noir à Darjeeling est la plus réputée et représente encore aujourd'hui 99 % des thés de la région. Bien que marginaux, des thés dignes d'intérêt appartenant à d'autres familles font leur apparition depuis quelques années. C'est le cas de ce délicieux thé blanc du jardin d'Avongrove. Pour le faire, on effectue une cueillette fine sur des sections de théiers d'Assam qui ont été sévèrement taillés. On sépare ensuite les bourgeons des feuilles et on met le tout à flétrir pendant une période d'environ 72 heures. Ce flétrissage se fait dans des conditions naturelles, sans apport d'air chaud. On fait ensuite sécher les fins bourgeons à 120 °C. Un dernier tri manuel permet de retirer les quelques feuilles restantes.

Notes de dégustation: Les longs bourgeons au fin duvet argenté sont d'apparence très soignée. L'infusion libère un délicat bouquet de fleurs aux accents d'épices. Le liquide clair et brillant présente un nez de champignons frais, de vanille et de chocolat blanc. En bouche, l'attaque élégante marie les arômes de fleur d'oranger et de poivre. La liqueur complexe tapisse la bouche d'un riche velours offrant de délicates notes de paille fraîche et de miel. D'un grand équilibre, elle présente une finale distinguée toute en douceur.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière ou un *zhong*.



Darjeeling Gopaldhara Wonder Tea 1st Flush

| Wulong |

Région de production: Darjeeling, Bengale-Occidental.

Période de récolte: Fin mars.

Cultivar: Mélange de clones B157, AV2, P312.

Ce thé provient d'un des secteurs les plus élevés des plantations de Darjeeling, à plus de 2200 mètres d'altitude. C'est dans cette section particulière du jardin de Gopaldhara qu'est cultivé le Wonder Tea. Les méthodes de transformation du thé noir qui fait la réputation de la région ont été adaptées à la production de ce Wulong. Les feuilles entières subissent un long flétrissage et une oxydation partielle d'environ 35 %. Le savoir-faire de Darjeeling adapté et appliqué à une matière première de haute qualité a mené à l'élaboration d'un thé d'exception qui s'attire de plus en plus la reconnaissance du milieu.

Notes de dégustation: Les feuilles vertes et cuivrées sont remarquablement grandes et complètes, gage du soin accordé à la fabrication. L'infusion offre un bouquet aromatique enivrant: une combinaison florale aux accents de foin et de pomme oxydée. La liqueur dorée distille de suaves notes fruitées. En bouche, elle est douce et légèrement sucrée. La dominante florale, soutenue jusqu'à la finale, présente des arômes de pêche et de melon frais, mariés aux notes de céleri et de poivre typiques de Gopaldhara. Un thé à l'équilibre exceptionnel, plein et long en bouche, faisant naître détente et ravissement.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière ou un *gaiwan*.



ASSAM BANASPATY | thé noir |

Région de production: Assam.

Période de récolte: Juin.

Cultivar: Hybride Assamica.

La région de l'Assam compte parmi les plus grandes exploitations de thé de la planète. La production de la majorité des jardins est essentiellement constituée de CTC destinés à la grande distribution. Cependant, une faible portion des jardins est consacrée à la fabrication de thés orthodoxes de qualité supérieure. Ce solide thé noir provient d'un coin reculé de la grande région d'Assam. Ce jardin est l'un des meilleurs exemples d'une technique moderne de culture biologique et durable.

Notes de dégustation: Des plaines immenses de l'Assam, le jardin Banaspaty propose un thé aux feuilles uniformes et légèrement brisées. Sa liqueur est franche et corsée aux arômes typiques de tabac, de malt et de fruit (pruneau). Avec ou sans lait, pour les matins en toute simplicité ou pour accompagner un dessert.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.



Nilgiri Coonoor | thé noir |

Région de production: Massif des Nilgiri

(«montagnes Bleues»).

Période de récolte: De février à juin.

Cultivar: Hybride Assamica.

Ce thé est issu d'une nouvelle démarche à la popularité croissante. En effet, plusieurs grandes plantations des régions indiennes créent, parallèlement à leurs thés commerciaux réguliers, des thés de spécialité. Produits en petites quantités, ces thés sont destinés au marché des boutiques spécialisées de plus en plus nombreuses. Le Nilgiri Coonoor est un thé noir atypique issu de cette démarche. Son style ainsi que son caractère léger et aromatique sont peu communs dans la région. Indi Khanna, producteur vétérinaire de l'Assam, a pris en charge une petite section de ce jardin célèbre de Coonoor. D'emblée, on a pratiqué une culture biologique sur ces plants hybrides de l'Assam. On traite les feuilles dans une petite usine construite sur mesure où on utilise des machines d'origine chinoise qui reproduisent le style manuel.

Notes de dégustation: Les grandes feuilles de ce thé arborent une digne prestance. Au nez, elles offrent un bouquet fruité de papaye confite et de pêche ainsi qu'une touche subtile de fleur d'osmanthe. En bouche, la liqueur vive aux tannins bien structurés est légèrement maltée. Des arômes de poivre, de graines de coriandre, de zeste d'orange et de fruits cuits se déploient avec finesse. La finale est souple et tapisse longuement la bouche de tannins agréablement fruités.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.







Le Sri Lanka, le Népal, le Vietnam et la côte Est africaine

MIS À PART LA CHINE, LE JAPON, TAÏWAN ET L'INDE, DE
NOMBREUX AUTRES PAYS DANS LE MONDE CULTIVENT
LE THÉ. NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI QUELQUES-
UNS DE LEURS TERROIRS, SOIT CEUX DU SRI LANKA,
DU NÉPAL, DU VIETNAM ET DE DEUX PAYS AFRICAINS :
LE KENYA ET LE MALAWI.

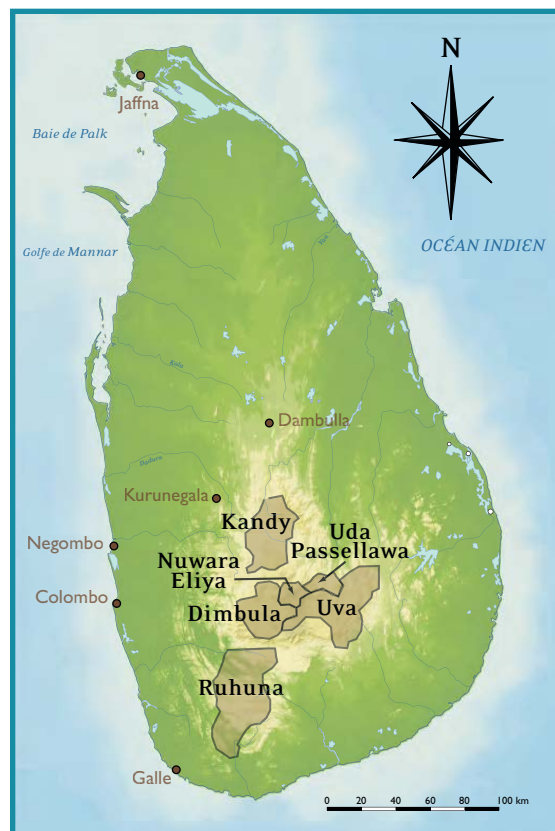
Le Sri Lanka

Autrefois connue sous le nom de Ceylan, la République du Sri Lanka tient tout entière sur une île de la région des tropiques située à moins de 40 kilomètres de la pointe sud-est de l'Inde. Bien qu'aujourd'hui le Sri Lanka soit l'un des principaux exportateurs de thé dans le monde et que l'appellation « thé de Ceylan » soit encore en usage, son industrie est tout de même assez récente. Avant 1860, on ne cultivait aucun théier dans ce pays. L'île était entièrement recouverte de plantations de café, lesquelles représentaient la principale ressource économique du pays.

L'aménagement des premières plantations de thé au Sri Lanka est attribué à un jeune Écossais, James Taylor, qui était au service d'un grand producteur de café. Taylor a réussi à obtenir des Jardins botaniques royaux de Peradeniya quelques graines de théier pour tenter une première plantation. Au cours des années 1860, il a expérimenté différentes méthodes de culture et de traitements des feuilles de thé sur quelques hectares du domaine de Loolecondera surnommés le Field No. 7. À Kandy, ce jardin est considéré comme le pionnier de la culture du thé au Sri Lanka. Cependant, les travaux de Taylor auraient probablement été sans conséquences si une surprenante épidémie n'avait pas ravagé les caféiers.

En effet, à partir de 1869, un champignon parasite (*Hemileia vastratix*) provoquant une maladie des feuilles a infecté l'île entière, allant jusqu'à dévaster complètement les plantations de caféiers en quelques dizaines d'années. Cherchant un substitut à cette culture en déroute, à l'instar de Taylor, les propriétaires se sont tournés vers le théier. Avec un système agricole déjà bien établi et des planteurs d'expérience, la transformation d'une culture de café en une culture de thé s'est faite très rapidement. C'est ainsi que les zones de production sont passées de 400 hectares en 1875 à 120 000 hectares vers 1900.

Constituée en tout et pour tout de deux modestes caisses, la première exportation de thé a eu lieu dès 1872. Par la suite, la forte demande des Britanniques a stimulé l'expansion de cette industrie.



En 1890, l'explosion de la culture du thé a également été encouragée par Thomas Lipton qui, flairant la bonne affaire, a débarqué sur l'île pour y racheter des plantations à bas prix. Il a investi dans l'utilisation d'une machinerie industrielle pour produire en grande quantité et à moindre coût, en plus de miser sur un emballage attrayant afin d'attirer l'œil des consommateurs.

Au cours des années 1970, le gouvernement sri-lankais a tenté par des réformes agraires de reprendre le contrôle des plantations qui appartenaient alors à des compagnies britanniques, mais cette nationalisation s'est malheureusement soldée par un échec.

Ne réussissant pas à gérer l'industrie, le gouvernement a ensuite cherché à la privatiser de nouveau, ce qui l'a fragilisée davantage.

Aujourd'hui, le Sri Lanka n'est plus le seul à produire du thé destiné au marché industriel. De nouveaux pays producteurs réussissent à produire des thés de qualité à moindre coût. Il va sans dire que les défis auxquels le Sri Lanka devra faire face sont nombreux.

LE VISAGE DE L'INDUSTRIE

Avec un climat favorable qui lui permet de nombreuses récoltes tout au long de l'année, le Sri Lanka est le quatrième producteur mondial de thé. Ses 223 millions de kilos de thé annuels (selon les données 2008 du Tea Board of Sri Lanka) comptent pour plus de 6% de la production planétaire. Misan sur le marché de l'exportation, adaptant son industrie aux standards exigeants des pays importateurs, le Sri Lanka exporte la presque totalité de sa production.

LES JARDINS

Des régions montagneuses aux plaines méridionales du pays, la surface des plantations couvre aujourd'hui un peu plus de 220 000 hectares. Les jardins se trouvent principalement dans le sud de l'île, sur les versants est et ouest des hauts plateaux. Ils sont répartis en trois catégories, selon leur altitude :

- Les *low grown*, à partir du niveau de la mer jusqu'à 600 mètres;
- Les *medium grown*, qui se situent entre 600 et 1 200 mètres;
- Les *high grown*, qui se situent entre 1 200 et 2 000 mètres.

LES ZONES DE PRODUCTION

Bien que l'on retrouve des plantations dans l'ensemble du pays, le Sri Lanka compte principalement trois zones de production réputées : Nuwara Eliya, Dimbula et Uva.



Jardin à Heputale.

Vallée montagneuse située au centre de l'île, c'est la région de Nuwara Eliya qui possède les plus hauts sommets, dont le plateau atteint 2 000 mètres. Son climat chaud et humide permet de nombreuses récoltes tout au long de l'année. Les meilleures ont cependant lieu de janvier à la fin mars.

Reconnue comme l'une des premières plantations du Sri Lanka, la zone de production de Dimbula a été fondée au cours des années 1870, pendant l'épidémie qui devait ravager complètement les caféiers. Les plantations sont situées à une altitude variant de 1 200 à 1 700 mètres. Les récoltes destinées à la production de thés haut de gamme ont lieu de janvier à mars.

Situées sur les versants orientaux des montagnes centrales de l'île, les plantations de la province d'Uva bénéficient également d'une altitude variant de 1 000 à 1 700 mètres. En raison d'un système climatique qui agit différemment sur le territoire, les meilleures récoltes s'effectuent d'août à octobre.

Le Népal

« Les Népalais croient que, matin et soir, Shiva, qui habite le sommet du mont Kachenjunga, souffle une brise fraîche sur les jardins, donnant aux théiers leur qualité exceptionnelle », raconte un producteur népalais.

Enclavé entre la Chine au nord et l'Inde au sud, le Népal est situé au cœur de la chaîne montagneuse himalayenne. Avec plusieurs sommets dépassant les 8000 mètres, le Népal a des caractéristiques géographiques et climatiques qui s'apparentent à celles de Darjeeling. La culture du thé y est d'ailleurs apparue au cours de la même période (fin du XIX^e siècle). Cependant, alors que Darjeeling bénéficiait d'investissements et d'une production destinée au commerce extérieur, l'industrie du thé au Népal a souffert d'une gestion gouvernementale inefficace qui a affecté considérablement la transition vers la privatisation.

Malgré tout, au cours de la dernière décennie, l'industrie du thé au Népal a connu une ascension fulgurante. L'étendue des plantations a presque quintuplé, passant de 3500 hectares en 1996 à plus de 15000 hectares en 2004, avec une production qui a augmenté dans les mêmes proportions, passant de 2905 tonnes en 1996 à 11 651 tonnes en 2004. De plus, cette industrie demeure très prometteuse puisque de nombreuses plantations encore jeunes seront bientôt prêtes à être exploitées.

Destinée principalement au marché domestique, la production népalaise est constituée en grande par-

tie de thés noirs CTC (*voir à la page 176*). La plupart de ces thés sont produits dans les plaines du Terai, à une altitude qui ne dépasse pas les 300 mètres. Cependant, certaines plantations produisent des thés issus du procédé orthodoxe qui, très proches des caractéristiques aromatiques des thés de Darjeeling, sont également destinés au marché de l'exportation. On les retrouve principalement dans les régions montagneuses des districts d'Illam, de Panchthar, de Taplejung et de Dhankuta. Ce sont les districts d'Illam et de Dhankuta qui proposent les meilleures récoltes du pays.

Bien que le Népal produise déjà des thés de bonne qualité et que sa production se développe aujourd'hui de façon plus commerciale, son industrie devra surmonter plusieurs obstacles afin d'être florissante, car en raison d'un contexte politique instable, d'une pauvreté criante et de routes en mauvais état, les investissements se font de plus en plus attendre. Heureusement, il semblerait que certains investisseurs œuvrant dans l'industrie du thé à Darjeeling démontrent de plus en plus d'intérêt pour les régions productrices du Népal qui possèdent des conditions similaires aux leurs. Si leurs intentions se concrétisent, avec leurs connaissances et leur expertise, on ne serait pas étonné de voir surgir dans les prochaines années de grands crus en provenance de ces fameuses montagnes.



Le Vietnam

À l'instar de la Chine, la culture du thé au Vietnam est issue d'une longue tradition. Certaines légendes locales racontent que les premiers théiers qui auraient été amenés au Vietnam provenaient de l'actuel Triangle d'or (frontière Chine, Laos, Birmanie, Thaïlande et Vietnam) il y a de cela plus de 1 000 ans. Aujourd'hui, la culture du thé est bien établie sur le territoire vietnamien et l'industrie emploie environ 2 millions de personnes. Plus de 80 000 hectares sont réservés aux plantations de thé, pour une production qui a explosé au cours des deux dernières décennies, atteignant les 90 000 tonnes en 2004. Destiné au marché local, le thé qui y est produit se veut principalement d'entrée de gamme, de façon à demeurer accessible à la population locale.

LES ZONES DE PRODUCTION

Depuis les régions tropicales centrales jusqu'aux régions montagneuses du Nord, plus d'une trentaine de provinces cultivent le thé à travers le pays. La production vietnamienne est constituée majoritairement de thé noir (60 %, dont une petite proportion d'orthodoxe), de thé vert (35 %), et d'une catégorie diversifiée (5 %) qui regroupe les thés au jasmin, les thés au lotus et les Wulong. Les provinces du Nord fournissent environ 65 % de la production nationale. Dans les régions du sud du pays, particulièrement dans les montagnes, à la faveur des investissements taiwanais, on produit de plus en plus de Wulong.

THAI NGUYEN

Thai Nguyen est la principale et l'une des seules régions réputées pour l'excellence de sa production de thé. Dans cette province, les jardins de théiers

se situent à une altitude de 300 à 500 mètres et l'emportent sur les cultures de riz et de maïs. Parfois organisée en coopérative, l'industrie du thé à Thai Nguyen est formée de petits groupes d'artisans qui, pour la plupart, effectuent toutes les étapes de transformation. En ce qui concerne la vente et la distribution, si certains s'en occupent, la majorité d'entre eux vendent leur thé à de plus grandes compagnies qui l'emballent de nouveau pour le distribuer dans les supermarchés.

LES JARDINS

Le Vietnam bénéficie de plusieurs avantages naturels (climat, qualité du sol) qui ont facilité le développement de la culture du théier. Les jardins de thé au Vietnam sont de petites dimensions et ne dépassent guère les 500 mètres carrés. Entre chaque cueillette, on taille les théiers afin de les garder à une hauteur d'environ 60 centimètres. La distance entre les théiers est de 20 à 30 centimètres et un espace d'environ 40 à 60 centimètres sépare les rangées, ce qui fait de petits jardins touffus. La période des récoltes se situe de mars au début novembre et les meilleures cueillettes sont celles d'avril et de septembre.

LES CULTIVARS

Le théier reconnu comme le théier local se nomme Trung Du La Nho («petite feuille de thé au milieu») et est utilisé dans près de 70 % des plantations du nord du pays. On trouve également quelques autres cultivars dont le LDPI et le TLE777, tous deux originaires de Chine. Créé au Vietnam à partir d'une hybridation de ces deux cultivars, le LT est un autre cultivar assez répandu.



Les pays africains

Comme ce fut le cas pour plusieurs pays qui se tournèrent vers la théiculture à partir du XIX^e siècle, l'essor de la culture du théier en Afrique est l'une des conséquences de la colonisation européenne. Les premières plantations à voir le jour sur le continent africain ont été créées à titre expérimental, au cours des années 1850, en Afrique du Sud (région de Natal) et c'est dans la région de Stanger, en 1877, que les premières plantations commerciales sont apparues. Même si ces premiers essais ont donné des rendements intéressants, ce n'est qu'au cours des années 1920 que les plantations de thé ont pris véritablement leur envol. Aujourd'hui, plus d'une dizaine de pays africains produisent du thé, en grande majorité des CTC. Le Kenya, la Tanzanie, l'Ouganda, le Burundi, le Malawi, le Mozambique et le Rwanda comptent au nombre des principaux producteurs.

Avec un rendement extrêmement élevé (près de 2 tonnes l'hectare, alors qu'en Chine on atteint à peine 0,7 tonne l'hectare), la production africaine est essentiellement consacrée au thé noir.

Aujourd'hui, avec le développement du marché des thés de spécialité, plusieurs expérimentations axées sur la qualité ont cours, privilégiant les méthodes de transformation orthodoxes. De plus, d'autres familles de thé, soit les thés blancs et les thés verts, font leur apparition. Ces expérimentations ont particulièrement cours au Kenya et au Malawi, les

seuls pays africains à proposer, pour le moment, des thés de plus haut grade.

LE KENYA

Nouveau joueur de l'industrie depuis le début du XX^e siècle, le Kenya est aujourd'hui le premier producteur de thé du continent africain et le troisième au monde. Plus de 150 000 hectares de jardins sont maintenant consacrés à la culture du théier, pour une production annuelle qui dépasse les 340 000 tonnes. La majorité des plantations sont situées dans les régions montagneuses, à des altitudes variant de 1500 à 2000 mètres, ainsi qu'à l'ouest de la vallée du Rift. En 2008, le Kenya a exporté plus de 325 000 tonnes à travers le monde. Les jardins les plus connus sont Milima, Mariny et Kangaita, qui utilisent tous les méthodes de transformation orthodoxes et CTC.

LE MALAWI

L'un des premiers pays africains à commercialiser sa production dès 1880, le Malawi fait partie aujourd'hui des principaux pays producteurs d'Afrique. Son industrie est constituée d'une majorité de petits artisans qui produisent annuellement plus de 45 000 tonnes de thé. Après le coton, le thé est la principale culture d'exploitation du pays.

Les premières plantations ont vu le jour en 1878 et se sont étendues progressivement aux régions de

LE ROOIBOS Produit exclusif de l'Afrique du Sud, le rooibos est une boisson que les populations locales consomment depuis plusieurs siècles et que l'on prépare à partir d'une plante (*Aspalathus linearis*) de la famille des légumineuses. Cette plante qui est cultivée dans les plaines de la région du Cedarberg est un buisson de 1 à 2 mètres de hauteur pourvu de petites branches ramifiées. Les feuilles et les tiges sont récoltées pour ensuite être coupées, broyées, oxydées et séchées au soleil. Communément appelé « thé rouge », le rooibos est riche en minéraux et en vitamines. Sa vive liqueur rouge est fruitée et acidulée.



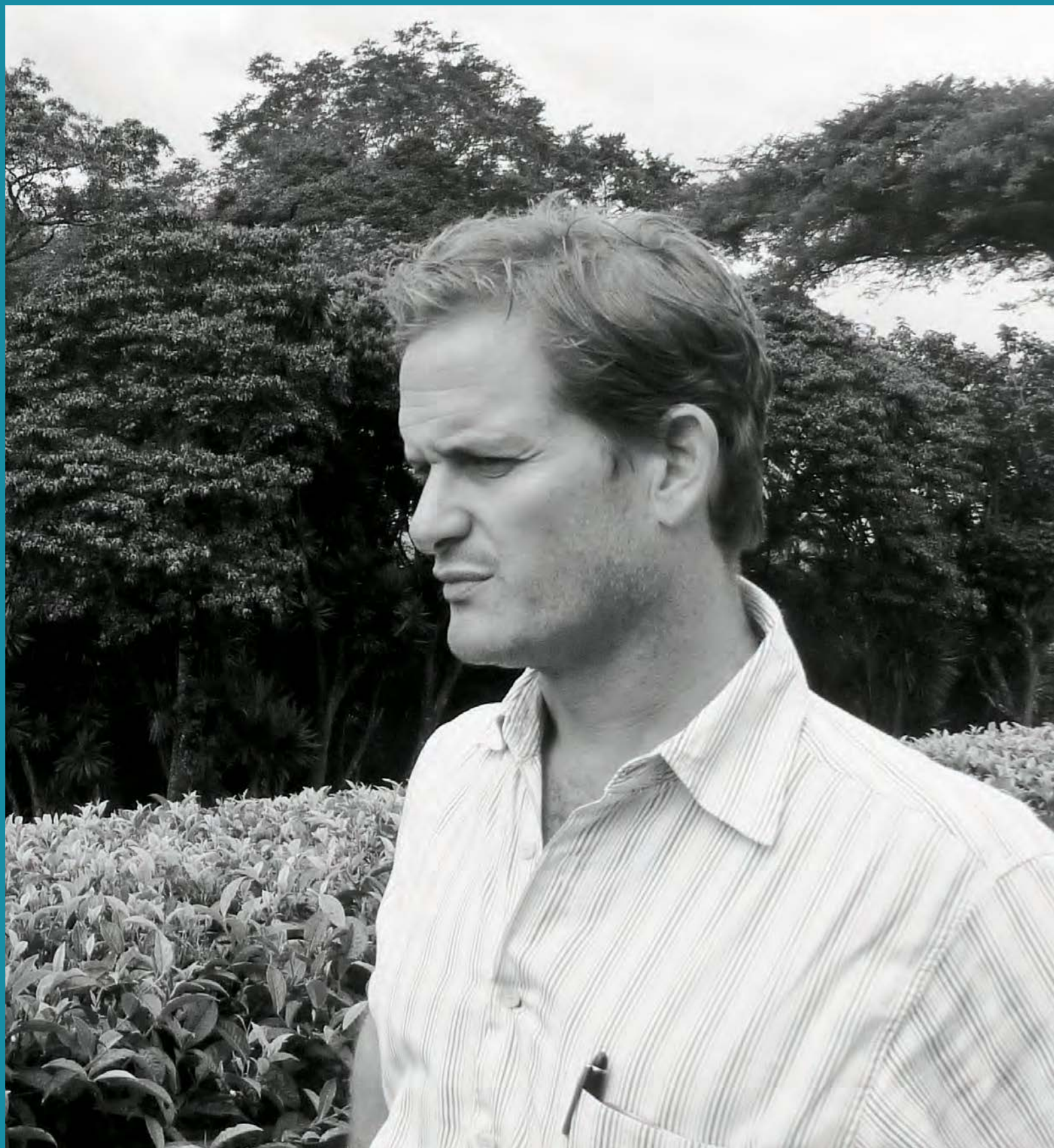
Jardin de thé au Malawi.

Malanje et de Thyolo. On y cultivait alors des théiers provenant de Natal, en Afrique du Sud, mais les conditions climatiques imprévisibles du pays ont fait en sorte que cette variété n'a pas obtenu le succès escompté. Pendant les années 1920, des théiers appartenant à la variété *assamica*, plus adaptée au climat subtropical du Malawi, ont été importés de l'Inde, où le développement des cultivars était déjà bien avancé.

Aujourd'hui, les zones de production se trouvent essentiellement dans les régions méridionales du

pays, aux alentours de Thyolo et de Mulanje (dans les Shire Highlands). Mulanje est la plus importante zone de production du pays.

Les thés du Malawi sont encore peu connus. On les utilise généralement dans les mélanges (*tea blends*). La plupart des plantations appartiennent à des compagnies étrangères, qui exportent leur production principalement en Europe. Les récoltes ont lieu pendant l'été austral (hémisphère Sud), du mois d'octobre au mois d'avril.



Rencontre avec Alexandre Kaye, de Satemwa Tea Estate, Malawi

Quand avez-vous commencé votre carrière dans le monde du thé ?

J'ai toujours baigné dans le monde du thé, mais c'est officiellement en 1997, après avoir complété mes études en horticulture, que j'ai accepté un emploi à Satemwa. Je devais gérer les pépinières, l'irrigation et le programme de replantation.

Est-ce que Satemwa est un grand domaine ?

Il est d'environ 892 hectares et nous y produisons entre 2 100 000 et 2 700 000 kilos de thé, selon les conditions climatiques. Plus de 1200 personnes y travaillent.

Qui sont vos principaux clients ?

En tant que grands producteurs de thé noir CTC, nous fournissons plusieurs grandes marques mondiales.

Quel est votre rôle principal dans cette entreprise ?

De façon générale, je gère les opérations et je m'efforce de développer l'entreprise. Je goûte les thés deux fois par jour, je rencontre les acheteurs, j'occupe le poste de trésorier, je dépanne et supporte l'équipe lorsque c'est nécessaire.

Quels ont été les changements majeurs que vous avez perçus dans l'industrie du thé depuis vos débuts ?

Je vois aujourd'hui une augmentation importante des petits exploitants, du nombre de certifications nécessaires, ainsi que de la transparence dans la chaîne de transformation. Il y a eu aussi une nette amélioration des normes dans les usines. Et je ne peux pas oublier non plus l'inquiétude croissante que les producteurs vivent à propos des changements climatiques.

Quel est votre thé préféré ?

J'ai été très peu exposé aux thés du monde entier, mais parmi ceux-ci, j'aime les Wulong taiwanais et les Darjeeling first flush. De Satemwa, c'est le Bvumbwe, un thé noir artisanal, que je préfère.

Un thé sri-lankais

Ceylan Uva Adawatte | thé noir |

Région de production: Uva.

Période de récolte: De juillet à octobre.

Cultivar: Hybride Assamica.

Le Sri Lanka possède un terroir idéal pour la culture du thé et un savoir-faire qu'il a hérité des grandes plantations de l'Inde. La région d'Uva est traditionnellement réputée pour ses grands crus de haute altitude (*high grown*). Bien qu'il y soit situé en basse altitude (*low grown*), le jardin d'Adawatte fait preuve d'une énergie et d'un dynamisme étonnants, participant ainsi à la renaissance du thé de qualité sri-lankais. On produit ce thé à partir des feuilles de purs hybrides d'Assam plantés dans les années 1930 et on le transforme dans le respect des méthodes orthodoxes qui ont fait la réputation des thés de ce terroir classique.

Notes de dégustation: L'infusion vermillon intense que libère ce thé est particulièrement aromatique. Des notes délicatement acidulées (tomate), boisées (bois exotique) et doucement poivrées sont associées à de surprenants arômes camphrés et mentholés (thé des bois, eucalyptus), ce qui en fait une liqueur ronde, généreuse et tonique.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière.



Un thé népalais

Népal Jun Chiyabari, récolte d'automne

| thé noir |

Région de production: Ilam.

Période de récolte: D'avril à juin.

Cultivar: AV2 et Si Ji Chun.

Ce thé noir est issu d'un mélange de variété AV2 et de quelques cultivars taiwanais. Pour sa production, on utilise des méthodes développées à Taiwan pour l'élaboration du Bai Hao, un Wulong noir renommé. Un style moderne de thé himalayen.

Notes de dégustation: À quelques pas de Darjeeling, ce lot d'automne récolté dans les magnifiques jardins de Jun Chiyabari offre de délicates feuilles et des bourgeons dorés qui ont été transformés avec soin et savoir-faire. La liqueur obtenue est suave et légère, déployant ses riches parfums floraux, mielleux et nuancés d'accents fruités (pomme) et chocolatés.

Accessoire d'infusion privilégié: Une théière ou un *gaiwan*.



Un thé vietnamien

Tan Huong | thé vert |

Traduction : Nom de la coopérative productrice/nom du cultivar.

Région de production : Thai Nguyen.

Période de récolte : De mars à novembre.

Cultivar : LT.

Le Tan Huong provient de la région de Thai Nguyen, au nord de Hanoï. Le thé y est la principale culture et fait l'objet de soins importants. En effet, dans cette région rurale, la plupart des familles possèdent un petit jardin de thé. Au début des années 1980, les fermiers se sont regroupés en coopératives, les membres travaillant ensemble à la fabrication des thés de chacun. C'est de leur effort collectif qu'est issu ce thé vivifiant, cultivé sans produits chimiques.

Notes de dégustation : Les feuilles gris-vert dégagent en infusion d'appétissants parfums de viande fumée et de maïs sucré. Le nez généreux évoque le pak-choï et le brocoli cuit. En bouche, l'attaque légère et végétale fait écho au nez et se développe en d'amples arômes végétaux sucrés, légèrement herbacés et fumés.

Accessoire d'infusion privilégié : Une théière.



Un thé africain

Kenya Kangaita | thé noir |

Région de production : District de Kinrinyaga, au Kenya.

Période de récolte : Toute l'année.

Cultivar : Hybride Assamica.

La manufacture de thé de Kangaita a été construite en 1965. Située en haute altitude, à près de 1900 mètres, elle transforme les feuilles de thé d'environ 3700 petits agriculteurs. Issu de théiers Assamica, le Kenya Kangaita a été fabriqué selon la méthode de transformation orthodoxe, une curiosité pour cette région habituellement productrice de thés industriels de type CTC.

Notes de dégustation : Il offre une liqueur épicée (laurier, poivre) et légèrement camphrée, fruitée, délicatement pyrogénée (pain grillé) et maltée. Équilibré aromatiquement et aux tannins bien structurés, c'est un thé bien charpenté qui démontre sa puissance sans pour autant user de rudesse.

Accessoire d'infusion privilégié : Une théière.



TROISIÈME PARTIE

DE LA TASSE À L'ASSIETTE





L'art de préparer le thé

VERS LA FIN DU XVI^E SIÈCLE, SEN NO RIKYU, UN DES PLUS GRANDS MAÎTRES DE THÉ JAPONAIS, A FAIT LA REMARQUE SUIVANTE: « LE THÉ N'EST RIEN D'AUTRE QUE CECI: FAIRE CHAUFFER DE L'EAU, PRÉPARER LE THÉ ET LE BOIRE CONVENABLEMENT. C'EST TOUT CE QU'IL VOUS FAUT SAVOIR. » ON PEUT S'ÉTONNER DE L'EXTRÊME SIMPLICITÉ DU COMMENTAIRE, SACHANT QU'IL VIENT D'UN HOMME QUI A JETÉ LES BASES DE CE QUE L'ON APPELLE AUJOURD'HUI LA « VOIE DU THÉ ». BIEN QUE, POUR RIKYU, CETTE SIMPLICITÉ REQUIÈRE UN INVESTISSEMENT PERSONNEL COMPLET, IL EST VRAI QU'À LA BASE LA PRÉPARATION D'UN THÉ N'A RIEN DE TRÈS COMPLIQUÉ. POURTANT, L'EXPÉRIENCE NOUS APPREND QUE LE THÉ EST « D'HUMEUR CHANGEANTE », C'EST-À-DIRE QUE, MALGRÉ UNE PRÉPARATION SIMILAIRE, IL PEUT UN JOUR ÊTRE ÉCLATANT COMME IL PEUT S'AVÉRER MOINS RÉUSSI LE JOUR SUIVANT.

Les théières

Depuis plusieurs siècles, les maîtres de thé ainsi que les amateurs de thé du monde entier ont cherché à perfectionner l'art de préparer le thé en feuilles. Que ce soit pour accompagner un rituel ou pour faire ressortir le meilleur d'un thé, chaque culture s'est approprié l'art du thé tout en l'adaptant à son mode de vie. Bien sûr, la pratique du thé est quelque chose de très personnel, mais on peut chercher à mettre en valeur la préparation du thé en feuilles et l'adapter à une consommation quotidienne. Pour ce faire, la théière est le récipient de prédilection. Voici donc un tour d'horizon des différents types de théières qui, dans certains cas, sont associées à une culture ou à un rituel particulier.

LES THÉIÈRES YIXING

Faites de terre cuite, les théières Yixing sont originaires du comté du même nom, en Chine. Grâce à la porosité de la terre avec laquelle elles sont fabriquées, elles ont la propriété de garder la mémoire des thés qu'on y infuse, d'où leur surnom de «théières à mémoire».

Historiquement, la production d'objets en terre cuite remonte à la dynastie des Han (206 av. J.-C. à 220 apr. J.-C.), mais c'est au milieu de la dynastie Ming

(1368-1644), vers 1500, qu'une véritable production a commencé. Vers la fin du XVII^e siècle, les théières Yixing sont arrivées en Europe pour la première fois. La forte demande des Européens a amené les artisans chinois à leur destiner une partie de leur production.

Yixing est une ville de la province du Jiangsu, à l'ouest de Shanghai. Célèbres pour la qualité de leur terre et l'incroyable créativité des potiers, les théières Yixing jouissent d'une solide réputation tant en Chine qu'à l'étranger. Le centre de production est établi à Dingshan, une localité voisine de Yixing. En plus de petits ateliers de potiers qui travaillent uniquement à la main, on y trouve de grandes manufactures spécialisées (pots à fleurs, tuiles, etc.) qui produisent des théières en série.

Les théières Yixing conviennent particulièrement aux thés noirs, aux Wulong et aux Pu Er.

LA TERRE DE YIXING Il existe trois principaux types de terre : *zishani* (violette), *hongni* (rouge) et *duanni* (jaune). Ce sont les particularités naturelles suivantes qui ont permis à la terre de Yixing de se démarquer en tant que matière première :

- Sa grande plasticité, qui facilite son traitement et a permis aux artisans de mettre au point une technique de fabrication entièrement manuelle. Notons que les théières Yixing sont rarement tournées, mais plutôt façonnées.
- Sa porosité, en raison de quoi chaque théière Yixing doit être consacrée à une seule famille de thé.
- Sa forte concentration en oxyde de fer et ses composants plus gros que la moyenne, aisément reconnaissables à la texture des parois de la théière.

Cette terre est fabriquée avec des roches qui sont extraites, concassées, nettoyées, malaxées et tamisées, puis mélangées. La teinte des trois types de terre ainsi fabriquée peut varier en fonction du lieu et de la profondeur du site où les roches qui les composent ont été extraites et selon le genre de cuisson utilisé par l'artisan potier. Le son que rend la théière lorsqu'on la frappe doucement avec son couvercle est une autre caractéristique particulière et souvent un gage de qualité. On devrait normalement entendre un son métallique et clair.

LA THÉIÈRE À MÉMOIRE Lorsqu'elle est chaude, la théière à mémoire permet aux tannins du thé de s'incruster dans ses parois, créant un dépôt qui s'accumule d'une infusion à l'autre. C'est ainsi que la théière à mémoire se culotte. Plus on s'en servira, plus elle révélera la richesse aromatique des thés qu'on y infusera.

LA RÈGLE DES TROIS NIVEAUX

Si une théière Yixing pour le *gong fu cha* est de bonne fabrication, elle répond habituellement à la règle des trois niveaux: le sommet du bec verseur et le sommet de l'anse doivent être à la même hauteur que le col de la théière. De plus, le couvercle doit s'ajuster le plus parfaitement possible à l'ouverture de la théière, de sorte qu'il ne bouge pas, tandis que l'anse et le bec doivent être parfaitement alignés.

Le sceau du potier (ou sa signature) est imprimé sur chaque théière. Il se trouve normalement en dessous de la théière, sous le couvercle et parfois même sous l'anse.



LES THÉIÈRES KYUSU

De fabrication japonaise, les théières kysu se caractérisent par une anse latérale creuse qui facilite le maniement et qui, selon les Japonais, répond le mieux aux principes d'ergonomie. Légères et raffinées, elles sont souvent faites d'une argile de grès cuite à haute température qui rehausse la saveur des fins thés verts japonais. On en trouve également en porcelaine et parfois même en verre. Notons qu'à l'origine les potiers japonais utilisaient la porcelaine pour la confection des théières. C'est seulement à partir du ^{xix}^e siècle qu'ils ont remplacé la porcelaine par un grès local. Au cours de cette période, on a également vu apparaître l'anse latérale creuse.

Les théières kysu sont généralement pourvues d'une grille très fine, pratique pour les thés verts japonais qui sont hachés finement, car elle retient les feuilles à l'intérieur. Habituellement, les théières de fabrication artisanale ont un filtre en terre intégré, tandis que les théières de type industriel produites en série ont le plus souvent un filtre en inox.

Les kysu sont d'un volume très variable. Les plus grandes servent à l'infusion classique et les plus petites servent pour la technique de dégustation *senchado* (voir à la page 110), couramment utilisée au Japon.



LES THÉIÈRES EN CÉRAMIQUE ÉMAILLÉE

La céramique est un matériau depuis longtemps reconnu pour sa qualité et sa finesse. Grâce à leurs parois émaillées, les théières en céramique conviennent parfaitement à toutes les familles de thé. Elles sont particulièrement recommandées pour des thés fragiles et délicats comme les thés blancs ou les thés verts de Chine, chez lesquels on recherche avant tout finesse et subtilité.

LES THÉIÈRES EN MÉTAL

Il existe plusieurs types de théières en métal, et leur qualité est très variable. Les théières maghrébines conviennent parfaitement à la préparation du thé à la menthe. Malheureusement, elles confèrent au thé un caractère métallique. C'est la raison pour laquelle on devrait éviter d'y infuser des thés fins. Pour un usage plus général, l'acier inoxydable est le métal le plus approprié.



LES THÉIÈRES EN FONTE ÉMAILLÉE

Utilisées en Chine à l'origine comme bouilloires, les théières en fonte émaillée conviennent à tous les genres de thé. Le fait qu'elles soient émaillées facilite leur entretien et évite le contact direct avec la fonte. Elles sont toutefois moins conseillées pour les thés délicats.



LES THÉIÈRES EN VERRE

Les théières en verre ont les mêmes avantages de neutralité et de polyvalence que la céramique. Leurs parois lisses permettent d'y infuser tous les types de thé sans en affecter le goût. De plus, la transparence du verre donne la possibilité de voir les feuilles se dérouler lentement et valser dans l'eau, en plus de nous permettre d'apprécier la couleur de l'infusion. La plupart des modèles sont munis d'un filtre infuseur que l'on retire pour la préparation des thés façonnés.



LE CHOIX D'UNE THÉIÈRE La poterie étant un art où, comme dans le cas du thé, différentes techniques de fabrication et divers standards de qualité se côtoient, plusieurs choix de théières sont offerts sur le marché. Voici les principaux critères à prendre en considération en ce qui concerne le matériau, le volume, la forme et la qualité de la théière.

- Le matériau. Fonte, terre cuite ou céramique? D'abord, il vous faut déterminer le type de thé que vous désirez boire. Les théières en céramique et en fonte émaillée conviennent très bien à tous les types de thé. Celles en terre cuite sont idéales pour les thés noirs, les Pu Er ou les Wulong. Poreuses, elles permettent de conserver la mémoire des thés et d'enrichir leur goût à chaque infusion.
- Le volume. Ne choisissez pas une trop grande théière. Certains thés délicats ont besoin d'être infusés dans un petit volume d'eau pour dégager leurs précieux parfums. Un adage chinois dit que plus la théière est petite, meilleur sera le thé.
- La forme. Pour rendre votre expérience plus agréable, il vous faudra choisir une théière qui convient à votre main. Les anses étant de formes très différentes, n'hésitez pas à prendre la théière pour vous assurer qu'elle verse bien et que la prise vous plaît.
- La qualité. Une bonne théière vieillit bien. Méfiez-vous des théières à rabais, surtout celles qui sont en fonte ou en terre cuite, car elles pourraient se dégrader rapidement.



La préparation en théière

Le thé réagit à plusieurs facteurs importants dont il faut tenir compte si l'on veut tirer le maximum de goût d'une infusion. Le rapport entre la quantité de thé et la quantité d'eau, la température de l'eau et le temps d'infusion sont tous des éléments à considérer, et ce, quelle que soit la méthode de dégustation. En suivant les indications qui suivent, il est possible d'obtenir un goût optimal pratiquement à tout coup.

- Commencez par réchauffer votre théière avec de l'eau chaude: remplissez-la environ au tiers, attendez une trentaine de secondes, puis jetez l'eau. Vous pouvez également réchauffer l'extérieur de la théière **1**.
- Ajoutez-y les feuilles. La recette de base demande 1 cuillère à café (1 cuillère à thé) bien comble, soit l'équivalent d'environ 2 ou 3 grammes pour 250 millilitres (1 tasse) d'eau **2**. Vous pouvez déposer les feuilles directement dans la théière. Si vous utilisez un filtre, assurez-vous qu'il est le plus grand possible par rapport au volume total de la théière. Plus les feuilles auront l'espace voulu pour se déployer dans l'eau, meilleur sera le résultat. À cet égard, les boules à thé sont déconseillées, car elles compriment les feuilles.
- Versez l'eau sur les feuilles **3**. La qualité et la température de l'eau sont importantes. Il est préférable de ne jamais ébullanter un thé, car l'eau bouillante





brûle les feuilles et détruit les arômes les plus délicats. Plus un thé vert ou un thé blanc est de grande qualité, moins il supporte une température élevée.

- Laissez infuser pendant le temps requis, lequel varie généralement de trois à sept minutes. Plus les feuilles sont petites ou brisées, plus elles s'infusent rapidement.
- Arrêtez l'infusion en transvidant la liqueur dans un autre récipient ou en retirant le filtre qui a servi à l'infusion **4**. Une infusion réussie est une infusion équilibrée. Si elle est trop courte, le caractère de la liqueur ne sera pas tout à fait révélé; si elle est trop longue, l'amertume des tannins viendra masquer les arômes.
- Servez et dégustez **5**.

Le tableau des pages suivantes présente plusieurs conseils d'ordre général qui vous guideront dans la préparation de votre thé.



Conseils pour la réussite des infusions

| FAMILLE | THÉS | ASPECT DES FEUILLES | DOSAGE |  |  | REMARQUES |
|--|---|---|--|---|--|--|
| Thés blancs | Bai Hao Yin Zhen | Bourgeons non roulés en fines aiguilles couvertes d'un duvet blanc. | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (2 c. à thé pour 1 tasse) | 65 à 75 °C | 5 à 7 minutes | Il est recommandé de boire les thés blancs dans un petit volume d'eau (<i>gaiwan</i>) afin de pouvoir apprécier toutes leurs subtilités. |
| | Bai Mu Dan | Mélange de bourgeons et de feuilles. | | 75 à 80 °C | | Peut supporter un plus grand volume d'eau. |
| | Darjeeling Avongrove, Malawi Satemwa | Bourgeons argentés légèrement noirâtres. | | 80 à 90 °C | | Peut supporter un plus grand volume d'eau. |
| Thés jaunes | Jun Shan Yin Zhen Meng Ding Hua Ya | Bourgeons et feuilles vert clair légèrement argentées. | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (1½ c. à thé pour 1 tasse) | 75 à 85 °C | 4 à 5 minutes | En <i>gaiwan</i> , le thé jaune aura la force d'un thé vert et en théière, la douceur d'un thé blanc. |
| Thés verts Dessiccation en cuve (méthode chinoise) | Huiming, Du Yun Mao Jian, Xin Yang Mao Jian, Tan Huong, Wuyuan Zi Mei, Kamairicha | Petites feuilles aux formes variables, (roulées, aplaties, en spirales, etc.) mais denses. Couleur allant du vert foncé au vert-jaune. | 2,5 g de thé pour 250 ml d'eau (1 c. à thé pour 1 tasse) | 75 à 85 °C | 3 à 5 minutes | Plus la qualité du thé est grande et plus il contient de bourgeons, plus il faudra diminuer la température et la quantité d'eau. Le récipient de prédilection des thés verts chinois est le <i>gaiwan</i> . |
| | Huang Shan Mao Feng, Long Jing, Anji Bai Cha, Lu An Gua Pian, Tai Ping Hou Kui, Huo Shan Huang Ya, Tian Mu Qing Ding, Lu Shan Yun Wu, Wu He | Grandes feuilles plus volumineuses à formes variables (torsadées, frisées, aplaties, etc.). Couleur allant du vert foncé au vert-jaune. | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (1½ c. à thé pour 1 tasse) | 75 à 85 °C | 4 à 5 minutes | |
| Thés verts Dessiccation à la vapeur (méthode japonaise) | Sencha, Gyokuro, Kabusecha | Fines aiguilles aplaties. Couleur allant du vert foncé au vert éclatant. Feuilles seulement, entières ou brisées. | 2,5 g de thé pour 250 ml d'eau (1 c. à thé pour 1 tasse) | 60 à 75 °C | 3 à 4 minutes | La technique <i>senchado</i> est à recommander pour les plus hauts grades |
| | Bocha, Bancha, Kokicha | Tiges et feuilles. | 2,5 g de thé pour 250 ml d'eau (1 c. à thé pour 1 tasse) | 75 à 85 °C | 4 à 5 minutes | |

| FAMILLE | THÉS | ASPECT DES FEUILLES | DOSAGE |  |  | REMARQUES |
|-------------------------------|---|---|---|--|---|---|
| Wulong | Dong Ding, Si Ji Chun, Tie Guan Yin, Shan Lin Xi, Ali Shan, Da Yu Lin, Cui Yu, Jin Shuan, Gui Fei | Feuilles roulées serrées (boules, perles, billes). Couleur allant du vert forêt au bleu-vert et au noir profond. | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (1 c. à thé pour 1 tasse) | 95 °C | 4 à 5 minutes | Rincer les feuilles afin qu'elles se déploient plus facilement*. |
| Wulong (à feuilles torsadées) | Rou Gui, Shui Xian, Da Hong Pao, Bai Hao, Qi Lan Xiang, Mi Lan Xiang, Bai Rui Xiang, Zhi Lan Xiang, Shui Jin Gui, Ping Lin Bao Zhong, Man Lou Xiang | Feuilles torsadées. Couleur allant du bleu-vert au marron foncé. | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (1½ c. à thé pour 1 tasse) | | | Utiliser un infuseur assez grand pour que les feuilles puissent se dérouler librement. La technique <i>gong fu cha</i> est idéale pour l'infusion des Wulong. |
| Thés noirs | Darjeeling (tous les jardins, peu importe la saison de la cueillette) | Feuilles broyées, brisées ou entières, petites ou moyennement longues. | 2,5 g de thé pour 250 ml (1 c. à thé pour 1 tasse) | 95 °C | 3 à 4 minutes | Pour les First Flush de Darjeeling, on peut baisser la température à 90 °C, surtout à leur arrivée au printemps. |
| | Assam, Nilgiri, Kenya, Qimen, Zhenghe Hong Gong Fu, Ceylan, Zheng Shan Xiao Zhong | Feuilles allant du brun au noir, avec quelquefois des pointes dorées ou argentées (bourgeons). S'il s'agit de thés de Darjeeling de première récolte, les feuilles vont souvent du vert au brun-vert. | | | | La couleur de la liqueur variera selon le type de thé (d'ambree à rouge). Plus les feuilles sont brisées ou broyées, moins le temps d'infusion doit être long. |
| | Yunnan Da Ye, Jin Die, Bai Lin Gong Fu, Xiao Zhong, Jin Jun Mei | Feuilles entières aux nombreux bourgeons dorés. | 2,5 g de thé pour 250 ml d'eau (1½ c. à thé pour 1 tasse) | 85 à 90 °C | 4 à 5 minutes | Les thés noirs chinois aux nombreux bourgeons dorés doivent être infusés avec une eau moins chaude. |
| Pu Er | Pu Er Sheng âgés de moins de 10 ans | Feuilles plus ou moins longues ou forme comprimée (nid, cube, galette, brique, etc.) | 2,5 g de thé pour 250 ml d'eau (1 c. à thé pour 1 tasse) | 90 à 95 °C | 3 à 5 minutes | Rincer pendant 5 secondes*. Plus les feuilles sont brisées, plus la durée de l'infusion doit être courte. |
| | Pu Er Shu (tout âge) et Pu Er Sheng âgés de plus de 10 ans | Feuilles plus ou moins longues ou forme comprimée (nid, cube, galette, brique, etc.) | 3 g de thé pour 250 ml d'eau (1½ c. à thé pour 1 tasse) | 95 °C | 4 à 6 minutes | Double rinçage de 5 secondes*. Plus les feuilles sont brisées, plus la durée de l'infusion doit être courte. |

* Rinçage : Certains thés, principalement les Pu Er et les Wulong, nécessitent un rinçage de quelques secondes avant d'être infusés. Ce rinçage permet d'obtenir une infusion plus équilibrée. Pour ce faire, vous devrez mettre de l'eau presque bouillante (90 °C - 95 °C) sur les feuilles (assez pour les recouvrir), puis la rejeter quelques secondes après pour ensuite faire votre infusion.



Petit guide de la dégustation

INTIMEMENT LIÉ À NOS EXPÉRIENCES ANTÉRIEURES AINSI QU'À NOS HABITUDES ALIMENTAIRES, LE GOÛT FIGURE PARMI NOS TRAITS CULTURELS LES PLUS FONDAMENTAUX. IL NOUS PERMET DE PERCEVOIR, CONSCIEMMENT OU NON, TOUTE LA GAMME DES SAVEURS EN ÉTABLISSANT DES LIENS DIRECTS ENTRE NOS SOUVENIRS ET LE MOMENT PRÉSENT. EN D'AUTRES MOTS, IL NOUS OFFRE LA CHANCE DE VOYAGER DANS LE TEMPS ET L'ESPACE EN ASSOCIANT NOS PERCEPTIONS À D'AUTRES DOMAINES SENSORIELS ET CULTURELS. PAR CONTRE, C'EST UN SENS QUI N'EST PAS INFALLIBLE, PUISQUE NOS PERCEPTIONS PEUVENT VARIER SELON LE CONTEXTE ET L'ENVIRONNEMENT. MAIS ÉTANT DONNÉ QUE NOUS SOMMES POURVUS DE MILLIERS DE PAPILLES GUSTATIVES QUI AGISSENT COMME DES RÉCEPTEURS ET SE RENOUVELLENT TOUS LES 10 JOURS, NOUS AVONS LA CAPACITÉ D'ÉDUCER ET DE RAFFINER NOTRE GOÛT.





L'analyse visuelle

C'est habituellement par la vue que s'établit notre premier contact avec un thé. Bien qu'elle ne soit pas toujours un bon indicateur de la richesse d'un thé, l'apparence des feuilles (leur forme, leur texture, leur couleur; la présence de bourgeons, etc.) ne nous en donne pas moins une première impression.

En observant attentivement les feuilles d'un thé, on peut faire certaines déductions relatives à son goût. La présence de petites pointes blanches formées par les bourgeons peut être un gage de qualité, tout comme une couleur éclatante, brillante, est souvent un indice de fraîcheur. Inversement, des feuilles sans éclat, mates, voire grisâtres peuvent révéler des vices dans le processus de transformation ou dans le mode de conservation.

La dégustation est avant tout une recherche du plaisir par les sens, mais c'est aussi une méthode d'appréciation du goût. Elle nous permet, à l'aide de nos organes de perception, d'identifier les composés responsables d'un parfum, puis d'analyser et de communiquer nos impressions gustatives.

Certes, apprendre à identifier et à dissocier nos sensations n'est pas une tâche facile. D'autant plus que certains parfums sont empreints de souvenirs heureux ou malheureux, le cerveau provoquant des associations qui ne tiennent pas nécessairement compte des qualités intrinsèques de l'aliment ou de la boisson que l'on s'applique à déguster. L'intérêt de la dégustation est donc d'aller au-delà des évidences premières (c'est bon, ce n'est pas bon; j'aime, je n'aime pas) pour évaluer plus précisément la valeur de ce qu'on déguste. Pour ce faire, il n'est pas nécessaire d'être doté d'un talent particulier. Avec un peu d'effort, tout le monde peut réussir à développer ses aptitudes de dégustateur. Cela dit, une compréhension sommaire du mécanisme complexe qu'est le goût s'avère précieuse en regard de l'appréciation globale d'une expérience gustative. Ici comme ailleurs, la théorie permet d'enrichir la pratique, multipliant le plaisir qu'on en tire.



Le goût

Le goût est la somme de plusieurs sensations complexes. Il sollicite principalement deux systèmes sensoriels : les récepteurs olfactifs (le nez) et les récepteurs gustatifs (la langue).

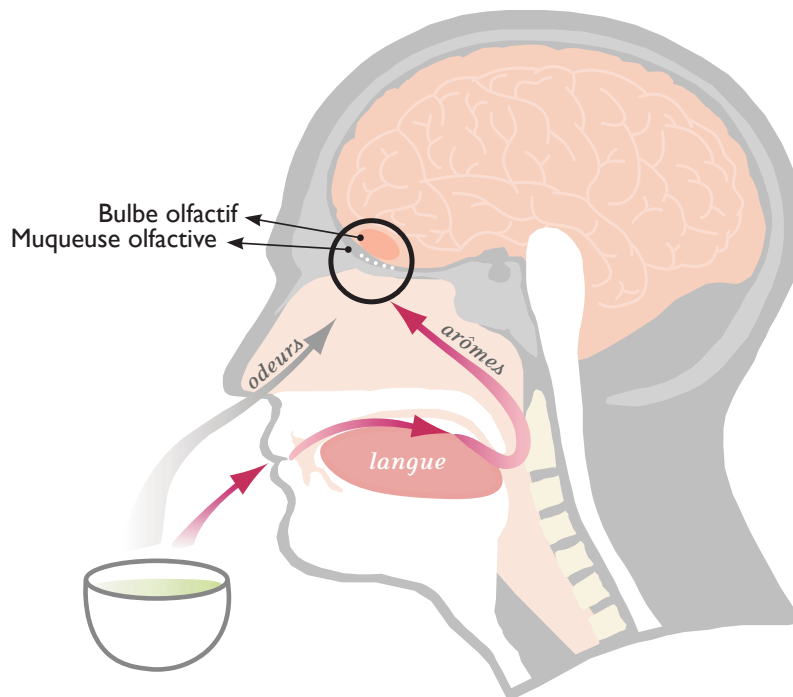
Après l'analyse visuelle, la deuxième étape cruciale d'une dégustation consiste à humer les parfums qui se dégagent des feuilles de thé. En plus de prédisposer le cerveau à recevoir les informations, cette étape fournit de précieuses indications que la langue seule ne saurait percevoir. Notre système olfactif est beaucoup plus développé que notre système gustatif, si bien que, sans l'odorat, la majeure partie des informations relatives au goût est pratiquement impossible à percevoir (comme c'est le cas quand on a le nez bouché...). Voyons rapidement comment ce système fonctionne.

Les sensations olfactives peuvent être perçues de deux façons : par olfaction directe ou par olfaction rétronasale. Dans les deux cas, pour être détectées, elles doivent atteindre le bulbe olfactif qui est responsable du traitement de l'information.

C'est grâce à l'olfaction directe que les molécules volatiles traversent les fosses nasales pour atteindre directement les capteurs du bulbe olfactif et ainsi donner une première impression ou indication du goût. Quant à l'olfaction rétronasale, elle se produit une fois que le liquide se trouve dans la bouche. Les arômes remontent vers les fosses nasales en passant par le pharynx pour rejoindre le bulbe olfactif. C'est par cette voie que l'on perçoit l'aspect aromatique d'un thé avec le plus d'intensité.



ODEUR ET ARÔME On utilise le mot « odeur » pour désigner les sensations recueillies par l'olfaction directe, alors que le mot « arôme » définit la perception obtenue par l'olfaction rétronasale.



Oltre l'olfaction directe par le nez, le dégustateur portera une attention toute particulière au phénomène de la rétro-olfaction (indiqué par la flèche rouge).

LA LANGUE

Alors qu'on perçoit les arômes par l'odorat, les saveurs se détectent principalement par la langue, qui est munie de récepteurs gustatifs (certaines parties de la bouche comme le voile du palais en possèdent également). Ces récepteurs, les bourgeons de goût, se trouvent sous les papilles gustatives. La langue en possède environ 10 000 qui forment chacun un bouquet de 50 à 100 cellules réagissant à toutes les saveurs.

Les êtres humains ne détectent que cinq saveurs fondamentales: le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'*umami* (signifiant «savoureux» en japonais). Chacune de ces saveurs est perceptible à différents degrés, la perception de l'une pouvant être nuancée par une autre. C'est la raison pour laquelle, aujourd'hui, on parle généralement d'un «continuum» gustatif.

LA PERCEPTION DES SAVEURS SUR LA LANGUE

Les papilles gustatives n'étant pas spécialisées, où qu'il soit situé sur la langue, n'importe quel bourgeon gustatif peut percevoir toutes les saveurs. Cependant, certaines parties de la langue réagissent différemment selon l'intensité des saveurs et nous informent de la prédominance d'une saveur particulière, comme l'illustre le schéma ci-dessous.

Le goût se définissant également par des sensations, d'autres récepteurs sensoriels de la cavité buccale sont mis à profit. Ils permettent notamment de définir la texture, la température, la sensation de fraîcheur, l'astringence, etc.

Fait à noter; la température du thé peut avoir un effet sur la perception de ses saveurs. À une température très élevée, l'amer est moins perceptible, tandis que le sucré l'est davantage. La chaleur n'a cependant pas d'influence sur la perception de l'acidité.

La voie du dégustateur

Si l'on veut enrichir l'expérience consistant à boire un thé, la première chose à faire, avant de mouiller ses lèvres au thé fraîchement infusé, est de humer les feuilles avant et après l'infusion en se laissant imprégner des plus subtils parfums qu'elles contiennent. Ensuite, tout en examinant la couleur et la texture du liquide, on approche le bol près de son nez pour sentir les effluves qui émanent de l'infusion. On peut y aller avec la technique du «petit chien», en reniflant par petits coups rapides. À ce moment, il est important de bien se concentrer, car les premières impressions laissées par les odeurs sont souvent très riches en informations. Lorsqu'on est prêt à boire, on prend une petite gorgée, puis on expire l'air par les narines, ce qui facilitera la perception rétro-olfactive.

Maintenant que vous avez bien humé les arômes tant des feuilles que de la liqueur et que vous vous apprêtez à avaler votre première gorgée, portez une attention particulière aux sensations que le liquide vous procure partout dans la bouche. Parmi les cinq saveurs, le salé se retrouve rarement dans le goût du thé. Par contre, l'amertume est présente à différents degrés dans pratiquement tous les thés, en raison des tannins et de la caféine qui structurent la liqueur. Et ce n'est pas négatif ! Pour un palais occidental, l'amertume demande peut-être un certain apprivoisement, mais elle ne constitue pas un défaut en soi. Observez comment cette amertume s'équilibre avec les différents arômes que le thé contient. Faites des liens avec ce à quoi cette flaveur vous fait penser. Cherchez à aller plus loin que votre première impression. Laissez-vous guider par vos sensations en soutenant votre concentration pour ne pas laisser filer de précieuses

informations. Finalement, essayez de définir ces sensations pour mieux les comprendre afin de parvenir à les garder en mémoire.

Lors d'une dégustation, tous les sens interviennent. Ce n'est pas qu'une question de nez ou de langue. L'ouïe nous permet d'entendre le «chant de l'eau» et de savoir que l'eau est prête à l'infusion; la vue nous renseigne sur l'apparence d'un thé, etc. De sorte que l'environnement, la musique, la lumière, les autres personnes présentes, notre propre humeur, etc., sont tous des éléments à considérer pour la réussite d'une dégustation. Dans de mauvaises conditions, même une dégustation de grands crus peut malheureusement s'avérer désagréable.



LA FLAVEUR La flaveur est l'ensemble des sensations olfacto-gustatives que procure la consommation d'un aliment.

Des mots pour goûter

Mis à part tout le bagage de connaissances et d'expériences culturelles et personnelles qu'il transporte avec lui, un dégustateur doit être en mesure de mettre à profit plusieurs de ses compétences. L'une d'entre elles est de savoir structurer ses sensations pour ensuite arriver à les exprimer avec justesse.

Lorsque l'on hume un parfum, c'est souvent une image ou une émotion qui apparaissent à l'esprit plutôt qu'un mot. Malheureusement, sans l'apport nuancé d'un vocabulaire adéquat, une émotion demeure difficilement interprétable. Apprendre à décrire nos sensations le plus précisément possible permet d'affiner nos sens et d'enrichir la perception que l'on a d'un thé (ou de tout autre aliment...). Le fait d'associer une odeur à un mot permet de la classer, de la catégoriser, de sorte qu'elle sera plus facilement reconnaissable par après. Il faut en quelque sorte se construire une mémoire gustative. Et plus on parvient à une précision dans les termes, plus on est en mesure de percevoir les nuances et plus notre cerveau devient apte à se remémorer nos expériences gustatives.

L'acquisition d'un vocabulaire est donc d'une première importance. De prime abord, l'exercice peut sembler rébarbatif, mais si l'on y met un peu de patience et d'entraînement, on s'aperçoit qu'il n'a rien de très compliqué. En cultivant un peu chaque jour notre mémoire olfactive, en portant attention aux odeurs qui nous entourent, naturellement, on apprend une plus grande justesse à nos sens. Les dégustations en groupe permettent également d'échanger sur les termes de dégustation et de percevoir certains éléments dont une personne seule, à ses débuts, peut difficilement prendre conscience. L'expression et le partage des sensations font partie du plaisir de la dégustation; d'une certaine manière, ils en constituent même l'aboutissement.

Nommer les arômes d'un thé est beaucoup moins facile que de distinguer ses principales saveurs. La raison en est bien simple: il émane d'une infusion de thé plusieurs centaines de molécules volatiles. Envahi par toute cette information, le cerveau doit faire le tri et résumer...



La roue des arômes

LES FAMILLES D'ARÔMES

Pour en arriver à utiliser correctement les mots de la dégustation, on peut commencer par se familiariser avec le vocabulaire des principales familles d'arômes du thé. L'intérêt premier n'est pas d'apprendre par cœur tous ces termes et leur définition, mais de comprendre plus facilement les différents ensembles d'odeurs en fonction de leurs caractères olfactifs.

Bien sûr, les parfums d'un thé ne sont pas figés et peuvent appartenir à plusieurs familles d'arômes qui, souvent, s'entremêlent selon toute la gamme possible des nuances, nous mystifiant parfois pour notre plus grand plaisir...

LES NOTES DU THÉ

Toutes les odeurs du thé ne sont pas perceptibles en même temps ni de la même façon. Leur degré de volatilité modifie leur persistance et nous renseigne sur l'évolution du goût du thé.

- Les notes de tête sont des notes volatiles, souvent éphémères, qui fournissent la première impression du goût d'un thé. Leur perception est immédiate.
- Les notes de corps sont celles que l'on perçoit lorsque la liqueur se trouve dans la bouche. Ce sont elles qui structurent la liqueur et qui la caractérisent. Puissantes et stables, elles sont responsables de la sensation générale que l'on a d'un thé.
- Les notes de queue sont celles qui, une fois la liqueur avalée, demeurent en bouche et persistent en arômes. Lorsqu'un thé est riche en saveurs, les notes de queue peuvent démontrer sa persistance ou marquer l'évolution de sa saveur qui culmine souvent en des sensations complexes.

Après avoir humé le thé en essayant de recenser le plus grand nombre d'arômes qui émanent de ses feuilles ou de sa liqueur, le second défi est de décrire sa texture ainsi que l'impression générale qu'il laisse.

LA CONSERVATION DU THÉ

Généralement, plus un thé est fragile, plus rapidement il perd ses arômes. Cela est vrai notamment pour les thés verts, particulièrement les thés verts japonais, qui se conservent environ 3 mois (6 mois pour les thés verts chinois) sans que dépérissent leurs arômes et saveurs. Contrairement aux thés vieillis qui sont les seuls à avoir la possibilité de se bonifier avec le temps, les Wulong, les thés blancs et les thés noirs peuvent quant à eux conserver leurs particularités pendant environ un an. C'est pourquoi il faut chercher le plus possible à retarder leur vieillissement. Le meilleur moyen est de mettre le thé dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Il est aussi préférable de le conserver loin des odeurs puissantes, comme celles d'épices ou de café.



Bref lexique de la dégustation

Aigu : Caractère vif, légèrement acide, étroit, incisif ; peut être fin ou robuste.

Ample : Texture ronde, liqueur pleine, d'une bonne longueur en bouche.

Âpre : Provoquant une sensation astringente, rude et rêche.

Aqueux : Dont la texture a la consistance de l'eau.

Aromatique : Riche en arômes, très parfumé.

Astringent : Caractère âpre, dur ou corsé, responsable d'une sensation d'assèchement dans la bouche.

Capiteux : Riche et complexe.

Chaleureux : Liqueur ronde, sans acidité, réconfortante.

Charpenté : Liqueur bien structurée, tannique, corsée sans être rêche, pleine et forte.

Complexe : D'une grande richesse aromatique, possédant plusieurs qualités subtiles.

Corps : Se dit d'une texture offrant une bonne présence, qui tapisse bien la bouche.

Corsé : Qui a du corps.

Coulant : Caractère d'une liqueur souple, lisse et ayant peu de corps.

Court : Qui possède des arômes ou des saveurs qui s'éteignent rapidement.

Cru : Caractère d'une liqueur quelque peu acide.

Doux : Soyeux, souple, velouté, sans astringence, parfois associé à sucré.

Finesse : Léger, raffiné.

Frais : Caractère d'une liqueur qui donne une sensation de fraîcheur, parfois un peu acidulée.

Franc : Caractère bien marqué, qui s'affirme instantanément.

Généreux : Soutenu par une richesse aromatique intense.

Intense : Présence forte, puissante.

Jeune : Définit un caractère un peu vert, sans maturité, parfois légèrement acide.

Léger : Souple et sans corps.

Lisse : Texture légère, sans rugosité.

Long : Qui possède une longue persistance ; qualité d'une liqueur bien structurée.

Lourd : Parfum dont la présence se situe en fond de bouche, dense.

Mordant : Définit une sensation astringente, acide et forte.

Nerveux : Caractère légèrement acide, sans souplesse.

Onctueux : Texture épaisse, moelleuse, très ronde.

Opulent : Parfum riche, rond et capiteux.

Persistance : Caractérise un arôme qui possède une bonne longueur en bouche.

Plein : Qualité d'une liqueur qui offre une bonne persistance, qui remplit bien la bouche.

Puissant : Qui a beaucoup de force, corsé.

Raffiné : Qui possède une finesse, une subtilité.

Râpeux : Caractère d'une liqueur trop astringente et désagréable.

Robuste : De forte constitution, qui a beaucoup de corps, puissant.

Rond : Définit une liqueur souple et soyeuse, peu tannique, qui remplit bien la bouche.

Soutenu : Arôme dont la présence est persistante.

Soyeux : Se dit d'une liqueur dont la texture est souple et huileuse.

Subtil : Raffiné et complexe.

Tannique : Se dit d'une liqueur bien charpentée, qui donne une agréable sensation d'astringence.

Velouté : Dont l'épaisseur rappelle le velours.

Vif : Possédant une grande fraîcheur avec une pointe d'acidité.



A silver knife and fork are positioned vertically on a dark, textured surface. The knife is on the left, and the fork is on the right. Both utensils are highly reflective, showing bright highlights and dark shadows. The background has a fine, vertical wood-grain-like texture.

Le thé gourmand

CONSOMMÉ SEUL, LE THÉ EST UN DÉLICE SIMPLE ET PUR. EN L'ACCOMPAGNANT DE NOURRITURE, EN LUI TROUVANT UN ACCORD, UN PARTENAIRE DE DÉGUSTATION, ON ENTRE DANS UNE DIMENSION OÙ L'ÉVEIL DES SENS MÈNE À UN PARADIS BIEN RÉEL ! LA GASTRONOMIE LUI ACCORDE AUJOURD'HUI LES MÊMES AVANTAGES QUE LE VIN. SES SUBTILITÉS LUI OFFRENT D'INFINIES POSSIBILITÉS, DES PLUS SUBTILES AUX PLUS ÉTONNANTES. EN PLUS DES ACCORDS CLASSIQUES, COMME AVEC LE CHOCOLAT OU LES DESSERTS EN GÉNÉRAL, IL Y A CEUX, PLUS NOVATEURS, QUI FONT INTERVENIR D'AUTRES PRODUITS DE DÉGUSTATION, COMME LE SCOTCH, LE FROMAGE OU MÊME LES HUÎTRES. LE THÉ EST ÉGALEMENT DEVENU UN INGRÉDIENT DE CHOIX POUR LES AMATEURS DE MIXOLOGIE QUI RÉUSSISSENT À METTRE EN VALEUR SON CARACTÈRE AUTHENTIQUE D'UNE FAÇON NOUVELLE ET ORIGINALE.

Les boissons classiques

De nombreux peuples ont élaboré leur propre façon de boire le thé, selon leur culture, leurs habitudes et leurs rituels. Voici les plus beaux exemples des boissons à base de thé qui sont devenues des « classiques ».

Chai

Avant que les Anglais n'implantent des théiers en Inde pour obtenir leur propre production, au XIX^e siècle les Indiens ne buvaient pratiquement pas de thé. La popularité de cette boisson y est donc assez récente et c'est en partie en raison d'une politique de promotion mise en place par le gouvernement indien. Au début du XX^e siècle, pour stimuler le marché intérieur du thé, ce dernier a encouragé la consommation du thé à l'anglaise, c'est-à-dire avec du lait et du sucre. Contre toute attente, les Indiens ont adapté cette pratique à leur culture en y intégrant également des épices. Aujourd'hui, le *chai* (« thé » en hindi) est consommé à chaque coin de rue selon une recette qui comporte plusieurs variations.

500 ml (2 tasses) d'eau

4 c. à café de mélange *chai* Camellia (voir note 1)

500 ml (2 tasses) de lait 3,25 % ou de lait végétal de votre choix (voir note 2)

4 c. à café de sucre brut (si on utilise un lait végétal sucré, diminuer de moitié la quantité de sucre)

1. Dans une casserole, amener l'eau à ébullition. Verser le mélange de *chai* dans l'eau bouillante et laisser mijoter 5 min.
2. Ajouter le lait et le sucre et amener le tout à ébullition.
3. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 5 min. Ajouter du sucre, si nécessaire.
4. Filtrer la préparation et déguster.

NOTES

1. Pour faire votre propre mélange d'épices, choisissez de préférence un thé noir corsé, comme l'Assam Banaspaty ou le Kenya Kangaita, selon un dosage de 10 g (4 c. à café) et de 10 g (4 c. à café) d'épices de votre choix pour 1 litre (4 tasses) de liquide. L'épice la plus classique dans le *chai* est la cardamome, mais la cannelle, le clou de girofle, la muscade, l'anis étoilé et le gingembre personnalisent votre thé avec succès.
2. Pour obtenir un *chai* plus laiteux, utilisez 750 ml (3 tasses) de lait et 250 ml (1 tasse) d'eau.



Thé glacé

On boit du thé froid depuis déjà plusieurs décennies. Au Japon, le thé glacé est vendu en distributrice à peu près partout et c'est, encore aujourd'hui, un marché en pleine expansion. Mais pour un bon thé glacé, nul besoin d'acheter le thé en bouteille ! Vous obtiendrez d'ailleurs de meilleurs résultats en le préparant vous-même. Pour ce faire, deux techniques s'offrent à vous : l'infusion à froid et l'infusion à chaud. En pratiquant une infusion à l'eau froide, vous obtiendrez des arômes et des saveurs plus subtils, en plus de limiter la présence de tannins. L'infusion à l'eau chaude aura l'avantage d'être plus rapide à préparer. Vert, Wulong ou noir, tous les types de thés peuvent être utilisés. C'est aussi le moment idéal de donner une deuxième vie à un thé moins frais, en le mélangeant à d'autres aromates ou même à d'autres thés.

INFUSION À FROID

4 c. à café du thé de votre choix

1 litre (4 tasses) d'eau froide

2 c. à café de sucre

Quelques aromates, au choix : zeste d'orange, zeste ou jus de citron vert, épices, fines herbes, etc. (voir variantes)

1. Verser l'eau froide sur les feuilles.
2. Ajouter le sucre et les aromates choisis.
3. Laisser infuser au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
4. Filtrer la préparation et déguster.

INFUSION À CHAUD

500 ml (2 tasses) d'eau chaude

4 c. à café du thé de votre choix

2 c. à café de sucre

Quelques aromates, au choix : orange, citron vert, épices, fines herbes, etc. (voir variantes)

Glaçons

1. Dans l'eau chaude, laisser infuser le thé 10 min.
2. Ajouter le sucre et les aromates choisis.
3. Filtrer le mélange dans un pichet de 1 litre (4 tasses). Remplir de glaçons et bien mélanger.

Peu importe le mode d'infusion choisi, le thé préparé se conserve de 2 à 4 jours au réfrigérateur.

VARIANTES

Voici quelques suggestions de recettes pour 1 litre (4 tasses) de thé glacé :

- 4 c. à café de thé vert chinois Du Yun Mao Jian, une petite poignée de menthe fraîche et le jus d'un citron vert.

- 4 c. à café de thé noir Népal Jun Chiyabari d'automne, le zeste d'une moitié d'orange et un bâton de cannelle pilé.
- 4 c. à café de thé Wulong taiwanais Dong Ding de M. Chang, quelques pétales de rose et quelques feuilles de basilic.





Thé à la menthe

Avant que les premières cargaisons de thé n'arrivent au Maroc, les Arabes avaient l'habitude d'infuser de la menthe ou, pendant la saison froide, de l'absinthe. Probablement parce qu'il complétait à merveille ces infusions, leur offrant notamment un plus fort caractère, le thé s'est rapidement intégré à leurs us et coutumes, jusqu'à devenir un art. Selon les règles de l'hospitalité marocaine, on doit offrir trois infusions de thé à la menthe, de la moins corsée à la plus corsée, en prolongeant chaque fois la durée de l'infusion. Et il faut le servir en le versant de bien haut pour faire mousser le thé et le refroidir.

1 grosse poignée de menthe verte fraîche

1 ½ c. à café de sucre

1 ½ c. à café de thé vert Gunpowder bio ou d'un autre thé vert chinois corsé

300 ml (1 ¼ tasse) d'eau bouillante

1. Réchauffer la théière en y versant de l'eau chaude. Jeter l'eau.
2. Mettre la menthe dans la théière et ajouter le sucre.
3. Déposer le thé dans un filtre et le rincer à l'eau bouillante. Déposer le filtre dans la théière et ajouter 300 ml (1 ¼ tasse) d'eau bouillante.
4. Laisser infuser 3 ou 4 minutes. Retirer le filtre.

VARIANTE: Mettre les feuilles de thé directement dans la théière, sans utiliser de filtre. De cette manière, le thé deviendra de plus en plus fort.

Thé Matcha latte

Bien que, au Japon, le matcha soit en général réservé aux cérémonies, on peut aussi utiliser ce thé vert réduit en poudre de plusieurs façons, notamment en pâtisserie et en confiserie. Bien sûr, on trouve sur le marché différentes qualités de matcha et on nomme « matcha de cuisine » celui que l'on emploie dans les recettes culinaires de toutes sortes. Si l'on infuse généralement le matcha avec de l'eau chaude, il arrive qu'on le fasse à froid avec du lait, comme c'est le cas pour les smoothies ou ce matcha latte.

750 ml (3 tasses) de lait 2% ou de lait végétal de votre choix
250 ml (1 tasse) d'eau froide ou d'eau mélangée à des glaçons
3 c. à café de matcha Sora ou d'un autre matcha de cuisine
4 c. à café de sucre brut (si on utilise un lait végétal sucré, diminuer de moitié la quantité de sucre)

1. Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur électrique ou dans un *shaker*.
2. Battre la préparation jusqu'à ce que le matcha soit complètement dissous.
3. Servir.



La mixologie

Pour ceux et celles qui pratiquent l'art de mélanger des boissons, le thé est un ingrédient de choix. Il peut, comme certaines herbes, servir d'aromate ou bien de base à un nouveau mélange. Voici comment des spécialistes utilisent les parfums du thé pour enrichir leurs créations.



Feng Pine

Par Simon Faucher, mixologue chez Les Rouxquineries

Voici le réconfort parfait pour les après-skis romantiques !

45 ml (1 ½ oz) de Glenfiddich
½ c. à café de gelée de sapin du commerce
2 c. à café de jus de citron
200 ml (7 oz) de thé Feng Huang Hong Cha ou d'un thé noir chinois fruité, chaud
Petite branche de sapin (pour décorer) (facultatif)

1. Dans un verre, mélanger tous les ingrédients, sauf la branche de sapin.
2. Servir décoré de la branche de sapin, si désiré.

Labrador Cobbler

Par Patrice Plante, mixologue de Monsieur Cocktail

Voici le parfait thé glacé estival. Il combine la fraîcheur des tannins du thé du Labrador avec ceux des raisins utilisés dans la préparation du pisco, une eau-de-vie.

90 ml (3 oz) de thé du Labrador infusé à froid
(voir recette ci-dessous)
37 ml (1 ¼ oz) de pisco
7 ml (¼ oz) de sirop d'agave
15 ml (½ oz) de jus de citron
Glaçons concassés
30 ml (1 oz) d'eau pétillante
Petits fruits ou herbes de saison (pour décorer)

1. Mettre le thé du Labrador, le pisco, le sirop d'agave et le jus de citron dans un verre Highball rempli de glaçons concassés.
2. Remuer légèrement avec une cuillère (de bar, si possible) et ajouter l'eau pétillante.
3. Décorer de petits fruits ou d'herbes de saison.

THÉ DU LABRADOR INFUSÉ À FROID

500 ml (2 tasses) d'eau fraîche
2 c. à café de thé du Labrador

Mettre l'eau et le thé dans un contenant hermétique. Bien remuer. Laisser infuser au réfrigérateur pendant 48 heures pour bien concentrer les arômes. Filtrer au tamis fin.





Matcha Sour

Par Patrice Plante, mixologue de Monsieur Cocktail

À la fois velouté et soyeux, ce cocktail est rempli de saveurs franches et languissantes.

½ c. à café de poudre de thé matcha Sora ou d'un autre matcha de cuisine

22 ml (¾ oz) de saké Junmai Ginjo

30 ml (1 oz) de gin Thuya ou de gin Bombay Sapphire

22 ml (¾ oz) de jus de citron vert

15 ml (½ oz) de sirop de miel (voir recette ci-dessous)

1 blanc d'œuf

Glaçons

Julienne de zestes de citron vert (pour décorer)

1. Avec une cuillère, mélanger la poudre de thé dans le saké.
2. Verser dans le bol d'un mélangeur (ou d'un *shaker*). Ajouter le gin, le jus de citron vert, le sirop de miel et terminer par le blanc d'œuf. Ajouter des glaçons et mélanger vigoureusement.
3. Filtrer le mélange afin de retirer les glaçons. Remettre la préparation filtrée dans le mélangeur et mélanger de nouveau à haute intensité pour bien émulsionner le blanc d'œuf.
4. Filtrer au tamis fin dans un verre Old Fashioned contenant un cube de glace.
5. Ajouter un peu de la mousse et décorer de zestes de citron vert.

SIROP DE MIEL

1 part d'eau

1 part de miel

Dans une petite casserole, amener les ingrédients à frémissement en mélangeant jusqu'à ce qu'ils se lient ensemble. Le sirop se conserve 1 mois au réfrigérateur.

Bromance

Par Jean-Félix Desfossés,
mixologue au Château Frontenac

L'assemblage de différents agrumes et de la rose dans ce cocktail en fait un breuvage festif et coloré.

60 ml (2 oz) de Bacardi Carta Blanca
¾ c. à café de jus de citron vert frais
1 c. à soupe de jus de goyave
1 c. à soupe de sirop de thé Earl Grey de Marie-Antoinette
(voir recette ci-dessous)
3 gouttes d'amer Peychaud
2 gouttes d'eau de rose
Glaçons
Zeste de citron vert et bouton de rose (pour décorer)
(facultatif)

1. Dans un *shaker*, mettre le Bacardi, le citron vert, les jus, le sirop de thé, l'amer et l'eau de rose. Remplir de glaçons et brasser vigoureusement.
2. Filtrer le mélange dans une coupe à cocktail froide.
3. Garnir d'un zeste de citron vert et d'un bouton de rose, si désiré.

SIROP DE THÉ EARL GREY DE MARIE-ANTOINETTE

3 c. à café de thé Earl Grey
250 ml (1 tasse) d'eau chaude à 95 °C (203 °F)
½ c. à café d'eau de rose
3 c. à café de sucre blanc

Mettre le thé dans une tasse, verser l'eau chaude et laisser infuser 3 minutes. Filtrer.
Ajouter l'eau de rose, puis le sucre et remuer jusqu'à dissolution complète.





Les plats et les desserts

Le thé n'est jamais sorti des cuisines. D'abord utilisé comme aromate, il est aujourd'hui employé dans le monde entier pour rehausser le goût de certains plats. On le retrouve sur les meilleures tables, en toute subtilité. Il inspire aux chefs de nouvelles audaces, de nouveaux horizons. Voici des recettes de chefs qui, du thé, savent soutirer les délices.

Maquereau en escabèche au thé du Labrador

Par Arnaud Marchand, chef Chez Boulay-bistro boréal

DONNE 6 PORTIONS

ESCABÈCHE

4 filets de maquereau de 90 g (3 oz) chacun
100 g (3 ½ oz) de bacon de porc non tranché
1 petit oignon ciselé
1 carotte en brunoise
500 ml (2 tasses) de vin blanc
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin blanc
125 ml (½ tasse) de thé du Labrador
Sel et poivre

SAUCE VIERGE AUX CAMERISES

½ branche de céleri en brunoise
1 botte de ciboulette ciselée
1 échalote ciselée
80 ml (⅓ tasse) de camerises ou de cassis
250 ml (1 tasse) d'huile végétale
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre
Sel et poivre

ESCABÈCHE

1. Placer les filets de maquereau dans un plat à gratin huilé.
2. Couper le bacon en lardons et les faire revenir dans une casserole.
3. Ajouter dans la casserole l'oignon et la carotte et les faire suer quelques minutes.
4. Déglicer au vin blanc.
5. Ajouter le vinaigre, saler et poivrer. Porter à ébullition et ajouter le thé du Labrador. Verser la préparation chaude sur les maquereaux.
6. Laisser mariner 12 heures au réfrigérateur. Enlever les branches de thé du Labrador et servir.

SAUCE VIERGE

1. Mélanger le céleri, la ciboulette, l'échalote et les camerises.
2. Ajouter sans mélanger l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer.

MONTAGE

Servir les maquereaux froids avec le jus de cuisson et la sauce vierge de camerises sur le dessus. Accompagner d'une salade de pommes de terre au bacon et de quelques croûtons de pain.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Thé du Labrador
- Sencha Ashibuko
- Lu An Gua Pian

Pièces de bœuf au Wulong

Par Normand Laprise, chef propriétaire du restaurant Toqué !

4 PORTIONS

2 pièces de bœuf d'environ 300 g (10 oz) prises dans le contre-filet

Sel et poivre, au goût

2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

4 c. à soupe de beurre

2 ou 3 c. à soupe de beurre (pour terminer la sauce)

250 ml (1 tasse) d'eau

2 c. à soupe de Wulong (de type Shui Xian, Mi Lan Xiang ou Qi Lan Xiang)

1. Assaisonner les pièces de bœuf de sel et de poivre au goût. Chauffer un poêlon de fonte à feu vif jusqu'à ce qu'il fume. Ajouter l'huile d'olive et le beurre.
2. Déposer les deux pièces de bœuf dans le poêlon et cuire jusqu'à l'obtention d'une croûte, soit environ 3 à 4 min de chaque côté, selon l'épaisseur de la pièce. Les mettre dans le four éteint pendant 2 à 3 min, selon la cuisson désirée. Retirer les pièces de bœuf du poêlon. Réserver.
3. Essuyer l'excès de gras du poêlon. Faire fondre les 2 à 3 c. à soupe de beurre jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette. Déglacer avec l'eau et bien gratter le poêlon pour récupérer les sucs de la viande. Réduire de moitié et ajouter le Wulong. Laisser infuser de 2 à 3 min et passer au tamis. Faire bouillir le mélange de nouveau et bien fouetter.
4. Couper les pièces de bœuf et servir avec le jus de cuisson au Wulong.
5. Accompagner la viande d'une purée de légumes et de quelques oignons de saison.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Shui Xian
- Nilgiri Coonoor
- Yunnan

*Du temps de nos grands-mères, on avait coutume
de déglacer la poêle avec du thé, souvent un thé noir corsé.
Voici donc un joli clin d'œil à nos ancêtres
et à leur savoir-faire de jadis.*



Gravlax de cerf, purée de pommes au thé Pu Er

Par Raphaël Vézina, chef copropriétaire des restaurants Laurie Raphaël



DONNE 8 PORTIONS

GRAVLAX DE CERF

1 kg (2,2 lb) de fesse de cerf
125 ml (½ tasse) de sucre d'érable
75 ml (⅓ tasse) de gros sel de mer
1 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe de poivre noir

1. Parer le cerf à l'aide d'un couteau à désosser: Couper la chair en 4 morceaux d'environ 200 g (7 oz) chacun.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre d'érable et le gros sel.
3. Déposer chaque morceau de cerf sur une pellicule de plastique, les humecter avec le cognac et bien poivrer. Enrober ensuite la viande avec le mélange de sucre et de sel en pressant pour le faire bien adhérer.
4. Refermer la pellicule de plastique et placer au réfrigérateur pour au moins 12 heures et au plus 24 heures.
5. Une fois les morceaux de gravlax prêts, les réserver pour le fumage à froid avec la purée de pommes, si désiré.

PURÉE DE POMMES AU THÉ PU ER

4 pommes Cortland pelées et coupées en dés
1 oignon haché
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de sirop d'érable
2 pincées de sel
1 ½ c. à café de thé Pu Er Bulang Shan 2012 (Shou)
500 ml (2 tasses) d'eau chaude à 90 °C (195 °F)

1. Dans une casserole, faire suer les pommes et l'oignon dans le beurre quelques minutes, sans les laisser colorer. Ajouter le sirop d'érable et le sel, remuer et poursuivre la cuisson quelques minutes.
2. Dans un récipient, infuser le thé dans l'eau chaude pendant 5 minutes. Filtrer et ajouter le thé dans la casserole. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
3. Réduire la préparation au mélangeur et tamiser pour obtenir une purée la plus lisse possible. Réserver au réfrigérateur.

FACULTATIF: On peut fumer la purée et le gravlax. Toute technique de fumage fonctionne, mais il est préférable de fumer à froid. L'idéal est un fumage sur glace pendant 1 heure avec des feuilles mortes d'automne.

SALADE DE POMMES AU SUCRE ET AU SEL 5 ÉPICES

200 ml (1 tasse) de sucre

160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de sel

1 c. à café de cinq-épices

2 pommes

1. Mélanger le sucre, le sel et le cinq-épices.
2. Couper les pommes en fines tranches au moment de servir. Assaisonner les tranches avec le sucre épicé et les disposer dans l'assiette.

GELÉE DE THÉ PU ER AU SCOTCH

7 feuilles de gélatine

Eau glacée

500 ml (2 tasses) d'eau

2 $\frac{1}{2}$ c. à café de thé Pu Er Bulang Shan 2012 (Shou)

150 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de scotch

100 ml ($\frac{1}{3}$ tasse + 4 c. à café) de sirop d'érable

50 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de jus de citron

1. Hydrater la gélatine quelques minutes dans un peu d'eau glacée.
2. Dans une casserole, chauffer 500 ml (2 tasses) d'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne 90 °C (195 °F). Ajouter le thé et laisser infuser 4 minutes. Retirer du feu. Filtrer l'infusion pour retirer les feuilles de thé. Remettre le thé dans la casserole, hors du feu.
3. Ajouter le scotch, le sirop d'érable et le jus de citron. Laisser tiédir.
4. Lorsque le mélange a atteint 60 °C (140 °F), ajouter la gélatine hydratée. Fouetter pour bien dissoudre et incorporer la gélatine.
5. Couler la préparation dans un petit récipient et mettre au réfrigérateur le temps que la gelée fige bien.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Kochicha
- Bai Lin Hong Gong Fu
- Qi Men

MONTAGE

Déposer dans des petits pots à terrine un peu de purée de pommes, quelques tranches de gravlax, des petits cubes de gelée et de belles lamelles de pommes en étages. Servir froid et déguster!



Carpaccio de pétoncles au céleri mariné et aux shiitakes, avec bouillon de thé blanc chinois

Par Marc-André Jetté, chef propriétaire au Hoogan et Beaufort

6 PORTIONS

CARPACCIO

600 g (1 ¼ lb) de pétoncles frais de
grosueur u10, coupés en tranches
3 c. à soupe d'huile d'olive

Le jus d'un demi-citron

30 g (¼ tasse) d'amandes effilées
60 g (1 tasse) de shiitakes, coupés en fines
lanières

Fleur de sel

Couper les pétoncles en tranches et les déposer dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, les amandes, les shiitakes et la fleur de sel.

CÉLERI MARINÉ

250 ml (1 tasse) d'eau
125 ml (½ tasse) de vinaigre de vin
blanc
75 g (⅓ tasse) de sucre
2 c. à café de sel
½ c. à soupe de poivre noir en grains

½ c. à soupe de graines de coriandre
½ c. à soupe de graines de fenouil
1 étoile d'anis
½ c. à soupe de graines de moutarde
1 brin de thym
1 feuille de laurier
220 g (2 tasses) de céleri, en fines tranches

1. Mettre tous les ingrédients, sauf le céleri, dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 10 min.
2. Passer au tamis pour enlever les aromates, verser sur le céleri cru et laisser refroidir.

BOUILLON

500 ml (2 tasses) d'eau
100 g (1 ⅓ tasse) de shiitakes,
coupés en morceaux

2 c. à café de thé Bai Hao
Yin Zhen
Sel

Dans une petite casserole, amener l'eau à ébullition. Mettre les champignons coupés et le thé dans un bol, puis y verser l'eau bouillante. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser infuser pendant 5 min. Passer au tamis et saler au goût.

MONTAGE

1. Mettre le céleri mariné et quelques feuilles ou pousses de céleri dans le carpaccio de pétoncles.
2. Arroser le tout de bouillon de thé blanc chaud et déguster.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Bai Hao Yin Zhen
- Anji Bai Cha
- Huang Shan Mao Feng

Flanc de porc braisé au Pu Er, concassé de topinambours au clou de girofle, émulsion de chicorée à l'anis étoilé

Par Stéphane Modat, chef des restaurants Fairmont Le Château Frontenac

4 À 6 PORTIONS

1 oignon blanc, coupé grossièrement

1 carotte, coupée grossièrement

½ bulbe d'ail, coupé grossièrement

1 blanc de poireau, coupé grossièrement

1 kg (2¼ lb) de flanc de porc frais

1 c. à café de beurre

1 c. à café d'huile

Environ 500 ml (2 tasses) de bouillon de volaille

Sel et poivre, au goût

2 c. à café de Pu Er Shu

225 g (1 tasse) de topinambours, pelés et rincés à l'eau claire

1 c. à soupe de beurre ou d'huile

Sel, au goût

50 g (⅓ tasse) de crème 35 %

Une pincée de clou de girofle moulu

25 g (½ tasse) de chicorée

2 étoiles d'anis

1 c. à café de lécithine de soja

(vendue dans les magasins de produits naturels)

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Darjeeling d'automne
 - Gaba Cha
 - Hojicha

1. Étaler les légumes dans le fond d'une rôtissoire peu profonde. Réserver.
2. Débarrasser le flanc de porc de sa couenne. Dans une poêle bien chaude, faire chauffer le beurre et l'huile pour y dorer la pièce de viande de tous les côtés. Disposer la viande sur le mélange de légumes. Ajouter du bouillon de volaille jusqu'à hauteur de la pièce de viande, mais en prenant soin de ne pas l'immerger. Saler et poivrer au goût. Cuire au four à 180 °C (350 °F), à découvert, pendant 90 min.
3. Après les 90 premières minutes de cuisson, envelopper le Pu Er dans une mousseline de coton. Attacher solidement le sachet avec de la ficelle de boucher et le plonger dans le bouillon. Mettre le couvercle sur la rôtissoire et poursuivre la cuisson pendant 90 min de plus. (Si on ne termine pas la cuisson à couvert, la croûte qui se formera sur la viande sera trop dure.)
4. Une fois la viande cuite, la placer entre deux moules à tarte pour l'aplatir et lui donner l'apparence d'une tranche de bacon. Réfrigérer pendant au moins 2 h. Au moment de servir, tailler la viande en cubes et la réchauffer à découvert dans le bouillon de cuisson.
5. Chauffer une grande casserole remplie d'eau salée. Plonger les topinambours dans l'eau frémissante et cuire jusqu'à ce qu'un couteau pénètre la chair sans difficulté. Les topinambours doivent cuire assez longtemps, mais à faible ébullition.
6. Laisser refroidir les topinambours et les éponger avec du papier absorbant. Les couper en dés et les faire revenir dans le beurre ou l'huile. Saler au goût. Quand ils sont bien chauds, verser la crème pour lier le mélange, puis ajouter une pincée de clou de girofle.
7. Pour préparer l'émulsion de chicorée, mettre de l'eau à bouillir. Retirer du feu, ajouter la chicorée et l'anis étoilé, couvrir et laisser infuser pendant 15 min. Passer l'infusion au chinois et incorporer la lécithine. Mixer, puis enlever la mousse qui se forme à la surface.
8. Disposer les morceaux de viande et les dés de topinambour dans des assiettes de service. Ajouter une cuillerée d'émulsion à la chicorée.





Bols de thé au choco-chai

Par Josée di Stasio, auteur, conceptrice et animatrice de l'émission
À la di Stasio à Télé-Québec

6 À 8 PORTIONS

250 ml (1 tasse) de crème 10% ou de lait entier

4 c. à soupe de *chai* Camellia

4 c. à soupe de cassonade ou de sucre

180 g (6 oz) de chocolat mi-sucré

3 œufs

1. Faire chauffer la crème avec le *chai* jusqu'au point d'ébullition. Ajouter la cassonade et mélanger pour bien dissoudre. Retirer du feu et laisser infuser 15 min.
2. Dans le récipient d'un mélangeur ou d'un robot culinaire, hacher le chocolat.
3. Réchauffer l'infusion de *chai* et passer au tamis fin.
4. Remettre le robot en marche, y verser l'infusion chaude et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Ajouter les œufs un à un et mélanger de 30 à 60 secondes pour bien émulsionner le mélange.
5. Remplir des petits bols à thé ou des verres d'une capacité de 80 ml (1/3 tasse).
6. Réfrigérer au moins 2 h avant de servir avec la garniture choisie.

*Garniture au choix : crème légèrement fouettée ;
poudre de cacao ; ou graines de fenouil
enrobées de sucre coloré.*

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- *Chai* Camellia
- Darjeeling Second Flush
- Assam Banaspaty

Panna cotta parfumée au thé

Par Josée di Stasio, auteur, conceptrice et animatrice de l'émission
À la di Stasio à Télé-Québec

6 PORTIONS

PANNA COTTA

1 sachet de gélatine de 8 g (15 ml)
310 ml (1 ¼ tasse) de crème 15% ou 35%
2 c. à soupe de thé au jasmin ou de thé à la vanille
125 ml (½ tasse) de sucre
425 ml (1 ¾ tasse) de yogourt nature

GELÉE AU THÉ

500 ml (2 tasses) d'eau
4 c. à café de thé au jasmin ou
de Wulong Dong Ding
160 ml (⅔ tasse) de sucre
1 sachet de gélatine de 8 g (15 ml)

PANNA COTTA

1. Laisser gonfler la gélatine sur 2 c. à soupe d'eau froide pendant 5 min.
2. Chauffer la crème et le thé. Y dissoudre le sucre en remuant. Laisser infuser 10 min. Filtrer l'infusion. Ajouter la gélatine gonflée et laisser fondre complètement en remuant. Retirer du feu, ajouter le yogourt.
3. Verser dans 6 ramequins huilés ou dans des verres. Mettre au réfrigérateur au moins 2 h ou jusqu'à ce que la préparation soit prise.
4. Si on utilise des ramequins, les tremper quelques secondes dans l'eau bouillante pour les démouler.
5. Si on sert la panna cotta dans des verrines, ajouter la garniture choisie (coulis de fraises, de framboises ou de kiwis; suprêmes d'orange enrobés de miel; concassé de gelée au thé et petites baies).
6. On peut aussi superposer la panna cotta et la gelée au thé. Il faut toutefois prendre soin de faire raffermir la crème au réfrigérateur avant d'ajouter une couche de gelée au thé.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Ali Shan
- Long Jing
- Kamairicha

GELÉE AU THÉ

Un doux parfum et de la fraîcheur à incorporer à la panna cotta ou pour accompagner des fruits de saison.

1. Faire bouillir l'eau. Une fois que la température est redescendue à 85 °C (185 °F), infuser le thé dans une théière pendant 5 min. Filtrer le thé. Dissoudre le sucre dans le thé.
2. Pendant ce temps, faire gonfler le sachet de gélatine dans 3 c. à soupe d'eau pendant 5 min. Laisser fondre la gélatine dans le thé chaud.
3. Mouler dans un moule à tarte ou un petit plat à gratin et laisser prendre au réfrigérateur pendant quelques heures.
4. Couper en petits dés et servir avec une salade d'agrumes dans un sirop léger ou encore avec du melon de miel et du cantaloup coupés en cubes ou façonnés en billes à l'aide d'une cuillère parisienne.





Fraises au Matcha gélifié

Par Charles-Antoine Crête, chef propriétaire du Montréal Plaza

8 MISES EN BOUCHE

8 grosses fraises

3 feuilles de gélatine

250 ml (1 tasse) d'eau froide

2 c. à soupe de poudre de matcha Suisen (thé vert japonais en poudre)

Pâte wasabi

1. Couper les fraises en deux et retrancher le côté bombé de chaque morceau afin qu'il soit plat des deux bords. Réserver dans une assiette de service.
2. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Réserver.
3. Faire chauffer l'eau jusqu'à 65 °C (150 °F) et y verser la poudre de Matcha. Bien fouetter. Laisser reposer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse.
4. Essorer les feuilles de gélatine pour en retirer l'excès d'eau. Mettre les feuilles dans le mélange de thé encore tiède. Fouetter jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Refroidir dans un bain de glace jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
5. Déposer une petite quantité de wasabi au centre de chaque moitié de fraise, puis ajouter rapidement une petite cuillerée de matcha gélifié par-dessus. Si la gelée de matcha devient trop dure, la réchauffer au-dessus d'une casserole remplie d'eau bouillante le temps d'obtenir la consistance idéale.
6. Réfrigérer à découvert pendant 2 ou 3 h avant de servir.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Bai Hao Yin Zhen
- Lu An Gua Pian
- Sencha Keikoku

Crème prise chocolat-thé (Pu Er), kumquats, noisettes, gelée et sablé

Par Patrice Demers, Copropriétaire de Patrice Pâtissier

4 PORTIONS

CRÈME PRISE CHOCOLAT-THÉ

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de crème 35 %

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait

25 g ($\frac{1}{8}$ tasse) de sucre

1 $\frac{1}{2}$ feuille de gélatine réhydratée

2 c. à soupe de Pu Er

120 g (4 oz) de chocolat Araguani
(72%) de marque Valrhona

1. Dans une casserole, amener à ébullition la crème, le lait et le sucre. Retirer du feu, ajouter la gélatine et le thé. Laisser infuser pendant 5 min.
2. Passer la crème au chinois, la verser sur le chocolat et émulsionner le tout à l'aide d'un mélangeur manuel. Verser la crème au chocolat dans de petits ramequins préalablement badigeonnés d'huile végétale. Laisser figer au froid pendant au moins 6 h.

KUMQUATS CONFITS

12 kumquats

250 ml (1 tasse) d'eau

110 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre

Couper les extrémités des kumquats. Recouper chaque kumquat en 2 et retirer les pépins. Déposer les kumquats dans un petit bol à mélanger résistant à la chaleur. Dans une casserole, amener l'eau et le sucre à ébullition. Verser le sirop bouillant sur les kumquats. Laisser refroidir. Réserver au frigo.

SUGGESTIONS DE THÉ D'ACCOMPAGNEMENT

- Pu Er
- Assam Banaspaty
- Wulong vieilli

NOISETTES PRALINÉES

60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'eau

110 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre

200 g (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de noisettes grillées

1. Dans une casserole, amener l'eau et le sucre à ébullition et cuire à 120 °C (250 °F). Ajouter les noisettes et brasser avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le sucre cristallise.
2. Transférer le mélange dans une nouvelle casserole, chauffer de nouveau à feu modéré et faire caraméliser les noisettes en brassant constamment.
3. Déposer les noisettes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laisser tiédir. Les séparer pendant qu'elles sont encore très chaudes. Réserver au sec dans un contenant hermétique.



GELÉE DE MIEL À LA CARDAMOME

250 ml (1 tasse) de miel

250 ml (1 tasse) d'eau

3 c. à soupe de gousses de cardamome, écrasées

1½ c. à café d'agar-agar

1. Dans une petite casserole, amener le miel, l'eau et la cardamome à ébullition. Retirer du feu et laisser infuser pendant 10 min. Passer la préparation au chinois et incorporer l'agar-agar au fouet. Amener de nouveau à ébullition et laisser mijoter 1 min en brassant régulièrement.
2. Verser dans un contenant rectangulaire peu profond et laisser figer au froid. Démouler la gelée, couper en petits dés et réduire en purée très lisse au mélangeur.

SABLÉ NOISETTE

120 g (1 tasse) de noisettes

200 g (1⅓ tasse) de farine

100 g (1 tasse) de sucre glace

½ c. à café de sel

180 g (¾ tasse) de beurre froid, en dés

1. Dans le bol d'un robot, verser les noisettes et la farine et réduire le tout en poudre. Ajouter le sucre glace, le sel et le beurre et laisser tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte plus ou moins homogène.
2. Déposer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et la recouvrir d'une deuxième feuille de papier. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte de manière à obtenir une galette d'environ 1,5 cm (½ po) d'épaisseur.
3. Déposer la pâte au froid et laisser durcir. Cuire le sablé à 180 °C (350 °F) pendant 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laisser tiédir; puis couper en cubes.

MONTAGE

1. Tremper les ramequins pendant quelques secondes dans de l'eau chaude et, avec la pointe d'un couteau, décoller délicatement la crème des parois.
2. Démouler les crèmes prises sur des assiettes de service.
3. Garnir chaque assiette avec 4 morceaux de kumquats confits, quelques noisettes pralinées, de la gelée de miel à la cardamome et 2 cubes de sablé noisette.

Ichigo daifuku

Par Kazuyo Fukunishi

8 PORTIONS

200 ml (7 oz) d'eau

100 g (3 oz) de mochiko (farine de riz sucrée)

200 g (1 tasse) de sucre

Fécule de maïs au besoin

8 fraises

80 g (3 oz) d'*anko* ou *an* (purée de haricots azukis cuits avec du sucre)

1. Dans un bol allant au micro-ondes, verser lentement l'eau sur le mochiko tout en remuant. Ajouter le sucre et bien mélanger. Cuire au micro-ondes pendant 1 min à allure maximale et mélanger avec une cuillère en bois.
2. Remettre au micro-ondes pendant 3 ou 4 min en interrompant la cuisson une ou deux fois pour mélanger. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la préparation gonfle. Laisser le bol refroidir pendant 30 secondes avant de le sortir du four une fois de plus pour brasser le mélange avec une cuillère de bois.
3. Mettre la pâte ainsi obtenue sur une plaque à biscuits saupoudrée de fécule de maïs, l'aplatir et la diviser en 8 morceaux égaux.
4. Enrober chaque fraise de 10 g d'*anko*, façonner le tout en boulettes et envelopper chaque boulette dans un morceau de pâte de riz. Pincer les rebords pour sceller la pâte et travailler la friandise de manière à conserver sa forme ronde. Consommer de préférence le jour même.

Une petite pâtisserie japonaise idéale pour accompagner le thé.

SUGGESTIONS DE THÉ
D'ACCOMPAGNEMENT

- Huiming
- Shan Lin Xi
- Matcha





Les accords

Tout comme le vin, le thé accompagne très bien la nourriture. Compte tenu du large éventail de saveurs et de parfums dans ses six familles, il est possible de trouver l'accord parfait pour chaque entrée, chaque plat principal et chaque dessert. Certains accords, plus originaux, sont aussi à découvrir. Ceux proposés dans les pages suivantes ont tous un caractère fascinant. Ils ont été choisis tant pour leur originalité que pour leur accessibilité. L'expérience sera à coup sûr une fête pour les sens.

THÉ ET FROMAGE

En collaboration avec Yannick Fromagerie

Le thé et le fromage sont deux produits qui, a priori, peuvent paraître difficilement conciliables. Pourtant, les méthodes d'affinage du fromage font ressortir des molécules qui s'agencent à merveille avec celles du thé. Par exemple, le caractère herbacé d'un fromage de chèvre peut s'avérer très agréable avec un thé japonais, alors qu'un fromage plus beurré, noisetté ou fruité s'associe très bien à un thé vert chinois, habituellement plus grillé. Les associations possibles sont extrêmement variées, d'autant plus que toutes les familles de thé s'accordent avec le fromage. Quatre accords sont proposés plus bas, mais aussi quelques pistes si vous souhaitez faire vos propres mariages.

| TYPES DE FROMAGES | TYPES DE THÉS (EXEMPLES) |
|--------------------------------------|---|
| Pâtes molles à croûte fleurie | Wulong vert floral (Anxi Tie Guan Yin) Blanc fruité (Nan Mei) |
| Pâtes molles à croûte lavée | Noir chinois fruité (Feng Huang Hong Cha) Noir indien herbacé (Darjeeling Singell 1 st flush) |
| Pâtes pressées | Vert chinois grillé (Long Jing Zhejiang) Wulong cuit/fruité (Anxi Tie Guan Yin cuit) |
| Pâtes semi-fermes à croûte lavée | Wulong fruité (Bai Rui Xiang, Li Shan) |
| Pâtes semi-fermes à croûte naturelle | Wulong grillé (Rou Gui) Noir fruité (Népal Jun Chiyabari automne) |
| Fromage frais | Vert herbacé (Kabusecha Saemidori bio) Wulong vert floral (Pinglin Bao Zhong) |
| Bleus | Blanc fruité-sucré (Nan Mei) Noirs/Wulong fruités (Gabacha, Bai Hao, Mei Zhan Zhen) |
| Faits de lait de brebis | Noir herbacé/floral (Darjeeling Thurbo 1 st flush) |
| Faits de lait de chèvre | Vert japonais herbacé-fruité (Sencha Ashikubo) Jaune (Meng Ding Huang Ya) |

Méthode de dégustation

Chamber les fromages avant la dégustation. Si on consomme la croûte, la gratter légèrement avec la lame d'un couteau pour retirer un peu de sel et équilibrer l'accord. Au moment de la dégustation, goûter une petite bouchée de fromage, puis, avant de l'avaler, prendre une gorgée de thé. Savourer la différence thermique entre le fromage frais et le thé chaud, puis les saveurs qui s'accordent naturellement. Une fois avalées la première bouchée de fromage et la première gorgée de thé, reprendre un peu de thé pour favoriser la persistance de l'accord. On utilise la chaleur du thé pour faire fondre le fromage en bouche et faciliter l'expression de son caractère. Si le fromage est à pâte molle, il est préférable de lui associer un thé moins chaud; un thé trop chaud ferait fondre le fromage trop rapidement et écourterait l'accord. Au contraire, un thé chaud est favorable pour la dégustation des fromages à pâte dure.

| INFUSION |
|--|
| Concentrée, idéalement en <i>gaiwan</i> . |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé tiède (environ 40 °C/104 °F, après 5-10 minutes d'infusion). |

| INFUSION |
|---|
| Concentrée, idéalement en <i>gaiwan</i> . |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé bien chaud, aussitôt infusé. |

FROMAGE À PÂTE MOLLE ET THÉ BLANC

Fromage: Brise des vigneron, Fromagerie des Cantons (Québec). Pâte molle à croûte fleurie de type semi-camembert, semi-brie au goût de beurre salé et doux arômes de champignons frais.

Thé: Nan Mei – thé blanc du Yunnan (Chine), aux parfums de sauge et de poivre à la finale citronnée et minérale.

Dégustation: À la première gorgée de thé, attaque de crème fraîche, texture grasse et sensation acidulée. En longueur, notes de pleurotes au beurre et de foin aromatique. La deuxième gorgée rehausse les notes de champignon frais, de foin et de fleurs des champs du thé. Le fromage adoucit la persistance légèrement piquante du Nan Mei.

FROMAGE À PÂTE FERME ET THÉ WULONG

Fromage: Lune de miel, Fromagerie La Tête sur le Bio (Québec). Pâte semi-ferme à croûte lavée aux notes beurrées, fruitées et de noisette avec une finale de pommes et de paille.

Thé: Bai Rui Xiang – thé Wulong noir du Fujian (Chine) aux feuilles délicatement roulées et faiblement torréfiées. Savoureuse finesse de courgette avec de riches parfums tropicaux et de miel.

Dégustation: À la première gorgée de thé, attaque douce et boisée. Apparition d'une acidité, suivie d'une douce présence de miel et d'épices. La deuxième gorgée soutient les notes boisées, de sarrasin grillé et de miel du fromage. Finale boisée et chaude avec une légère astringence. La croûte, avec ses notes de feuilles d'automne, atténue la note de champignon et l'acidité du thé, et crée une finale saline de noisette.

FROMAGE DE CHÈVRE ET THÉ JAUNE

Fromage: Tommette de l'Atelier, Fromagerie l'Atelier (Québec). Pâte ferme de lait de chèvre à croûte lavée avec une pointe salée qui rehausse les saveurs caprines. Parfum de champignons sauvages, de paille et d'herbes aromatiques.

Thé: Meng Ding Huang Ya – thé jaune du Sichuan (Chine), à la liqueur aux francs arômes de noisette et aux nuances d'avoine et de vanille.

Dégustation: À la première gorgée de thé, attaque douce et subtile, suivie d'un élan acidulé, lacté frais, puis lactique, ce dernier s'harmonisant parfaitement avec les arômes grillés du thé. La deuxième gorgée fait ressortir le sucre végétal et des notes de foin suave. Combiné au fromage, le thé paraît moins grillé et plus végétal.

INFUSION

Équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Thé tiède (environ
65 °C/150 °F, après
5 minutes d'infusion).

FROMAGE VIEILLI ET PU ER

Fromage: Comté du Jura octobre 2013, Franche-Comté (France). Pâte pressée cuite de la famille des gruyères, au nez fruité et légèrement animal avec des notes de foin et de noix grillées.

Thé: Pu Er 1992 Menghai – thé vieilli (Shou) du Yunnan (Chine), possédant des odeurs de cuir, de bois brûlé et de terres humides.

Dégustation: À la première gorgée de thé, attaque puissante et légèrement animale. Corps de vieux bois, de cerise et de panais caramélisé. Longueur légèrement animale et amère. À la deuxième gorgée, notes de fruits noirs compotés, de vieux bois et d'épinette. Le thé laisse une sensation minérale et légère.

INFUSION

Équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Thé bien chaud, aussitôt
infusé.



THÉ ET CHOCOLAT

En collaboration avec les Chocolats Geneviève Grandbois

Les accords sucrés liés au thé sont nombreux et, parmi ceux-ci, le chocolat fait figure d'incontournable. Le chocolat s'accorde plus facilement à un Wulong grillé ou à un thé noir, mais peut toutefois se marier à toutes les familles de thés. Plus particulièrement, c'est l'acidité des thés noirs révélée par la torréfaction et l'oxydation qui s'accorde au caractère acidulé du cacao, ce qui fait ressortir le côté fruité dans l'accord. Voici quelques pistes.

| TYPES DE CHOCOLATS (EXEMPLES) | TYPES DE THÉS (EXEMPLES) |
|---|--|
| Noir corsé (Tanzanie 75 % de Cacao Barry, Guanaja 70 % de Valrhona) | Wulong grillés/fruités (Chi Ye, Shui Xian Lao Cong) Vieillis terreux (Pu Er 1992 Menghai) |
| Noir fruité-acidulé (Manjari 64 % de Valrhona, Araguani 72 % de Valrhona) | Noirs chinois maltés (Xiao Zhong, Yunnan Da Ye) Wulong boisés/fruités (Gabacha, Shui Xian Lao Cong) |
| Au lait (Tanariva 33 % de Valrhona) | Wulong verts floraux (Shan Lin Xi) Noirs fruités (Chuan Hong, Darjeeling 2 nd flush) |
| Blanc/blond (Dulcey 32 % de Valrhona) | Verts japonais (Sencha Fukamushi Kagoshima) Wulong fruités (Gabacha) |



Méthode de dégustation

Commencer par goûter un morceau de chocolat, puis boire une gorgée de thé lorsqu'on a encore du chocolat dans la bouche. Le thé se doit d'être servi bien chaud, aussitôt infusé car on utilise la chaleur du thé pour faire fondre le chocolat en bouche et faciliter l'expression de son caractère. Une fois avalées la première bouchée de chocolat et la première gorgée de thé, reprendre une deuxième gorgée de thé pour favoriser la persistance de l'accord.

CHOCOLAT 70 % ET THÉ WULONG

Chocolat: Carré Noir de Chocolats Geneviève Grandbois (Québec). Mélange équilibré de chocolats noirs à 70% de cacao, aux notes fruitées, végétales, épicées et grillées.
Thé: Gabacha – thé Wulong de Taïwan au nez épicé, floral et à la saveur de pomme cuite et de grenadine.

Dégustation: Le mariage du thé et du chocolat développe des notes céréalières d'avoine, de cacao grillé et de fruits rouges, en plus de faire ressortir l'acidité du chocolat, laissant une impression de pêche, d'épices et d'écorces.

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL ET THÉ WULONG

Chocolat: Caramel de Chocolats Geneviève Grandbois (Québec). Chocolat noir garni d'un caramel adouci à la vanille en gousse et rehaussé de fleur de sel.
Thé: Dong Ding de M. Nen Yu – thé Wulong de Taïwan, au bouquet de miel, de pain grillé et de confitures de framboises et d'ananas.

Dégustation: Le début de bouche est tout en sucre, des notes de beurre se mélangeant harmonieusement au caramel. Le sel vient ensuite, soutenu par le cacao, pour développer un côté de pain brioché et de fleurs blanches.

HUILE D'OLIVE ET THÉ NOIR

Chocolat: Extra-vierge de Chocolats Geneviève Grandbois (Québec). Chocolat noir garni d'une ganache liant un chocolat noir à 70% de cacao et une délicate huile d'olive aux accents de fruits et de noix.
Thé: Yunnan Da Ye – thé noir de Chine aux notes de résineux, d'épices et de cuir avec des nuances d'agrumes et de malt.

Dégustation: La première gorgée fusionne les saveurs de l'un et de l'autre; elle confère un aspect herbacé et céréaliier à l'ensemble. La deuxième gorgée fait évoluer le tout vers des parfums d'olive et de fruits secs, avec une bonne persistance d'arôme grillé.

ÉRABLE ET THÉ VERT

Chocolat: Érable de Chocolats Geneviève Grandbois (Québec). Chocolat noir aux pacanes pralinées au sucre d'érable et au sel fumé, garni de beurre d'érable allongé au sirop d'érable pur.
Thé: Sencha Fukamushi Kagoshima – thé vert du Japon aux accents d'épinard et de graines de moutarde.

Dégustation: Le sucré de l'érable atténue l'amertume du thé et développe les parfums de noix avant de revenir rapidement sur l'herbacé du thé. La longueur amène une fraîcheur rappelant le zeste de lime, alors que les pacanes et l'érable arrondissent la sensation. Un accord complexe à plusieurs niveaux.

| |
|---|
| INFUSION |
| Concentrée, idéalement en <i>gaiwan</i> . |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé bien chaud, aussitôt infusé. |

| |
|---|
| INFUSION |
| Concentrée, idéalement en <i>gaiwan</i> . |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé bien chaud, aussitôt infusé. |

| |
|---|
| INFUSION |
| Concentrée, idéalement en <i>gaiwan</i> . |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé bien chaud, aussitôt infusé. |

| |
|----------------------------------|
| INFUSION |
| Équilibrée. |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé bien chaud, aussitôt infusé. |

THÉ ET SCOTCH

Le thé et le scotch appartiennent à deux traditions ancestrales qui ne se sont pas souvent fréquentées. En les réunissant, certaines particularités appartenant à l'un ou à l'autre sont davantage mises en évidence, et rapidement on s'aperçoit du potentiel sublime d'un tel accord. Ce phénomène heureux serait en partie dû au vieillissement en fût de scotch, qui amplifie le caractère de plusieurs thés oxydés, torréfiés, fumés ou vieillis. C'est particulièrement le cas pour les Wulong torréfiés, qui s'accordent naturellement aux scotchs des Highlands. Quant aux scotchs « des îles », tourbés et fumés, ils sont parfaits pour accompagner un vieux Pu Er. Voici d'autres pistes.

| TYPES DE SCOTCHS (EXEMPLES) | TYPES DE THÉS (EXEMPLES) * |
|--|---|
| Légers, floraux (Auchentochan, Glenkinchie) | Blancs aux notes de paille (Bai Hao Yin Zhen, Darjeeling Avongrove blanc) |
| Fruités, vieillis en fût de xérès (Balvenie, Glendronach, Glenfarclas) | Noirs chinois (Chuan Hong) Wulong-noirs grillés/fruités (Rou Gui, Gabacha) |
| Tourbés, fumés (Talisker, Laphroaig, Bowmore) | Vieillis terreux (Pu Er 1995 Hong He Zhou (sheng)) Noirs herbalacés ou fumés (Darjeeling 1 st Singell, Zheng Shan Xiao Zhong) |

Méthode de dégustation

Préparer le thé et le laisser reposer plus ou moins 5 minutes afin que sa température atteigne environ 65 °C (150 °F). S'il est servi trop chaud, l'accord avec le scotch sera plus difficile. Prendre une petite gorgée de scotch (servi à température ambiante), saliver; avaler; expirer par le nez et attendre 5 à 10 secondes pour que la puissance de l'alcool s'efface légèrement. Cette attente est importante: lorsqu'on l'omet, le thé ne parvient pas à s'imposer et l'accord en est appauvri. Prendre ensuite la gorgée de thé et concentrer son attention sur la persistance des arômes et de la chaleur du thé, qui vient se marier à la chaleur de l'alcool. Expirer plusieurs fois par le nez afin de favoriser la rétro-olfaction. Prendre une deuxième gorgée de thé pour profiter de la persistance de l'accord.

SCOTCH FRUITÉ ET THÉ NOIR

Scotch: Aberlour 16 ans Double maturation – scotch des Highlands (Écosse) vieilli dans des fûts de xérès et de bourbon ayant un nez épicé avec des notes de fruits secs et de vanille.

Thé: Népal Jun Chiyabari automne – thé noir du Népal, à la liqueur légère et mielleuse possédant des nuances fruitées et chocolatées.

Dégustation: La première gorgée du thé apporte au scotch des arômes de tabac, avant d'évoluer rapidement vers les fruits rouges. La deuxième gorgée de thé maximise le fruité en apportant une finale plutôt florale.

| INFUSION |
|--|
| Équilibrée. |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE |
| Thé tiède (environ 65 °C/150 °F après 5 minutes d'infusion). |

SCOTCH LÉGER ET THÉ BLANC

Scotch: Glenkinchie 12 ans – scotch des Lowlands (Écosse), aux parfums d'agrumes, de caramel, d'épices et de tourbe légèrement fumés.

Thé: Bai Hao Yin Zhen – thé blanc du Fujian (Chine), dont la liqueur soyeuse remplit pleinement la bouche de ses parfums fruités, de paille et de champignons.

Dégustation: Le thé atténue le côté légèrement fumé du scotch tout en rehaussant son côté herbacé. À la deuxième gorgée de thé, le palais tapissé des arômes du scotch rehausse la texture du thé et la finale se prolonge longuement sur des notes de paille sucrée.

SCOTCH FRUITÉ ET THÉ NOIR

Scotch: Glendronach 12 ans – scotch des Highlands (Écosse), vieilli en fûts de xérès où le fruité abonde, tant au nez qu'en bouche, en plus des notes de caramel.

Thé: Feng Huang Hong Cha – thé noir du Guangdong (Chine), aux parfums de fleurs, de miel chaud, de cassis et de marrons grillés.

Dégustation: L'attaque de l'accord est boisée, vanillée et fruitée. La texture du thé s'agence au scotch et crée une finale aux notes de marmelade d'orange et de nori grillé.

SCOTCH FUMÉ ET THÉ PU ER

Scotch: Lagavulin 16 ans – scotch d'Islay au nez fumé, iodé et tourbé avec des notes d'agrumes et de caramel.

Thé: Pu Er 1995 Hong He Zhou – thé vieilli du Yunnan (Chine), aux arômes de sous-bois et de cuir avec une persistance minérale.

Dégustation: La première gorgée apporte des notes herbacées, de réglisse et sucrées au scotch. La deuxième développe un côté fumé et crayeux qui rappelle l'odeur des feuilles mortes.

INFUSION

Concentrée, idéalement en *gaiwan*.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Thé chaud, aussitôt infusé.

INFUSION

Équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Thé tiède (environ 65 °C/150 °F, après 5 minutes d'infusion).

INFUSION

Équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Thé tiède (environ 65 °C/150 °F, après 5 minutes d'infusion).



QUATRIÈME PARTIE

LE THÉ ET LA SANTÉ

Les composants chimiques du thé

Il faut reconnaître que boire du thé est une chose à faire pour elle-même sans chercher un autre but, car ce n'est qu'ainsi que le buveur de thé pourra arriver à goûter la lumière du soleil, le vent et les nuages.

J. Blofeld (*Thé et tao*)

Lorsqu'on verse de l'eau frémissante sur des feuilles de thé et qu'on se laisse bercer par la magie des arômes qui s'en dégagent, les éléments solubles qui composent une feuille de thé se transfèrent doucement à la liqueur. Au cours d'une infusion, certains éléments chimiques comme la vitamine C sont détruits, alors que d'autres se solubilisent facilement. Grossièrement, une tasse de thé se compose de plusieurs centaines de substances actives. En plus des composés que l'on trouve dans tous les organismes vivants (protéines, glucides, acides aminés, etc.) et de ceux qui caractérisent les végétaux (chlorophylle, cellulose, etc.), c'est la présence importante de polyphénols et d'alcaloïdes qui donne à l'infusion des feuilles de thé ses surprenantes propriétés.

LES POLYPHÉNOLS

Les polyphénols sont, comme leur nom l'indique, une association de plusieurs groupements de phénols qui constituent une famille de molécules organiques présentes dans le règne végétal. Dans le thé, ces phénols se trouvent dans les catéchines, dont l'épigallocatechine gallate (EGCG) est le principal composant. Appelés communément «tannins», dotés de propriétés astringentes qui provoquent un resserrement fibrillaire des tissus vivants, les polyphénols sont responsables de l'astringence de la liqueur, de sa couleur, de sa force et de son épaisseur.

LES ALCALOÏDES

Les alcaloïdes sont des molécules organiques hétérocycliques azotées d'origine naturelle contenues dans les acides aminés. Dans le thé, on en trouve trois sortes, la principale étant la caféine.

THÉINE OU CAFÉINE ?

La théine et la caféine ne sont qu'un seul et même alcaloïde. Reconnue depuis 1838 comme étant identique à la caféine du café, la caféine du thé s'en distingue uniquement par les différentes liaisons qu'elle forme avec d'autres substances, ce qui modifie l'effet qu'elle produit. Lors d'une infusion de thé, cet alcaloïde s'associe aux tannins qui exercent une action atténuante et régularisent son effet. Les tannins empêchent la caféine d'être libérée rapidement dans l'organisme, forçant son assimilation sur une plus longue période. Son effet dure donc plus longtemps, mais de manière stable.

La caféine du thé stimule le système nerveux central et le système cardiovasculaire en agrandissant le diamètre des vaisseaux de l'écorce cérébrale, contrairement à la caféine du café qui agit directement sur la circulation sanguine par voie coronarienne, provoquant une accélération du rythme cardiaque. Autrement dit, le thé est davantage un stimulant qu'un excitant. Il aiguise l'esprit, augmente la capacité de concentration et de réaction, élimine la fatigue et augmente l'acuité intellectuelle.

LES NUTRIMENTS PRÉSENTS DANS LE THÉ

Des 20 % de protéines que contiennent les feuilles de thé, seulement 4 %, présentes sous forme d'albumine, sont solubles dans l'eau. Par ailleurs, tout comme dans le cas des protéines, seulement une faible partie des glucides est soluble dans l'eau. Un seul glucide, le monosaccharide, est soluble, ce qui fait du thé une boisson hypocalorique ne contenant qu'une ou deux calories par tasse. Le thé contient également une vingtaine d'acides aminés, dont la théanine qui,



à elle seule, en forme de 50 à 60%. De plus, le thé contient beaucoup de vitamines (A, complexe B, E, P, K, U, etc.); une trentaine d'éléments minéraux, dont

le potassium, le phosphore, le fer; le magnésium, le calcium, etc.; de la chlorophylle et plusieurs centaines de composés aromatiques.

LA QUALITÉ DE L'EAU Une tasse de thé étant composée d'environ 99% d'eau, il va sans dire que la qualité de l'eau utilisée est d'une première importance. Tout comme à l'époque où les anciens maîtres chinois s'amusaient à deviner la provenance de la source avec laquelle le thé avait été infusé, le choix de l'eau demeure une question cruciale encore aujourd'hui. Lu Yu affirmait que «l'eau qui provient de la même région que le thé est celle qui lui convient le mieux», car c'est au contact de l'eau dont le théier s'est abreuvé toute sa vie que les feuilles pourront révéler le plus complètement leur nature. S'il est évidemment utopique de vouloir suivre cette recommandation, la recherche d'une eau de qualité sera par contre tout indiquée. Il vaut mieux éviter les eaux dures et fortes en calcaire, celles qui sont lourdes d'oxyde de calcium, de magnésium, de plomb ou de chlore (responsable de l'arrière-goût d'eau de Javel). L'eau idéale a un pH neutre et est peu minéralisée.

Les vertus du thé

*Le thé reconforte l'esprit, chasse la passivité, rend le corps allègre et fait briller les yeux.
Tiré de L'herbier médicinal de Shen Nong*

Depuis que Shen Nong a découvert, voilà plus de 4000 ans, que le thé a le pouvoir de stimuler et de désintoxiquer, l'homme n'a cessé de s'intéresser à ses vertus médicinales. Du temps où il était considéré avant tout comme un médicament, ce sont ses propriétés qui ont fait sa popularité. On croyait que son goût amer favorisait l'éveil, une bonne santé générale et l'acquisition d'une plus grande sagesse. Dans la médecine chinoise, sous les dynasties Tang et Song, les effets médicinaux du thé ont été de plus en plus reconnus; on le recommandait pour guérir et prévenir différents maux comme les maux de tête, les idées noires et la mauvaise digestion ainsi que pour dissoudre les graisses. Quelques siècles plus tard, Li Shizhen (1518-1593), médecin et auteur d'un ouvrage intitulé *Classification des plantes médicinales*, affirmait que le thé pouvait réguler la température interne du corps, calmer l'anxiété, dissoudre les graisses, favoriser la concentration, etc.

Si les propriétés stimulantes, diurétiques et antibactériennes du thé sont reconnues depuis longtemps par la médecine chinoise, c'est plus récemment que ses bienfaits ont été confirmés par la science moderne. En raison de ses pouvoirs antioxydants, les effets bénéfiques du thé sur la santé suscitent beaucoup d'intérêt en recherche médicale, et ce, principalement en ce qui a trait à la pré-

vention du cancer et au traitement des maladies dégénératives ou cardiovasculaires. Aujourd'hui, à la différence des taoïstes d'autrefois, nous ne considérons pas le thé comme un élixir d'immortalité ni comme une boisson dotée de pouvoirs mystiques. Cependant, il ne fait plus aucun doute que ses vertus contribuent à notre longévité en stimulant les fonctions du cœur, en renforçant le système immunitaire et en prévenant les mutations cellulaires.

Bien sûr, la transformation des feuilles favorise l'apparition de nouveaux éléments chimiques qui modifient leur goût autant que leurs propriétés. Ainsi, chaque famille de thé possède-t-elle des vertus qui lui sont propres.

LES PROPRIÉTÉS DU THÉ BLANC

Rafrâchissant, désaltérant et plutôt faible en caféine, le thé blanc est particulièrement consommé en Chine pendant la période estivale. Selon la médecine chinoise, il aurait la propriété d'équilibrer l'excès de chaleur et d'atténuer les effets de la ménopause.

LES PROPRIÉTÉS DU THÉ VERT

Selon des études récentes, le thé vert contiendrait une plus grande quantité de polyphénols que les autres familles de thé, ce qui l'a rendu très populaire en

LES ANTIOXYDANTS Étudiés pour leurs effets antioxydants, les polyphénols contenus dans le thé ont fait l'objet de nombreuses recherches au cours des dernières années. Ces recherches démontrent que, dans le thé vert, la présence abondante de catéchines (molécules appartenant au groupe des polyphénols) agirait comme un puissant antioxydant (permettant de neutraliser les radicaux libres) qui aiderait à prévenir le vieillissement et l'apparition de maladies telles que le cancer et les maladies cardiovasculaires. Les polyphénols agissent en protégeant le corps contre les dommages causés aux cellules, notamment en luttant contre la dégradation des membranes cellulaires causée par différents agresseurs (fumée, pollution, virus, etc.). Ils empêcheraient aussi le développement des métastases à l'origine de tumeurs cancéreuses.

LES PRINCIPALES PROPRIÉTÉS DU THÉ

Voici quelques-unes des nombreuses vertus que l'on attribue au thé :

- Il soutient le système cardiaque ;
- Il active la circulation du sang dans l'organisme ;
- Il favorise la désintoxication et l'élimination des toxines ;
- Il combat l'hypertension ;
- Il diminue la fatigue ;
- Il ralentit le processus de vieillissement ;
- Il aide à prévenir certains types de cancers ;
- Il favorise la digestion ;
- Il diminue le cholestérol ;
- Il équilibre la température du corps ;
- Il renforce le système immunitaire ;
- Il stimule la concentration, etc.

De façon générale, une consommation régulière de thé réduirait les risques de maladies coronariennes ; favoriserait le renforcement des parois vasculaires tout en augmentant l'élasticité des vaisseaux sanguins ; ralentirait l'assimilation des sucres et des graisses ; contrôlerait l'hypertension ; et préviendrait l'intoxication alimentaire.

Occident ces dernières années. Grâce à ses propriétés antioxydantes, le thé vert préviendrait certaines formes de cancer. Également réputé pour soutenir le travail intellectuel, le thé vert contient plus de fer, de vitamines et de catéchines que le thé noir. La dessiccation nécessaire à l'obtention d'un thé vert favoriserait l'augmentation de la teneur en polyphénols des feuilles.

LES PROPRIÉTÉS DU WULONG

Une consommation soutenue (8 grammes par jour) de Wulong aurait un effet amaigrissant en améliorant le métabolisme des lipides. Son effet relaxant, antistress, voire euphorisant serait dû à la grande concentration des huiles aromatiques qui sont extraites des feuilles lors du roulage.

LES PROPRIÉTÉS DU THÉ NOIR

L'oxydation enzymatique que subissent les feuilles durant leur transformation en thé noir convertit une partie des catéchines en théaflavine et en

théarubigine, en plus de détruire une partie des vitamines. Par contre, la caféine des thés noirs est libérée plus vivement dans le sang, sur une durée plus courte que celle du thé vert, l'oxydation la séparant partiellement des tannins. Par conséquent, le thé noir agirait davantage comme stimulant physique que le thé vert.

LES PROPRIÉTÉS DES THÉS VIEILLIS

En raison de ses propriétés, les thés vieillis ont longtemps été utilisés comme complément alimentaire par plusieurs tribus et populations nomades vivant dans des régions éloignées. Comme ces populations se nourrissaient essentiellement de viande de yak très grasse, le thé leur permettait d'équilibrer leur régime alimentaire en luttant contre les graisses. On reconnaît aujourd'hui au Pu Er principalement des vertus épuratives qui permettent notamment de réguler l'organisme et de favoriser la digestion. Le Pu Er contribue également à éliminer le cholestérol.

L'ABSORPTION DU FER Le thé facilite la digestion en activant l'élimination des matières grasses. Par contre, il peut nuire à l'absorption du fer et du calcium présents dans les aliments. C'est la raison pour laquelle on recommande de s'abstenir de boire du thé en mangeant et même durant la demi-heure qui précède ou qui suit le repas.

Analyses biochimiques

Le thé est très populaire en raison de ses propriétés bénéfiques pour la santé. Avec les nombreuses études sur les multiples vertus du thé qui ont été rendues publiques ces dernières années, les amateurs sont en droit de se demander ce qu'il en est précisément. Les thés blancs sont-ils vraiment plus faibles en caféine que les thés noirs? Les différentes méthodes d'infusion couramment utilisées changent-elles la concentration de certains composés? Les infusions successives des mêmes feuilles fournissent-elles la même teneur en caféine qu'une longue infusion?

Jusqu'à maintenant, la plupart des études se limitaient à des généralités et ne reflétaient pas la diversité que l'on trouve dans le monde du thé. De plus, les résultats que les chercheurs obtenaient en laboratoire ne correspondaient pas nécessairement à ceux qu'un amateur obtient chez lui, dans le contexte de sa consommation quotidienne.

C'est donc avec l'idée d'en savoir davantage sur les bienfaits de certains thés que l'équipe de la Maison de thé *Camellia Sinensis* a demandé à TransBIOTech de mesurer la concentration de divers composés présents dans une infusion pour en évaluer les attributs.

TransBIOTech est un centre de recherche et de transfert en biotechnologie. Ce centre soutient l'innovation des entreprises œuvrant dans le domaine des produits de santé naturels, des aliments fonctionnels, des nutraceutiques, des cosméceutiques et des sciences de la vie. Il offre des services de recherche, de développement, d'analyse et d'aide technique, notamment aux clients qui veulent transférer pour leur propre compte les technologies qu'il met au point. Grâce à son infrastructure de recherche à la fine pointe de la technologie, TransBIOTech est en mesure de proposer des services de caractérisation et de dosage d'ingrédients actifs, de molécules bioactives et de métabolites. À tout cela s'ajoutent des services relatifs au génotypage animal, à la validation du pouvoir antimicrobien, à la biologie cellulaire et à la microbiologie. Les différentes plateformes technolo-

giques que TransBIOTech a mises au point sont liées à la réglementation des produits imposée par Santé Canada.

Les chercheurs en immunologie et en pharmacologie du centre interviennent dans les études précliniques. Ils mesurent la réponse inflammatoire de différents types de cellules humaines ou animales lorsqu'elles sont mises en contact avec une molécule bioactive. Ils évaluent aussi l'effet de différentes molécules sur le système immunitaire. Leur expertise en pharmacologie leur permet également d'analyser le pouvoir de pénétration de molécules actives à travers la barrière intestinale ainsi que leur biodisponibilité et leur absorption par l'organisme. De plus, ils réalisent des recherches en matière de pharmacocinétique, de pharmacodynamique et de métabolomique.

La Maison de thé *Camellia Sinensis* a mandaté TransBIOTech pour qu'il analyse la concentration de certaines molécules présentes dans l'infusion de feuilles de plusieurs dizaines de thés différents. Mentionnons que, d'une part, les chercheurs ont effectué toutes les analyses en respectant les conditions de préparation et que, d'autre part, ils ont analysé la liqueur des thés infusés et non le contenu des feuilles brutes. Pour chaque thé, le rapport entre la masse de thé et le volume d'eau ainsi que la température requise ont été respectés. De plus, on a utilisé des théières en porcelaine ainsi qu'une eau de source embouteillée (pH de 7,22). Par conséquent, les résultats obtenus dans ce cadre scientifique donnent une juste image de ce que l'on retrouve dans la tasse d'un consommateur qui suit les mêmes indications.

Évidemment, ces résultats ne sont pas à considérer dans un cadre absolu, mais bien à titre comparatif. Tout comme le goût, la concentration en caféine et en antioxydants peut varier selon la provenance du thé, le climat dans lequel on a cultivé les théiers, la saison de la cueillette des feuilles et le procédé de transformation qu'on a utilisé. La taille des feuilles et la granulométrie peuvent aussi faire varier les résultats.

Notons également que, pour les besoins de cette recherche, les infusions servant aux analyses ont été préparées en duplicata et analysées en triplicata. Les résultats qui ont été retenus représentent donc la moyenne des lectures.

On a ciblé trois analyses: la concentration de caféine, la concentration de catéchines et le pouvoir antioxydant du thé.

Pour analyser la concentration de caféine et de catéchines, on a choisi la chromatographie liquide. Cette technique consiste à séparer un mélange de composés en l'entraînant à travers un support solide (colonne séparatrice) à l'aide de proportions variables de liquides (phase mobile). Circulant à des vitesses différentes à travers le solide selon leur affinité avec la colonne séparatrice, les molécules du mélange se retrouvent séparées en fin de course. La chromatographie liquide permet, entre autres choses, de déterminer la concentration de divers composants moléculaires qui constituent un liquide.

Pour analyser le pouvoir antioxydant du thé, on a utilisé trois techniques.

On a d'abord effectué un premier triage sur une grande variété de thés à l'aide d'une méthode (ABTS-TEAC) permettant une comparaison rapide des pouvoirs antioxydants d'un grand nombre d'échantillons de même nature.

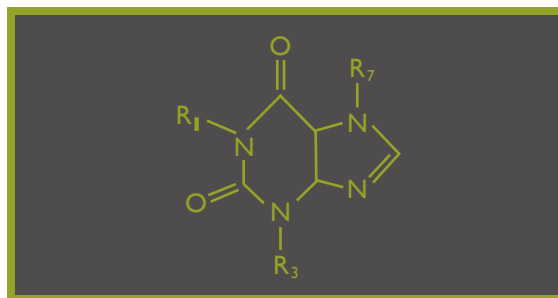
Par la suite, on a utilisé la méthode ORAC, reconnue dans le secteur alimentaire, afin de quantifier le pouvoir antioxydant de chaque thé. Cette méthode a l'avantage de proposer une mesure standardisée et largement acceptée du pouvoir antioxydant, ce qui permet d'effectuer une comparaison avec n'importe quel aliment.

Finalement, on s'est servi d'une autre méthode plus avant-gardiste appelée HORAC pour étudier les antioxydants contenus dans certains thés sélectionnés. Parce qu'elle reproduit un mécanisme de défense contre les radicaux libres (hydroxyles), cette analyse complémentaire à l'analyse ORAC nous a permis de valider les résultats obtenus précédemment.

LA CAFÉINE

La famille des xanthines, dont la structure chimique est illustrée par la figure ci-dessous, comprend un composé bien connu: la caféine, ou 1,3,7-triméthylxantine. Parmi les produits naturels courants qui contiennent de la caféine, on retrouve le café, le thé, le maté, le guarana et le cacao.

La théobromine, ou 3,7-diméthylxantine, est le principal alcaloïde présent dans le cacao, alors que la théophylline, ou 1,3-diméthylxantine, se retrouve en petite quantité dans le thé. Ces trois molécules aux structures chimiques similaires sont diurétiques et agissent comme stimulants psychotropes.



Caféine: $R_1 = R_3 = R_7 = \text{CH}_3$





Théobromine: $R_1 = \text{H}, R_3 = R_7 = \text{CH}_3$

Théophylline: $R_1 = R_3 = \text{CH}_3, R_7 = \text{H}$

Source: Merck Index

Le tableau de la page suivante présente la teneur en caféine d'une portion de 250 millilitres de différents thés qui ont été infusés suivant la méthode propre à chacun.

TABLEAU I : Concentration en caféine de diverses infusions de thé

| THÉ | FAMILLE |  |  |  |  | CAFÉINE (MG / 250 ML) |
|-----------------------------------|---------|---|---|---|---|--------------------------|
| Matcha Sendo | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30 s | 126 |
| Matcha Sora (cuisine) | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30 s | 105 |
| Gyokuro Shuin | Vert | Japon | 5 g | 65 °C | 4,5 min | 61 |
| Lu An Gua Pian | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4 min | 60 |
| Kamairicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 59 |
| Long Jing Zhejiang bio | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 59 |
| Tai Ping Hou Kui | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 6 min | 59 |
| Darjeeling Sungma 1st flush | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 58 |
| Sencha Tsuyu Hikari | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 58 |
| Wei Shan Mao Jian | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 58 |
| Wuyuan Zi Mei | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 58 |
| Tan Huong | Vert | Vietnam | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 56 |
| Zhu Ye Qing | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 55 |
| Sencha Mobata | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 51 |
| Bai Hao | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 49 |
| Long Jing Shi Feng | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 48 |
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 48 |
| Gyokuro Hokuen | Vert | Japon | 5 g | 65 °C | 4,5 min | 45 |
| Bai Mu Dan Wang | Blanc | Chine | 5 g | 80 °C | 6 min | 39 |
| Sencha Nagashima | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 37 |
| Darjeeling Jungpana 1st flush bio | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 34 |
| Hojicha Shizuoka | Vert | Japon | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 27 |
| Pu Er 2008 Jingmai bio (Shou) | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 25 |
| Pu Er 1997 Sheng | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 23 |
| Pu Er Yongming 2006 (Shou) | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 23 |
| Assam Banaspaty bio + équ. | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 22 |
| Pu Er Xiangming 2006 Sheng | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 22 |
| Dong Ding de M. Chang | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 20 |
| Pu Er 1995 Shou | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 19 |
| Yerba Maté | Maté | Brésil | 5 g | 85 °C | 3 min | 18 |
| Bancha Shizuoka | Vert | Japon | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 18 |
| Anxi Tie Guan Yin | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 17 |
| Gyokuro Shizuoka | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 17 |
| Kokicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 17 |
| Darjeeling Sungma d'automne | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 16 |
| Mi Lan Xiang Fengxi | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 16 |
| Rou Gui | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 16 |
| Bai Hao Yin Zhen | Blanc | Chine | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 15 |
| Earl Grey bio + équ. | Thé Aro | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 15 |
| Gyokuro Tamahomare | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 14 |
| Sencha Fukamushi Aji | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 14 |
| Ali Shan 1991 Qingxin | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 13 |
| Huiming | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 13 |
| Perles de Dragon (jasmin) | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 13 |
| Mucha Tie Guan Yin | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 12 |
| Sencha Isagawa | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 12 |
| Si Ji Chun | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 10 |
| Chai Camellia | Thé Aro | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 9 |
| Genmaicha bio | Vert | Japon | 5 g | 90 °C | 3,5 min | 7 |
| Nan Mei | Blanc | Chine | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 0 |
| La Sublime | Tisane | variés | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 0 |
| Rooibos Zeste Éclair | Rooibos | Afr. du Sud | 5 g | 90 °C | 3,5 min | 0 |

Les quatre thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d'eau, sauf le Matcha Sendo, qui a été fouetté dans un bol contenant 100 ml.

VARIATIONS SUR LE THÉ L'analyse de la teneur en caféine des différents types de thé laisse croire qu'il n'existe pas véritablement de constante précise sur ce plan. Dans chaque famille, certains thés contiennent peu de caféine, alors que d'autres en contiennent beaucoup.

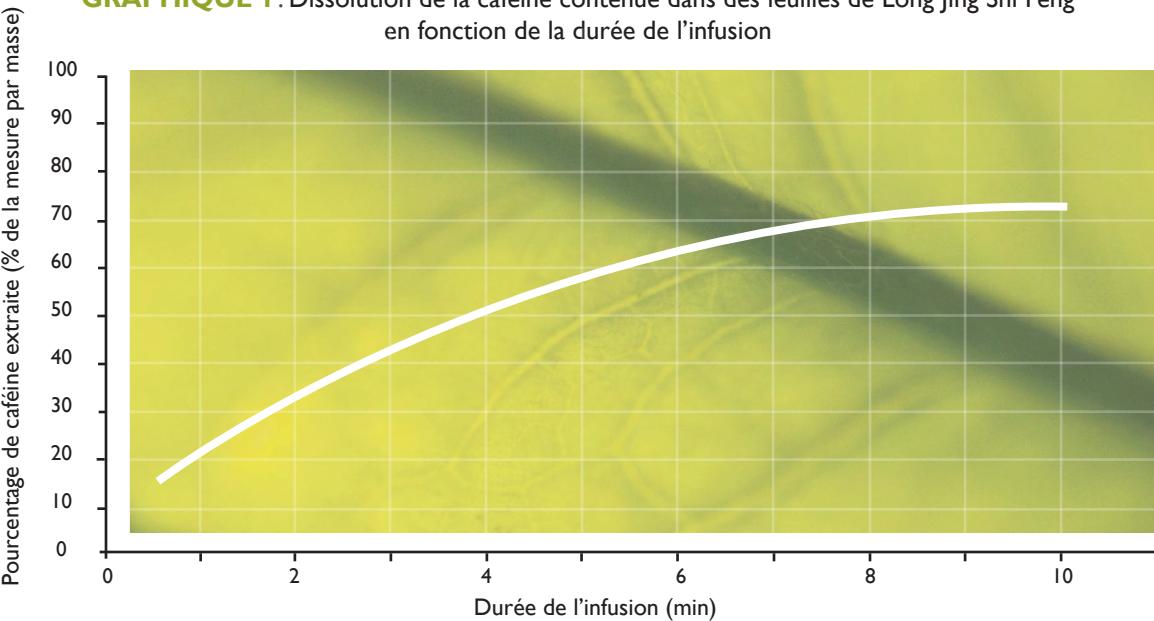
Parmi les thés qui ont été analysés, il est surprenant de constater que certains thés noirs (Assam Banaspaty, Yunnan Hong Gong Fu) n'ont pas une concentration en caféine plus forte que plusieurs thés verts (et blancs!), que l'on tient habituellement pour des thés moins stimulants. L'explication possible de ces résultats est que le processus d'oxydation du thé noir contribue peut-être à diminuer sa teneur en caféine. (Notons que le Darjeeling Sungma First Flush Dj2 n'a subi qu'une légère oxydation.) Étant donné le nombre restreint de thés noirs qui ont été testés dans cette étude, on peut conclure que

d'autres analyses seraient nécessaires pour confirmer cette hypothèse.

LA CONCENTRATION DE CAFÉINE SELON LA DURÉE DE L'INFUSION

Parce que nous voulions en savoir davantage sur le phénomène de dissolution de la caféine d'un thé, nous avons commandé une analyse portant sur la durée de l'infusion. Nous avons choisi un thé ayant une forte teneur en caféine, le Long Jing Shi Feng, qui a été préparé selon un mode d'infusion standard, soit 5 grammes de thé dans 500 millilitres d'eau à 85 °C.

GRAPHIQUE I : Dissolution de la caféine contenue dans des feuilles de Long Jing Shi Feng en fonction de la durée de l'infusion







Le graphique ci-dessus montre qu'une grande partie de la caféine se libère au cours des trois premières minutes de l'infusion. On constate également qu'après six minutes d'infusion, même si la courbe tend à se stabiliser, la libération de caféine se poursuit.

Pour mieux cerner les effets du temps et de la température sur l'infusion de feuilles de thé, nous avons fait faire plusieurs analyses avec des conditions d'infusion variables (tableaux 2 et 3). Par la suite, nous avons fait mesurer la teneur en caféine d'un même





thé selon deux techniques d'infusion différentes (tableaux 4 et 5). Finalement (tableau 6), nous avons fait mesurer la teneur en caféine d'une deuxième infusion avec les mêmes feuilles de thé.

TABEAU 2 : Concentration de caféine du Huiming soumis à deux durées d'infusion différentes (Dosage de la caféine par chromatographie liquide - UV)

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION DE CAFÉINE DANS 250 ML |
|---------|---------|---|-----------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Huiming | Vert | Chine | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 13 mg |
| | | | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 10 min | 21 mg |





Les deux infusions ont été faites en théière, dans 500 ml d'eau. Des feuilles fraîches ont été utilisées pour chaque infusion.

TABEAU 3 : Concentration de caféine du Huiming infusé à deux températures différentes

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION DE CAFÉINE DANS 250 ML |
|---------|---------|---|-----------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Huiming | Vert | Chine | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 13 mg |
| | | | Infusion unique | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 19 mg |





Les deux infusions ont été faites en théière, dans 500 ml d'eau. Des feuilles fraîches ont été utilisées pour chaque infusion.

TABEAU 4 : Concentration de caféine du Long Jing Shi Feng infusé de deux façons différentes

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION DE CAFÉINE |
|--------------------|---------|---|--------------------|---|--|---|--------------------------|
| Long Jing Shi Feng | Vert | Chine | Infusion unique | 5 g/500 ml | 85 °C | 4,5 min | 95 mg/500 ml |
| | | | Première infusion | 4 g/100 ml | 85 °C | 45 s | 29 mg/100 ml |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles/100 ml d'eau | 85 °C | 45 s | 29 mg/100 ml |
| | | | Troisième infusion | mêmes feuilles/100 ml d'eau | 85 °C | 60 s | 24 mg/100 ml |





Une infusion unique a été faite en théière, avec des feuilles fraîches, dans 500 ml d'eau. Trois nouvelles infusions successives ont été faites en *gaiwan*, avec les mêmes feuilles, dans 100 ml d'eau.

TABLEAU 5 : Concentration de caféine du Sencha Ashikubo infusé selon deux techniques différentes

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION DE CAFÉINE |
|-----------------|---------|---|-------------------|---|---|---|--------------------------|
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | Infusion unique | 5 g/500 ml | 75 °C | 4,5 min | 96 mg/500 ml |
| | | | Première infusion | 4 g/100 ml | 75 °C | 45 s | 16 mg/100 ml |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles/ 100 ml d'eau | 75 °C | 20 s | 6 mg/100 ml |

Une infusion unique a été faite en théière, dans 500 ml d'eau. Deux nouvelles infusions successives ont été faites avec les mêmes feuilles, selon la technique *senchado*, dans 100 ml d'eau.

TABLEAU 6 : Concentration de caféine de deux infusions de Sencha Ashikubo

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION DE CAFÉINE DANS 500 ML |
|-----------------|---------|---|-------------------|---|--|---|--------------------------------------|
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | Infusion unique | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 96 mg |
| | | | Première infusion | mêmes feuilles | 75 °C | 3,5 min | 83 mg |

Deux infusions successives ont été faites en théière, avec les mêmes feuilles, dans 500 ml d'eau.

Il est surprenant de constater qu'une deuxième infusion des mêmes feuilles du Sencha Ashikubo contient encore beaucoup de caféine après une première infusion de 4½ min. Les amateurs qui cherchent à « décaféiner » leur thé en jetant la première infusion seront déçus de constater que, comme le montre le

tableau ci-dessus, une telle pratique n'apparaît pas très efficace. S'ils veulent éviter les effets stimulants de la caféine, ils auraient davantage intérêt à choisir un thé moins riche en caféine plutôt que de gaspiller leur première infusion.

LA YERBA MATÉ En consultant le tableau de la page 270, les buveurs de Yerba Maté s'étonneront certainement d'apprendre que cette boisson a une teneur en caféine si peu élevée. L'explication que l'on pourrait donner concerne son usage, passablement différent du test qui a été effectué ici. Ordinairement, et selon les goûts de chacun, on infuse une quantité importante de Yerba Maté, soit de 20 à 50 grammes, alors qu'on n'a infusé que 5 grammes aux fins de l'analyse.

LE POUVOIR ANTIOXYDANT

Comme nous l'avons vu précédemment, les antioxydants que l'on retrouve à l'état naturel dans un aliment peuvent aider à neutraliser une partie des radicaux libres de l'organisme, lesquels sont des molécules instables qui cherchent à se stabiliser en s'associant à d'autres molécules du métabolisme. Cette association a pour effet de dénaturer les molécules saines et d'entraîner leur détérioration. L'organisme est doté d'une certaine réserve de molécules antioxydantes qui viennent contrecarrer l'effet des radicaux libres en les neutralisant. Malheureusement, cette réserve peut parfois s'avérer insuffisante. Aussi, la consommation quotidienne d'aliments ayant une forte teneur en antioxydants peut-elle prévenir ou retarder les dommages causés par les radicaux libres sur les cellules et les tissus du corps humain¹.

Les mécanismes de neutralisation des radicaux libres étant d'une grande complexité, il est difficile d'effectuer une simple analyse permettant de déterminer la capacité que peut avoir un aliment à y participer. C'est la raison pour laquelle on a mis au point différents tests complémentaires (ABTS, ORAC, HORAC, NORAC, SORAC et SOAC) afin de reproduire divers





mécanismes de piégeage des radicaux. Ces tests donnent une vue d'ensemble de la capacité que peut avoir un aliment à prévenir différentes maladies associées à la présence de radicaux libres dans le corps humain.

Les composés de nature polyphénolique contenus dans les plantes sont reconnus pour leurs qualités antioxydantes. Le thé a récemment fait l'objet de nombreuses recherches qui ont démontré son fort potentiel bioactif et antioxydant en raison de sa teneur élevée en polyphénols. Ainsi, par exemple, certaines études ont démontré que les polyphénols du thé vert exercent des effets protecteurs contre des agents agressants associés au développement de la maladie de Parkinson².

Afin de déterminer la capacité antioxydante des thés choisis, on a d'abord utilisé une technique de criblage rapide (ABTS-TEAC). Il est important de noter que si cette méthode permet de comparer entre eux plusieurs échantillons de même nature, on ne peut comparer les résultats obtenus à ceux d'autres aliments. Une autre technique d'analyse que nous verrons plus loin permettra de faire ces comparaisons.







TABLEAU 7 : Concentration d'antioxydants mesurée au moyen de la méthode ABTS-TEAC³.

| THÉ | FAMILLE |  |  |  |  | CONCENTRATION D'ANTIOXYDANTS DANS 250 ML |
|-----------------------------------|---------|---|---|---|---|--|
| Matcha Sora | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30s | 4520 µmoles |
| Matcha Sendo | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30s | 3775 µmoles |
| Sencha Mobata | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 3410 µmoles |
| Sencha Yamabuki | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 3015 µmoles |
| Long Jing Zhejiang bio | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 2760 µmoles |
| Zhu Ye Qing | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 2735 µmoles |
| Lu An Gua Pian | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4 min | 2500 µmoles |
| Tan Huong | Vert | Vietnam | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 2435 µmoles |
| Sencha Nagashima | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 2280 µmoles |
| Long Jing Shi Feng | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 2200 µmoles |
| Bi Luo Chun Du Yun | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4 min | 2105 µmoles |
| Anji Bai Cha | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1800 µmoles |
| Huo Shan Huang Ya | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1785 µmoles |
| Tai Ping Hou Kui | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1750 µmoles |
| Lu Shan Yun Wu | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1665 µmoles |
| Gyokuro Hokuen | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 1535 µmoles |
| Huang Shan Mao Feng | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1310 µmoles |
| Kamairicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 1275 µmoles |
| Gyokuro Shuin | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 1255 µmoles |
| Darjeeling Sungma 1st flush | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 1225 µmoles |
| Kukicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 1150 µmoles |
| Bancha Shizuoka | Vert | Japon | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 1075 µmoles |
| Bai Mu Dan Wang | Blanc | Chine | 5 g | 80 °C | 6 min | 1025 µmoles |
| Bai Hao | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 1025 µmoles |
| Pu Er Xiangming 2006 | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 975 µmoles |
| Darjeeling Jungpana 1st flush bio | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 966 µmoles |
| Dong Ding de M. Chang | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 925 µmoles |
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 900 µmoles |
| Sencha Isagawa | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 875 µmoles |
| Shan Lin Xi | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 750 µmoles |
| Bai Hao Yin Zhen | Blanc | Chine | 5 g | 75 °C | 6 min | 700 µmoles |
| Xin Yang Mao Jian | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 700 µmoles |
| Assam Banaspaty bio + équi. | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 650 µmoles |
| Rou Gui | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 4 min | 650 µmoles |
| Darjeeling Sungma d'automne | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 625 µmoles |
| Pu Er Yongming 2006 (Shou) | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 575 µmoles |
| Sencha Tsukigase | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 575 µmoles |
| Anxi Tie Guan Yin | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 550 µmoles |
| Chai Camellia | Thé Aro | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 550 µmoles |
| Gyokuro Shizuoka | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 544 µmoles |
| Rooibos Zeste Éclair | Rooibos | Afr. du Sud | 5 g | 90 °C | 3,5 min | 540 µmoles |
| Huiming | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 500 µmoles |
| La Sublime | Tisane | variées | 5 g | 85 °C | 6 min | 472 µmoles |
| Earl Grey bio + équi. | Thé Aro | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 455 µmoles |
| Mucha Tie Guan Yin | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4 min | 450 µmoles |
| Ali Shan de M. Chen | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 425 µmoles |
| Pu Er 1997 Sheng | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 425 µmoles |
| Mi Lan Xiang Fengxi | Wulong | Chine | 5 g | 95 °C | 4 min | 409 µmoles |
| Pu Er 2008 Jingmai bio (Shou) | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 395 µmoles |
| Si Ji Chun | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 391 µmoles |
| Darjeeling Singell 1st flush | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 3,5 min | 375 µmoles |
| Pu Er 1995 Shou | Vieilli | Chine | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 375 µmoles |
| Gyokuro Tamahomare | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 4,5 min | 375 µmoles |
| Sencha Fukamushi Aji | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 350 µmoles |
| Genmaicha bio | Vert | Japon | 5 g | 90 °C | 3,5 min | 327 µmoles |
| Perles de dragon (jasmin) | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 175 µmoles |





Les quatre thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d’eau, sauf le Matcha Sendo, qui a été fouetté dans un bol contenant 100 ml.

TABEAU 8 : Concentration d’antioxydants résultant de 2 infusions successives de 4 et 6 minutes comparée à la concentration résultant d’une infusion unique de 10 minutes

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION TEAC DANS 250 ML |
|-------------------------------|---------|---|-------------------|---|--|---|--------------------------------------|
| Lu An Gua Pian | Vert | Chine | Première infusion | 5 g | 85 °C | 4 min | 2500 µmoles |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles | 85 °C | 6 min | 1625 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 10 min | 2925 µmoles |
| Sencha Asamushi Keikoku | Vert | Japon | Première infusion | 5 g | 75 °C | 4 min | 2375 µmoles |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles | 75 °C | 6 min | 1025 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 75 °C | 10 min | 2750 µmoles |
| Shan Lin Xi | Wulong | Taiwan | Première infusion | 5 g | 95 °C | 4 min | 750 µmoles |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles | 95 °C | 6 min | 1025 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 95 °C | 10 min | 1725 µmoles |
| Darj. Singell First Flush Dj2 | Noir | Inde | Première infusion | 5 g | 95 °C | 4 min | 375 µmoles |
| | | | Deuxième infusion | mêmes feuilles | 95 °C | 6 min | 600 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 95 °C | 10 min | 425 µmoles |

Les quatre thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d’eau. Les deux infusions successives ont été faites avec les mêmes feuilles et l’infusion unique, avec des feuilles fraîches.

TABEAU 9 : Concentration d’antioxydants mesurée par la méthode ABTS en équivalents de Trolox (TEAC) dans deux thés infusés à une température variable

| THÉ | FAMILLE |  | INFUSION |  |  |  | CONCENTRATION TEAC DANS 250 ML |
|--------------------|---------|---|-----------------|---|--|---|--------------------------------------|
| Huiming | Vert | Chine | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 500 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 725 µmoles |
| Gyokuro Tamahomare | Vert | Japon | Infusion unique | 5 g | 65 °C | 4,5 min | 375 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 85 °C | 4,5 min | 525 µmoles |
| | | | Infusion unique | 5 g | 100 °C | 4,5 min | 325 µmoles |





Les deux thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d’eau. Des feuilles fraîches ont été utilisées à chaque infusion.

Ces analyses portent à croire que, généralement, en augmentant la température d'infusion, on arrive à obtenir une plus forte concentration d'antioxydants. L'exemple du Gyokuro Tamahomare infusé à 100 °C nous informe néanmoins que, dans ce cas-ci, une eau bouillante diminue la concentration d'antioxydants.

Après les analyses ABTS-TEAC qui nous ont permis de comparer plusieurs échantillons entre eux, nous avons poursuivi l'étude en choisissant deux

autres protocoles scientifiques d'analyse du potentiel antioxydant: les tests ORAC et HORAC. Ces deux tests permettent de savoir si un aliment neutralise les radicaux peroxydes et hydroxydes souvent associés à des pathologies dans le corps humain. Soulignons que si l'analyse ORAC est reconnue dans le secteur alimentaire, l'analyse HORAC, en raison de son caractère novateur, est moins répertoriée.

TABLEAU 10 : Concentration d'antioxydants mesurée par la méthode ORAC en équivalents de Trolox (TEAC)

| THÉ | FAMILLE |  |  |  |  | CONCENTRATION TEAC DANS 250 ML |
|------------------------------|---------|---|---|---|---|-----------------------------------|
| Matcha Sendo | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30 s | 3100 µmoles |
| Long Jing Shi Feng | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 6 min | 2425 µmoles |
| Anji Bai cha | Vert | Chine | 5 g | 80 °C | 4,5 min | 1175 µmoles |
| Kamairicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 1050 µmoles |
| Darj. Sungma First Flush Dj2 | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 750 µmoles |
| Dong Ding de M. Chang | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 550 µmoles |
| Assam Banaspaty | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 500 µmoles |
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 425 µmoles |
| Bai Hao Yin Zhen | Blanc | Chine | 5 g | 75 °C | 6 min | 300 µmoles |
| Perles de dragon (jasmin) | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 150 µmoles |

Tous les thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d'eau, sauf le Matcha Sendo, qui a été fouetté dans un bol contenant 100 ml d'eau.

Puisqu'il n'est pas évident de situer la valeur de ces résultats par rapport à d'autres aliments, le graphique 2 présente un comparatif des valeurs antioxydantes ORAC pour différentes boissons courantes. Les valeurs utilisées pour ce tableau proviennent des banques de données du United States Department of Agriculture.

GRAPHIQUE 2 : Comparaison des valeurs ORAC pour différentes boissons courantes

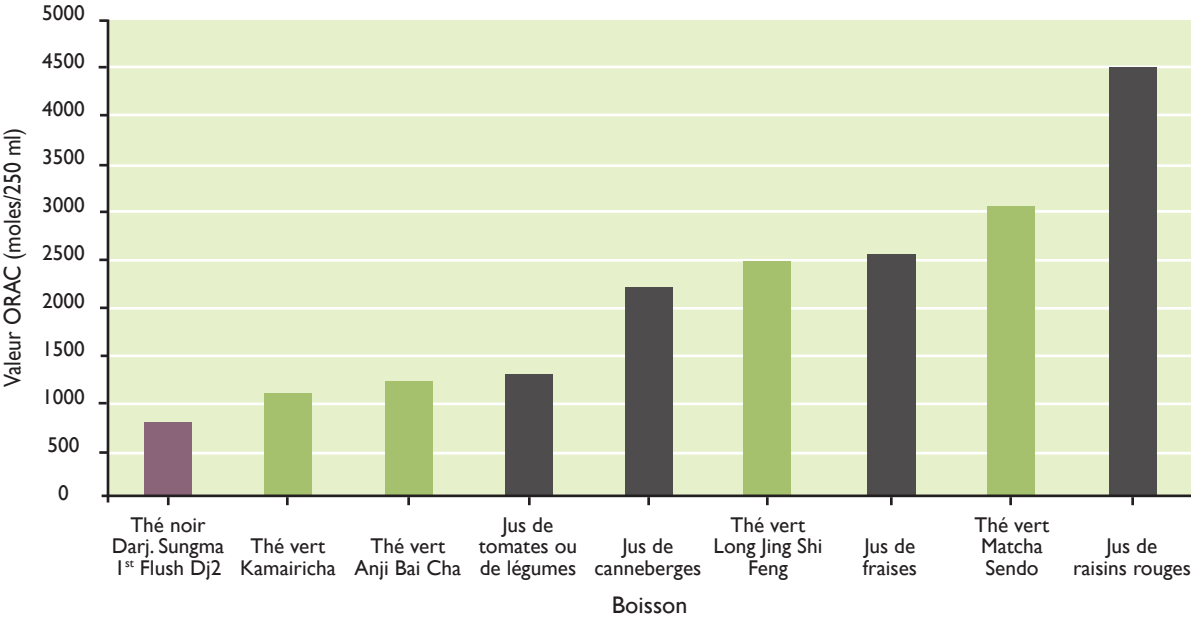






Tableau II : Concentration d'antioxydants mesurée par la méthode HORAC en équivalents d'acide caféique (CAE⁴)

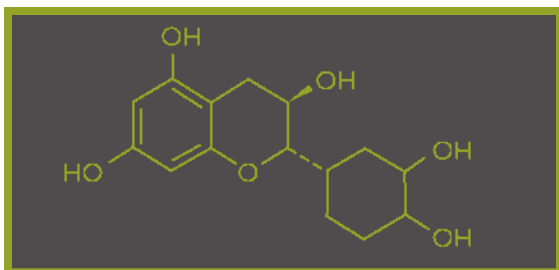
| THÉ | FAMILLE |  |  |  |  | HORAC MOLES CAE/250 ML |
|------------------------------|---------|---|---|---|---|------------------------|
| Matcha Sendo | Vert | Japon | 1,5 g | 75 °C | 30 s | 200 µmoles |
| Long Jing Shi Feng | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 6 min | 175 µmoles |
| Anji Bai cha | Vert | Chine | 5 g | 80 °C | 4,5 min | 175 µmoles |
| Kamairicha | Vert | Japon | 5 g | 80 °C | 3,5 min | 150 µmoles |
| Darj. Sungma First Flush Dj2 | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 125 µmoles |
| Dong Ding de M. Chang | Wulong | Taiwan | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 75 µmoles |
| Assam Banaspaty | Noir | Inde | 5 g | 95 °C | 4,5 min | 75 µmoles |
| Sencha Ashikubo | Vert | Japon | 5 g | 75 °C | 3,5 min | 25 µmoles |
| Bai Hao Yin Zhen | Blanc | Chine | 5 g | 75 °C | 6 min | 125 µmoles |
| Perles de dragon (jasmin) | Vert | Chine | 5 g | 85 °C | 3,5 min | 0 µmoles |

Tous les thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d'eau, sauf le Matcha, qui a été fouetté dans un bol contenant 100 ml d'eau.

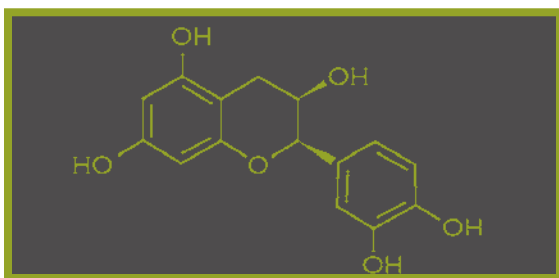
LES CATÉCHINES

Les vertus anticancéreuses et protectrices qu'on attribue au thé sont majoritairement dues à la présence d'une sous-classe de molécules polyphénoliques nommées «catéchines». Ces composés qui sont des antioxydants provenant du métabolisme du théier jouent un important rôle de défense pour la plante. Les principales catéchines que l'on retrouve dans le thé sont: la catéchine (C), l'épicatéchine (EC), l'épigallocatechine (EGC), l'épicatéchine gallate (ECG) et l'épigallocatechine gallate (EGCG) (voir la figure 1). Elles constituent 2 à 8% de la masse de feuilles sèches.

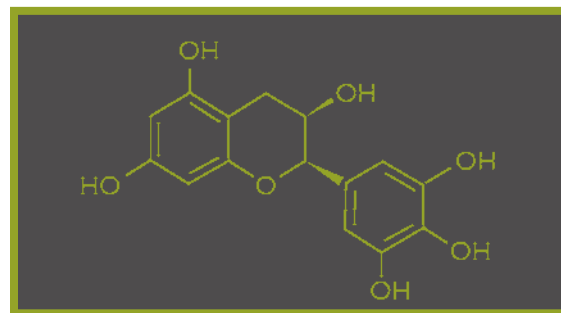
Les thés ont un pourcentage de catéchines qui varie considérablement selon les méthodes qu'on utilise pour cultiver les théiers et transformer les feuilles. De façon générale, un thé noir contient moins de catéchines qu'un thé vert, car, le thé vert ne subissant pas d'oxydation, ses molécules demeurent inchangées. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi d'analyser plus particulièrement les thés verts. Pour établir une comparaison, nous avons aussi analysé deux thés noirs, un Wulong et un thé blanc.



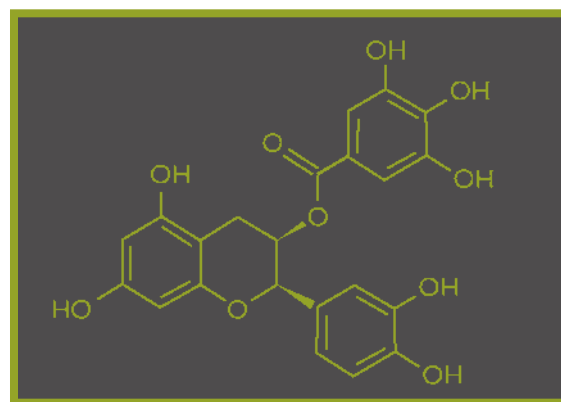
(-)-Catéchine (C)



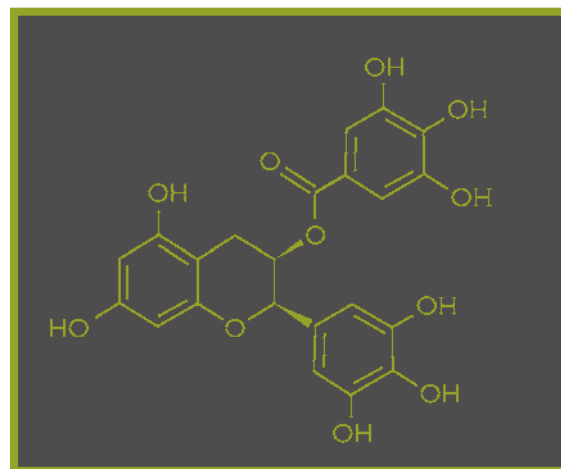
(-)-Épicatéchine (EC)



(-)-Épigallocatechine (EGC)



(-)-Épicatéchine-3-gallate (ECG)



(-)-Épigallocatechine-3-gallate (EGCG)

Figure 1 : Principales catéchines contenues dans le thé (Source : Sigma-Aldrich)

TABLEAU 12 : Concentration de catéchines⁵ dans différentes infusions

| | | | CONDITIONS D'INFUSION | | | | |
|------------------------------|---------|------------------------------|-----------------------|-----|---|----|-----|
| THÉ | FAMILLE | CONDITIONS D'INFUSION | EGCG | EGC | C | EC | ECG |
| Matcha Sendo | Vert | 1,5 g/100 ml - 30 s à 75 °C | 98 | 65 | 2 | 21 | 24 |
| Long Jing Shi Feng | Vert | 5 g/500 ml - 6 min à 85 °C | 60 | 13 | 2 | 8 | 21 |
| Anji Bai cha | Vert | 5 g/500 ml - 4,5 min à 80 °C | 47 | 11 | 1 | 4 | 10 |
| Kamairicha | Vert | 5 g/500 ml - 3,5 min à 80 °C | 33 | 42 | 2 | 10 | 7 |
| Darj. Sungma First Flush Dj2 | Noir | 5 g/500 ml - 4,5 min à 95 °C | 29 | 5 | 1 | 3 | 15 |
| Sencha Ashikubo | Vert | 5 g/500 ml - 3,5 min à 75 °C | 18 | 16 | 1 | 6 | 5 |
| Dong Ding de M. Chang | Wulong | 5 g/500 ml - 4,5 min à 85 °C | 16 | 18 | 1 | 5 | 5 |
| Perles de dragon (jasmin) | Vert | 5 g/500 ml - 3,5 min à 95 °C | 12 | 4 | 1 | 4 | 6 |
| Bai Hao Yin Zhen | Blanc | 5 g/500 ml - 6 min à 75 °C | 3 | 0 | 0 | 1 | 4 |
| Assam Banaspaty | Noir | 5 g/500 ml - 3,5 min à 95 °C | 2 | 0 | 1 | 1 | 2 |

Ces résultats confirment ceux qui ont été obtenus précédemment : les thés qui ont révélé une teneur élevée au test ORAC et HORAC se classent également en tête de liste pour cette analyse.

CONCLUSION

Ces analyses exploratoires nous ont permis de comparer plusieurs types de thé afin d'en évaluer les vertus principales. Nous avons vu comment certaines conditions d'infusion peuvent donner lieu à des différences significatives sur le plan de la concentration de caféine et d'antioxydants. Les nombreux résultats que nous avons obtenus pour chaque famille de thés nous montrent aussi que, d'une part, les thés verts ne sont pas forcément plus riches en antioxydants que les Wulong et que, d'autre part, les thés noirs ne sont pas nécessairement plus stimulants que les thés blancs, ce qui va à l'encontre de certaines idées reçues dans le monde du thé.

On remarque également que les thés verts chinois font très bonne figure. Le Lu An Gua Pian, le Long Jing Shi Feng ainsi que le Anji Bai Cha, trois thés verts de Chine, présentent une concentration d'antioxydants élevée si on les compare à des Sencha japonais de bonne qualité.

Considérant toutes ces nouvelles données, il nous apparaît évident que le thé nous réserve encore beaucoup de surprises et que nous n'en sommes

qu'au début d'une meilleure compréhension de ses effets bénéfiques. D'autant plus que, d'une année à l'autre, compte tenu des variations climatiques, des nouveaux cultivars qui sont créés régulièrement, des techniques de culture et de transformation toujours en évolution, la composition moléculaire d'une feuille de thé est en constant changement. Ainsi, pour le choix d'un thé, il nous semble plus sage de conseiller aux amateurs une approche gustative axée sur des préférences personnelles et laissant la première place au plaisir des sens. Pour chaque thé, mille plaisirs, mille remèdes, concluons-nous, sans oublier que c'est en prenant l'habitude de savourer différents types de thé au quotidien que l'on peut retirer tous les bénéfices de cette boisson mythique.

Bonne dégustation!

BIBLIOGRAPHIE DES ANALYSES BIOCHIMIQUES DU THÉ

- AGUDO, A., L. CABRERA, P. AMIANO et collaborateurs. «Fruit and vegetable intakes, dietary antioxidant nutrients, and total mortality in Spanish adults: findings from the Spanish cohort of the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC-Spain)», *Am. J. Clin. Nutr.* 85, 1634 (2007).
- BALUCHNEJADMOJARAD, T., et M. ROGHANI. «Green tea polyphenol epigallocatechin-3-gallate attenuates behavioral abnormality in hemi-parkinsonian rat», *Iranian Biomedical Journal*, 10, 203 (2006).
- CHUNG, H.Y., T. YOKOZAWA, D. SOUNG et collaborateurs. «Peroxynitrite -Scavenging Activity of Green tea Tannin», *J. Agric. Food Chem.*, 46, 4484 (1998).
- DAI, Q., A.R. BORENSTEIN, Y. WU et collaborateurs. «Fruit and vegetable juices and Alzheimer's disease: the Kame Project», *Am. J. Med.*, 119, 751 (2006).
- FREI, B., et J.V. HIGDON. «Antioxidant activity of tea polyphenols in vivo: Evidence from animal studies», *Journal of Nutrition*, 133, 3275S (2003).
- GENKINGER, J. M., E. A. PLATZ, S.C. HOFFMAN et collaborateurs. «Fruit, vegetable, and antioxidant intake and all-cause, cancer, and cardiovascular disease mortality in a community-dwelling population in Washington County, Maryland», *Am. J. Epidemiol.*, 160, 1223 (2004).
- JENSEN, G.S., X. WU, K. M. PATTERSON et collaborateurs. «In vitro and in vivo antioxidant and anti-inflammatory capacities of an antioxidant-rich fruit and berry juice blend. Results of a pilot and randomized, double-blinded, placebo-controlled, crossover study», *J. Agric. Food Chem.*, 56, 8326 (2008).
- MANDEL, S.A., Y. AVRAMOVICH-TIROSH, L. REZNICHENKO et collaborateurs. Multifunctional activities of green tea catechins in neuroprotection. Modulation of cell survival genes, iron-dependent oxidative stress and PKC signaling pathway, *Neurosignals*, 14, 46 (2005).
- MARTIN, A., M. SMITH, G. PERRY et J. JOSEPH. «Nutritional antioxidants, vitamins, cognition and neurodegenerative disease», *Principles of Gender Specific Medicine*, 2, 813 (2004).
- WEINBERG, B. A et B.K. BEALER (Janvier 2001). *The World of Caffeine*. Routledge. ISBN 0-415-92722-6.
- United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Nov. 2007
<http://www.ars.usda.gov/SP2UserFiles/Place/12354500/Data/ORAC/ORAC07.pdf>
1. CHUNG, H.Y., T. YOKOZAWA, D.Y. SOUNG, I.S. KYE, J. K. NO, et B.S. BAEK. «Peroxynitrite: Scavenging Activity of Green Tea Tannin», *J. Agric. Food Chem.*, 46, 4484 (1998).
 2. BALUCHNEJADMOJARAD, T., et M. ROGHANI. «Green tea polyphenol epigallocatechin-3-gallate attenuates behavioral abnormality in hemi-parkinsonian rat», *Iranian Biomedical Journal*, 10, 203 (2006).
 3. ABTS: Composé chimique utilisé afin d'évaluer la capacité antioxydante d'un aliment.
 TEAC: Trolox Equivalent Antioxydant Capacity. Unité de mesure qui permet d'exprimer les résultats selon l'activité antioxydante exercée par un composé de référence, soit le Trolox, qui est un équivalent soluble dans l'eau de la vitamine E.
 4. CAE (Caffeic Acid Equivalent): Unité de mesure qui permet d'exprimer des résultats par rapport à la protection exercée par un antioxydant de référence qui, dans ce cas-ci, est l'acide caféique.
 5. Voici la signification des sigles utilisés pour désigner les différents types de catéchine: EGCG: Épigallocatechine-3-gallate; EGC: Épigallocatechine; C: Catéchine; EC: Épicatéchine; ECG: Épicatéchine-3-gallate.

Index

Afrique, 40, 64, 196-197
 Agriculture (méthodes), 48
 Aiguilles d'argent (voir Bai Hao Yin Zhen)
 Ali Shan, 134, 136, 152, 213, 246, 270, 275
 Altitude, 20-22, 24, 43-44, 88, 101, 104, 134, 136-140, 151-155, 167-168, 170-171, 184, 186, 191-192, 194, 196, 200-201
 Anji Bai Cha, 44, 50, 59, 84, 212, 241, 275, 277-278, 280
 Anhui, 42, 44, 46, 54, 59, 64, 72, 81, 84
 Antioxydants, 266, 268-269, 274-280
 Anxi, 128, 136
 Anxi Tie Guan Yin, 44, 86, 255, 270, 275
 Aracha, 97, 105-106
 Aromatisation, 33
 Arômes (roue des), 221
 Assam, 158, 160, 166, 168, 170, 187, 213, 245, 250, 270-271, 275, 277-278, 280
 Astringente, 107, 223, 256
 AV2 (Ambari Vegetative 2), 171, 184, 186, 200

 Bai Hao, 82, 136, 153, 155, 200, 213, 255, 270, 275
 Bai Hao Yin Zhen, 44, 82, 212, 241, 249, 260-261, 275, 277-278, 280
 Bai Mu Dan, 44, 57, 212, 270, 275
 Banchar, 97, 99, 101, 109, 118, 121, 123-124, 212, 270, 275
 Bi Luo Chun, 40, 50-51, 59-60, 85, 132, 275
 Botanique, 21-22
 Bourgeons de feuilles, 30-31, 40, 54-55, 57-59, 62, 72, 82, 84-85, 88, 102, 140, 172, 177, 183-184, 186, 200, 212-213, 216 gustatifs, 218
 Bouteille à thé, 74
 Bouturage, 21, 24, 93, 171
 Bruce, Robert, 15, 20, 158, 170

 Caféine, 32, 125, 143, 219, 264, 266-273, 280
Camellia sinensis var. *assamica*, 20, 167-168, 170
Camellia sinensis var. *cambodiensis*, 20
Camellia sinensis var. *sinensis*, 20, 170, 184
 Catéchines, 55, 93, 104, 264, 266-267, 269, 279-280
 Ceylan (voir Sri Lanka)
 Chai, 13, 168, 179, 226, 245, 270, 275
 Cha Jing, 10, 14, 40, 87
 Champagne des thés noirs, 167
 Cha no yu, 40, 92, 94, 109, 112, 115
 Chawan, 114
 Cha Ji (Chia Yi), 136, 152
 Chine, 10, 12-15, 20, 24, 32, 37-90, 92, 109, 115, 118, 125, 127-130, 135-136, 140, 146, 158-160, 170, 173, 178, 185, 189, 192, 194, 196, 206, 208-209, 256-257, 259, 261, 266, 270, 272, 275-278, 280
 Climat, 20-22, 27, 42-44, 46, 100-101, 144, 160, 168, 170-171, 191, 194, 197, 268
 Clonage, 27

Concours de thé, 53, 92, 130-132, 145, 151
 Conditions de préparation, 268
 Crushing tearing curling (voir procédé CTC)
 Cueillette
 fine, 30, 186
 impériale, 30, 83
 manuelle, 30, 48, 51, 104, 122
 mécanique, 30
 Cui Yu, 139, 154, 213
 Cultivar, 15, 20-22, 27, 50, 54-55, 62, 82-89, 103-104, 121-125, 135, 139, 151-155, 162, 168, 170-171, 184-197, 194, 197, 200-201, 280
 Culture couverte, 104, 119

 Da Hong Pao, 44, 213
 Darjeeling, 9, 15, 22, 24, 57, 96, 137, 158-162, 165-168, 170-173, 175-178, 183-186, 192, 199-200, 212-213, 242, 245, 255, 258, 260, 270-271, 275
 Da Ye, 20, 67, 84, 88-89, 213, 258-259
 Déesse en fer de la miséricorde (voir Tie Guan Yin), 86
 Dégustation
 conditions, 180-181
 lexique, 223
 techniques, 180-181, 208, 210-211, 215-223
 Dessiccation, 32, 57-61, 63, 68, 92, 101, 104-106, 119, 121, 123, 125, 141, 174-175, 212, 267
 Dong Ding, 134-135, 151, 155, 213, 227, 246, 259, 270, 275, 277-278, 280
 Dormance (période de), 22, 172
 Dosage, 212-213, 226, 268, 272

 Eau, 77, 147, 174, 181, 213, 221, 239, 265, 268, 277
 Eisai, 14, 92, 101, 115
 Enzyme, 31, 59

 Feng Huang, 87, 151, 230, 255, 261
 Fermentation, 15, 66, 71-72, 88, 122
 First Flush, 171-172, 199, 213, 271, 276-278, 280
 Flaveur, 219
 Flétrissage, 57-59, 62, 64, 68, 106, 122, 140, 150, 174, 176, 186
 Formose (voir Taïwan)
 Fortune, Robert, 13, 15, 31, 158
 Fuding, 54, 57, 82, 85
 Fujian, 12, 33, 42, 44, 48, 55, 57, 62, 64, 82, 86, 128, 140, 256, 261

 Gaiwan, 40, 74, 76-77, 82-89, 151-155, 184, 186, 200, 212, 256, 259, 261, 272
 Galette de thé, 67, 69-70, 88, 213
 Gong fu cha, 86-89, 110, 130, 132, 134, 145-147, 151-155, 207, 213
 Goût, 12-13, 21-22, 31, 33, 39-40, 49-50, 55-57, 61-62, 65-67, 71-74, 79, 84, 93, 96, 99-100, 103, 106, 108, 118-119, 122-123,

138, 143-145, 153-154, 160, 168, 170-171, 175-176, 209-210, 215-219, 222, 235, 256, 265-266, 268
 Graines, 14, 27, 92, 128, 158, 170-171, 178, 184, 187, 190, 259
 Guangdong, 44, 71-72, 87, 140, 261
 Guangxi, 44, 71
 Gunpowder, 44, 228
 Gyokuro, 99, 101, 103-104, 109-110, 118-119, 122, 124-125, 212, 270, 275-277

 Hainan, 44
 Hangzhou, 41, 51, 54, 83
 Hemileia vastratrix, 190
 Henan, 46, 54, 59
 High grown, 191, 200
 Hikosaburo Sugiyama, 103
 Hojicha, 109, 118, 123, 242, 270
 Honshu, 92, 100-101
 Huang Shan, 44, 46, 81
 Huang Shan Mao Feng, 44, 84, 212, 241, 275
 Hubei, 44, 46, 48
 Huiming, 44, 85, 212, 253, 270, 272, 275-276
 Hunan, 44, 72, 82
 Huo Shan, 46, 58, 212, 275
 Hybridation, 21, 139, 194
 Hybride, 103, 139, 150, 152, 186-187, 200-201

 Inde, 12-13, 20, 24, 30, 40, 51, 137, 157-187, 226, 270, 275-278
 Infusion, 12, 39, 76-77, 110, 123, 131, 175, 177, 201, 207, 209-211, 220, 227, 256-257, 259-261, 264, 268, 272-273, 276

Jacobiasca formosana, 153, 155
 Japon, 12, 14, 20, 32, 51, 53, 91-96, 99-125, 129-130, 136, 158, 160, 183, 189, 208, 227, 229, 259, 270, 273, 275-278
 Jardin, 27, 29, 79, 86, 94, 104, 112, 117, 131, 138, 149, 161-162, 168, 170-172, 176-178, 183-187, 190, 200-201
 Jasmin, 48, 131, 194, 221, 246, 270, 275, 277-278, 280
 Jiangsu, 44, 46, 54, 59, 206
 Jiangxi, 44, 51, 54, 59

 Linné, Carl von, 22
 Long Jing, 40, 44, 50-51, 54, 59-60, 83, 212, 246, 255, 270-272, 275, 277-278, 280
 Low grown, 191, 200
 Lu Yu, 10, 14, 39-40, 87, 265

 Malawi, 189, 196-197, 199, 212
 Mao Feng, 44, 84, 212, 241, 275
 Matcha, 92, 101, 103-104, 112, 114-115, 118-119, 124, 229, 232, 249, 253, 270, 275, 277-278, 280
 Matériel végétal, 21, 66, 68, 115, 119
 Meijiawu, 83
 Menghai, 89, 257-258

Milky Wulong, 139
Monts Wuyi, 62, 128

Nantou, 130, 134-135, 139, 149, 151-152, 154-155
Népal, 167-168, 184, 189, 192, 200, 227, 255, 260
Nilgiri, 24, 159, 166, 168, 170, 187, 213, 236
Notes
de corps, 222
de queue, 222
de tête, 222
Nuwara Eliya, 191

Odeurs, 219-222, 257
Odorat, 217-218
Olfaction
directe, 217
rétronasale, 217
Orange Pekoe, 177
Oriental Beauty, 136, 153, 177
Oxydation, 31-32, 57-60, 62-63, 65, 73, 82, 88, 140-141, 153, 155, 158, 172, 174-177, 186, 258, 267, 271, 279

P312 (Phoobsering), 171, 186
Papilles gustatives, 181, 215, 218
Pekoe, 30, 177
Perles de Dragon, 270, 275, 277-278, 280
Photosynthèse, 104
Pic du Lion, 83
Plantations, 13, 15, 22, 24, 31, 39, 42, 44, 48, 51, 54, 66-67, 79, 85, 88, 100, 115, 122, 128, 134-137, 140, 151, 155, 158-160, 167-168, 170-171, 173, 186-187, 190-192, 194, 196-197, 200
Polyphénols, 55, 60, 96, 172, 264, 266-267, 274
Précipitations, 20-21, 44-46, 100, 168, 183
Procédé
CTC, 15, 159-160, 168, 174, 176, 187, 192, 196, 199, 201
orthodoxe, 160, 168, 173-174, 192, 196, 200-201
Protéines, 60, 264
Pu Er, 15, 31-32, 43-44, 50, 66-73, 76, 88-89, 122, 130, 144, 146, 206, 209, 213, 238-239, 242, 250, 257-258, 260-261, 267, 270
Puits du Dragon (voir Long Jing)

Qimen, 46, 64, 72, 213

Racines, 24, 138-139, 171, 178
Réculte
d'automne, 118, 124, 172, 177, 183, 200, 227, 242, 255, 260, 270, 275
de printemps, 22, 40, 57, 88, 102, 104, 124, 137, 151, 176
d'été, 22, 118, 155
manuelle, 30, 48, 51, 104, 122
mécanique, 30
Rooibos, 196, 270, 275
Roue des arômes, 221
Roulage, 59-61, 63-64, 68, 105, 107, 122, 141-142, 150, 154-155, 174, 176, 167

Santé, 263-280
Saveurs, 21-22, 72, 76, 83-84, 110, 132, 144, 174-175, 181, 215, 218-220, 222-223, 227, 232, 255-257, 259
Séchage, 57-58, 61, 63, 65, 69-70, 105, 107-108, 122, 141, 143, 150, 175
Second Flush, 172, 245
Sencha, 96-97, 99, 101, 109-110, 118-119, 121, 123-125, 212, 235, 249, 255, 258-259, 270, 273, 275-278, 280
Sen No Rikyu, 14, 92, 94, 111-112, 205
Shan Lin Xi, 134-136, 149, 151, 213, 253, 258, 275-276
Shen Nong, 10, 14, 39, 266
Shi Feng, 83, 270-272, 275, 277-278, 280
Shijing, 10, 14
Shincha, 104
Shizuoka, 96, 99, 101, 103, 117, 119, 121-125, 270, 275
Shui Xian, 44, 213, 236, 258
Sichuan, 10, 43, 51, 53, 72, 257
Sol, 21, 24, 27, 44, 46, 58, 64-65, 92, 102-104, 167-168, 170-171, 175, 178, 194
Sri Lanka, 13, 15, 24, 40, 93, 130, 137, 189-191, 200

Taille, 27, 48, 61, 66, 87, 102, 104, 172, 175, 194, 268
Tai Ping Hou Kui, 46, 59, 81, 212, 270, 275
Taiwan, 15, 22, 51, 62, 96, 109, 127-155, 189, 200, 259, 270, 275-278
Tannins, 32, 104, 107, 121-122, 187, 201, 207, 211, 219, 227, 231, 264, 267
Température de l'eau, 76-77, 110, 180, 210-213, 218, 246, 256-257, 259-261
Terroir, 21, 35, 56, 68, 83, 100, 118, 138, 170, 178, 200
Texture, 55, 107, 115, 122, 124-125, 127, 152-154, 174, 178, 181, 206, 216, 218-219, 222-223, 256, 261

Thé
à la menthe, 13, 208, 228
aux fleurs, 33, 83, 136
blanc, 48, 54, 57, 82, 84, 186, 211-212, 241, 255-256, 260-261, 266, 270, 275, 277-280
comprimé, 39, 60, 72, 89
conservation, 56, 108, 135, 216, 222
de hautes montagnes, 22, 24, 96, 127, 136-137
fumé, 33, 64, 175
glacé, 41, 96, 109, 123, 227, 231
grades, 31, 64-65, 70, 87-88, 118, 125, 175, 177, 212
jaune, 48, 58, 82, 212, 255, 257
marché, 13, 30, 33, 41, 44, 48-51, 67-68, 72, 79, 83, 92-93, 96-97, 99, 105-106, 117, 129-130, 135, 139, 149-150, 159-162, 165-166, 168, 172-173, 179, 181, 187, 191-192, 194, 196, 226-227, 229
mélange, 10, 33, 39, 57, 89, 124-125, 131, 184, 186, 200, 212, 226
noir, 32, 44, 48, 54-55, 62, 65, 72, 88, 92-93, 96, 104, 109, 122, 128, 130-131, 134,

140, 150, 158-161, 174, 177, 179, 181, 184-197, 194, 196, 199-201, 226-227, 230, 236, 255-256, 258-261, 267, 270-271, 275-280
parfumé, 33, 123, 223
rouge (voir Rooibos), 196
sachet, 161
transformation, 10, 15, 31, 33, 39, 41, 48, 56-66, 68-69, 72, 79, 82, 85, 92, 96-97, 100-101, 104-106, 108, 118-119, 124, 128, 130-131, 135, 139-140, 143, 150, 154, 158-160, 172-174, 176-177, 183, 186, 190, 194, 196, 199, 201, 216, 266-268, 280
vieillessement, 15, 66-67, 72-73, 88-89, 144, 222, 266-267
vert, 31, 44, 48, 51, 54-55, 58-59, 62, 74, 81-86, 92-93, 96, 101, 103-105, 109, 115, 118, 121-125, 129-132, 140, 160, 194, 201, 211-212, 227-229, 249, 255, 259, 266-267, 270, 272-280

Théier
culture, 14-15, 19-27
entretien, 27
fleur, 72
vieux, 24, 32, 43, 66, 87-88
Théières à mémoire, 206-207, 209
Théine (voir caféine)
Tian Mu, 212
Tie Guan Yin, 44, 54-55, 74, 86, 135, 139, 213, 255, 270, 275
Torréfaction, 63, 87, 135, 221, 258
Triage des feuilles, 57-58, 65, 69-71, 108, 115, 118, 121-122, 143, 150, 174-175, 269

Umami, 218

Ventilateurs, 31, 57, 103
Vitamines, 10, 39, 93, 196, 265, 267
Vocabulaire, 220-221

Wen Shan Bao Zhong, 154
Wulong, 31-32, 44, 48, 54, 62-63, 76, 86-87, 96, 109, 129-130-132, 135-136, 139-140, 142-146, 149, 151-155, 160, 177, 186, 194, 199-200, 206, 209, 213, 222, 227, 236, 246, 250, 255-256, 258-260, 267, 270, 275-280
Wuyi, 44, 62, 128

Xishuangbanna, 43, 67, 88-89

Yabukita, 103, 121-125
Yunnan, 10, 20, 24, 32, 42-44, 48, 64, 66-67, 69, 72, 74, 88-89, 213, 236, 256-259, 261, 271

Zhejiang, 42, 44, 48, 51, 53-54, 59, 79, 83-85, 255, 270, 275
Zhenghe, 44, 57, 64, 82, 213
Zhong, 74, 82-84, 132, 134-136, 154, 186, 213, 255, 258, 260

Remerciements

Les auteurs tiennent sincèrement à remercier les personnes suivantes : Richard Béliveau, François Chartier, Josée di Stasio, Normand Laprise, Christine Lamarche, Charles-Antoine Crête, Stéphane Modat, Patrice Demers, Marc-André Jetté, Claude Pelletier, Hubert Marsolais, Masami Waki, Jeff Fuchs, Alexis Bernard, Sébastien Collin, Elsa Marsot, Valérie Roberge, Mathieu Lévesque, Mathieu Dupuis, Kazuyo Fukunishi, Yu Hui Tseng et Fabien Maiolino, Claude Chapdelaine, Ed Behr, James Mc Guire, Stéphane Erler, Louise Roberge, Mélanie Gagnon, Maxime Maheu, Denis Beaumont, Hélène Tremblay, Yolaine Lebeuf, Laurence Cambron Fortin, Julie De Grandmont, ainsi que toute l'équipe des Éditions de l'Homme, particulièrement Erwan, Josée, Linda, Céline et Diane. Aussi, nous voulons remercier chaleureusement Marie Henrichon, Annie Tapp, Claudie Pouliot, Marielle Bertin, Nathalie Morrissette, et nos familles. Finalement, un gros merci, à toute l'équipe du Camellia Sinensis, d'hier à aujourd'hui, à notre clientèle et à nos traducteurs essentiels, Yan Xie, Hisako Kobayashi et Pierre Nadeau.

Nous tous, de l'équipe du Camellia Sinensis, tenons à remercier spécialement les artisans et les professionnels de l'industrie du thé avec lesquels nous avons le plaisir d'échanger depuis plusieurs années. Votre générosité, votre ouverture, vos connaissances et votre amitié nous ont permis d'alimenter notre passion pour le thé. C'est grâce à vous que cette passion demeure florissante. Sans vous, notre démarche ne pourrait pas exister. Merci!

Special Thanks

The Camellia Sinensis Team would like to give special thanks to all the craftsmen and the professionals of the tea industry that we have had the pleasure of working with over the years. Their generosity, knowledge and friendship have fuelled our passion for tea to this level and without them the whole journey would have been impossible. Thank you!

Samir Changoiwala and his Father, The Mohan Family, M. Panjhika, J.P. Gurung, Praveen Periwai, Indi Khanna, Dr Pathak, Kavi Seth, Krishan Katyal, M. Rai, M. Subba, M. Jah, M. Singh, Sudeep Banherjee, Rajah Banerjee, M. Bashu, all the generous planters of Darjeeling, Dilan Wijeyesekera, Alexander Kay, Grace Mogambi.

特别感谢

Camellia Sinensis 茶馆的全体成员希望对所有茶叶界的手工艺者和专家们致以特别的感谢，在多年的交流中我们乐趣无穷。他们的慷慨，开放，学识和友谊加深了我们对茶的热爱，由于他们，我们的茶业得以昌盛。没有他们，我们的每一步都是不可能的，再次感谢。

郑顺亮 • 高世和 • 李传修 • 林献堂 • 陈能裕 • 叶秀资 • 林贵松 • 黄正敏 • 陈世河 • 徐耀良 •
高振盛 • 张俊宏 • 陈聪理 • 黄正宗 • 刘天麟 • 李台强 • 高肇昀 • 粘筱燕 • 彭成国 • 谢钰臻 •
范增平 • 黄漳沂 • 张富钦 • 傅寅斌 • 谢建华 • 王喜领 • 谢曲波 • 程大福 • 叶长明 • 程俊生 •
李翠霞 • 王莉 • 邓克国 • 袁辉 • 黄涛 • 祝冬娥 • 李娥媚 • 张永生 • 冯艳 • 吴旺林 • 刘兵 •
林修源 • 周智修 • 陈亮 • 刘栩 • 傅尚文 • 彭国定 • 杨茂旺 • 黄树炜 • 陈国义 • 麦雅琪 •
严育梅 • 王梓光 • 何卫中 • 张郑库 • 胡明 • 柳荣伟 • 魏月德 • 邵胜军 • 邵建红 • 唐泽林 •
徐云芳 • 陈长平 • 王荣欣 • 张剑

謝辞

カメラアシネンシスチームは、長年にわたり、共に働いてきた、お茶職人の方々、ならびに、茶業界の専門家の方々に対し、心からの感謝の意を表します。一緒に仕事をさせて頂けることを嬉しく思っております。

関係者方々の、寛大さ、知識、そして友情が良い刺激となり、私たちのお茶に対する情熱をこのレベルにまで引き上げてくれました。彼らの協力なしでは、ここまでの道のりを成し遂げることはできなかったことでしょう。ありがとうございました。

谷本 宏太郎・白形 和之・武田 好訓・江塚 恵・小山 直造・小原 志奈子・
小山 俊美・斉藤 克祐・伊澤 勝俊・藤田 和正・杉山 渡・長田 辰美・
福井 伸之・岩田 文明・高柳 直哉・敦賀 弘・吉本 邦弘・中山 雅之

Bibliographie

- BÉCAUD, Nadia. *Le thé: la culture chinoise du thé*, Éditions Stéphane Bachès, 2004.
BLOFELD, John. *Thé et tao: l'art chinois du thé*, Albin Michel, 1997.
BONHEURE, Denis. *Tea*, Macmillan, The tropical agriculturalist series, Paris, 1990.
BUTEL, Paul, *Histoire du thé*, Éditions Desjonquères, 2001.
CHAN, Kam Pong. *First Step to Chinese Puerh Tea*, Wushing Books, 2006.
CHOW, Kit, et Ione KRAMER. *All the tea in China*, China Books, 1990.
COLLECTIF. *China: Homeland of Tea*, 1994.
COLLECTIF. *Tea for two: les rituels du thé dans le monde*, Crédit Communal, 1999.
MACFARLANE, Alan, et Iris MACFARLANE. *The Empire of Tea*, The Overlook Press, 2003.
DELMAS, François-Xavier, Mathias MINET et Christine BARBASTE. *Le guide de dégustation de l'amateur de thé*, Chêne, 2007.
FISHER, Aaron. *Tea Wisdom*, Tuttle Publishing, 2009.
GAUTIER, Lydia. *Le thé: arômes et saveurs du monde*, Aubanel, 2005.
HEISS, Mary Lou, et Robert J. HEISS. *The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide*, Ten Speed Press, 2007.
HUETS DE LEMPS, Alain. *Boissons et civilisations en Afrique*, Presses Universitaires de Bordeaux, 2001.
KAKUZO, Okakura. *Le livre du thé*, Éditions Philippe Picquier, 1996.
LU, Yu. *Le cha jing ou le classique du thé*, Jean-Claude Gawsewitch Éditeur, 2004.
MONTSEREN, Jean. *Guide de l'amateur de thé*, Éditions Solar, Paris, 1999.
SCALA, Olivier, et Marie GRÉZARD. *Thés: cultures, senteurs, saveurs*, Éditions Solar, 2005.
SOSHITSU, Sen. *Vie du thé, esprit du thé*, Jean-Cyrille Godefroy, 1998.
UKERS, William H. *All about Tea*, Hyperion Press, 1935 (réédition 1999).
WANG, Ling. *Le thé et la culture chinoise*, Éditions Langues étrangères, 2006.

Crédits photographiques

Toutes les photos ont été réalisées par l'équipe de la
Maison de thé Camellia Sinensis sauf:

B.S.Pl./Corbis: p. 113

Christophe Boisvieux/Corbis: p. 188

Floris Leeuwenberg/Corbis: p. 90

Jeff Fuchs: p. 11

Lo Mak/Redlink/Corbis: p. 126

Mathieu Dupuis: p. 82 à 89, 121 à 125, 144 (en haut), 146 (en haut), 150 à
155, 184 à 187, 200, 201, 229 à 234, 238, 254, 257, 258, 261, 286-287

Mathieu Lévesque: p. 224, 226 à 228, 237, 240, 243, 244, 247, 248, 251, 253

Owen Franken/Corbis: p. 15

Pierre Nadeau: p. 109

Shutterstock: p. 12, 129 et 197

Tom Nebbia/Corbis: p. 38

Boutiques

Dans le Quartier latin à Montréal

351, Emery (en face du cinéma Quartier Latin)

Tél.: 514.286.4002

H2X 1J2

À côté du marché Jean-Talon à Montréal

7010, rue Casgrain

Tél.: 514.271.4002

H2S 3A4

Dans le quartier Saint-Roch à Québec

624, rue Saint-Joseph Est

Tél.: 418.525.0247

G1K 3B9





Table des matières

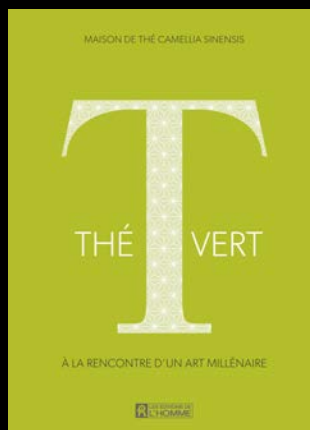
| | | |
|-------------------------|--|-----|
| | Préface | 6 |
| | Avant-propos | 9 |
| | Introduction | 10 |
| PREMIÈRE PARTIE | Du jardin à la tasse | |
| | La culture du théier | 19 |
| | Les diverses familles de thé | 29 |
| DEUXIÈME PARTIE | D'un terroir à l'autre | |
| | La Chine | 37 |
| | Le Japon | 91 |
| | Taiwan | 127 |
| | L'Inde | 157 |
| | Le Sri Lanka, le Népal, le Vietnam et la côte Est africaine | 189 |
| TROISIÈME PARTIE | De la tasse à l'assiette | |
| | L'art de préparer le thé | 205 |
| | Petit guide de la dégustation | 215 |
| | Le thé gourmand | 225 |
| QUATRIÈME PARTIE | Le thé et la santé | |
| | Les composants chimiques du thé | 264 |
| | Les vertus du thé | 266 |
| | Analyses biochimiques | 268 |
| | Index | 282 |
| | Remerciements | 284 |
| | Bibliographie | 285 |
| | Crédits photographiques | 286 |



Photo: Olivier Hanigan

Jonathan Racine est conseiller à la Maison de thé Camellia Sinensis. Ses études en littérature et sa passion pour le thé lui ont permis d'œuvrer à la rédaction de ce livre. Il a voyagé également en Chine, à titre de dégustateur, pour rencontrer les producteurs, découvrir les plantations, sélectionner les thés et enrichir ses connaissances et sa pratique du thé.

Déjà paru



www.camellia-sinensis.com

UNE NOUVELLE ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE

Originnaire de la Chine, le thé a traversé toutes les frontières pour devenir la boisson la plus consommée au monde. Que sa délicatesse rappelle les premières récoltes du printemps ou que ses arômes complexes se soient développés au terme d'un long vieillissement, qu'il provienne d'une lointaine montagne sacrée ou que chacune de ses feuilles ait été soigneusement roulée à la main, chaque thé raconte une histoire, évoque des paysages, révèle un savoir-faire, ouvre la porte d'un univers... Dans ce livre qui vous emmène dans tous les terroirs d'importance, vous ferez connaissance avec les producteurs sur le terrain et verrez les artisans du thé rouler ou oxyder les feuilles sous vos yeux. Explorez les cultivars de thé et découvrez les rituels associés, les procédés de transformation préconisés, les modes d'infusion privilégiés et les techniques de dégustation appropriées. Grâce aux recettes des plus grands chefs et mixologues, relevez les saveurs de vos plats et desserts et faites de cette boisson le clou de vos cocktails. Apprenez à en apprécier tous les arômes et mariez-le au fromage, au chocolat ou – pourquoi pas ? – au scotch, pour des dégustations inoubliables dans les règles de l'art.



La maison de thé Camellia Sinensis, c'est l'équipe formée de Hugo Americi, Jasmin Desharnais, François Marchand et Kevin Gascoyne, quatre dégustateurs professionnels qui parcourent chaque année différentes régions de l'Asie en quête de thés uniques et d'échanges privilégiés avec des producteurs artisanaux. En plus de leur permettre d'enrichir constamment leurs connaissances, ces voyages leur donnent accès à des thés rares, qu'ils distribuent en exclusivité en Occident. Établie à Montréal et à Québec, Camellia Sinensis offre également au public des ateliers thématiques de dégustation du thé.