

Darjeeling : de la cueillette à l'infusion

Situées au nord-est de l'Inde dans le massif himalayen, les célèbres plantations de Darjeeling produisent l'un des plus précieux thés noirs. Tous subissent pourtant la même succession d'opérations lors de leur élaboration. Mais l'excellence des thés de Darjeeling

s'explique tout à la fois par les subtils mélanges de variétés Assam et Chine, par l'altitude et l'orientation des différentes cultures. Comme les plus grands crus de vin, ces thés incomparables sont issus d'une nature exceptionnelle et d'un savoir-faire préservé.



On cultive le thé à Darjeeling, jusqu'à plus de deux mille mètres d'altitude.

FABRIQUER SELON LA TRADITION

La fabrication du thé noir comporte, partout dans le monde, les six mêmes étapes successives.



1. LE FLÉTRISSAGE

L'opération consiste à ramollir les feuilles en évaporant l'eau, de façon à pouvoir ensuite les rouler, sans qu'elles ne se brisent.

1. Les feuilles de thé sont étendues en couche mince sur de grandes claies en bois espacées de 20 cm.

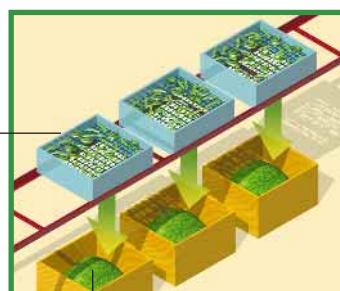
2. De l'air tiède est pulsé par un gros ventilateur. Circulant entre les claies durant 24 heures, il élimine la moitié de l'eau contenue dans les feuilles.



2. LE ROULAGE

Longtemps pratiquée à la main, cette opération s'effectue à présent avec des machines : les rouleuses. Le but est d'extraire les huiles essentielles des feuilles de thé, sans les briser. Le roulage dure une demi-heure.

Les deux disques métalliques enserrent les feuilles en tournant en sens contraire. Celles-ci se roulent sur elles-mêmes.



3. LE CRIBLAGE

Une partie des feuilles ayant malgré tout été brisées lors du roulage, le thé passe par de longs tamis pour être séparé selon la taille et l'état des feuilles, entières et brisées. On obtient alors différents grades de thé, eux-mêmes classés selon l'apparence et

1. Un premier tamis sépare les feuilles entières de celles brisées.

2. Ensuite, les feuilles broyées en menus morceaux sont séparées des feuilles brisées. Plus les feuilles sont réduites en morceaux, plus l'infusion que l'on obtiendra avec elles sera forte.

la couleur des feuilles : entières (Flowery Orange Pekoe, Orange Pekoe, Golden Flowery Orange Pekoe...), brisées (Broken Orange Pekoe, Golden Broken Orange Pekoe...), puis broyées (Dust, Fannings). Le criblage peut aussi, pour ne rien perdre, se pratiquer après la fermentation.

LA CUEILLETTE

S'effectuant avec les deux mains, la cueillette ("flush" en anglais) consiste à sectionner la tige d'un geste sec entre l'index et le majeur. Trois "flushes" ont lieu par an : "first flush" ou première cueillette au printemps, "second flush" en été et "third flush", en hiver, la dernière de l'année.

Dans toute l'Asie, la cueillette est réservée aux femmes. Elles seules possèdent la dextérité nécessaire à cette tâche délicate.

La manufacture est installée le plus près possible des plantations, pour raccourcir le transport des feuilles et préserver leur fraîcheur.

On distingue trois grands types de cueillette

1. "Impériale" : on prélève seulement le bourgeon terminal et la première feuille.



2. "Fine" : elle consiste à prélever le bourgeon et les deux feuilles suivantes.



3. "Classique", la plus courante, où l'on prélève le bourgeon et les trois feuilles suivantes.



Une quatrième, la cueillette grossière, peut être réalisée jusqu'à la quatrième ou la cinquième feuille, mais donne des thés de qualité médiocre.

1. Les feuilles sont étalées sur 5 à 7 cm d'épaisseur sur des tables en ciment ou aluminium. Saturé en humidité (90 %), l'air est maintenu entre 22 et 28 °C.



2. La réaction chimique élève d'abord la température des feuilles, puis les refroidit.

4. LA FERMENTATION

Cette opération essentielle donne au thé noir son apparence, son arôme et son goût subtil.

3. En professionnel de la fermentation, le "tea-maker" sait quand arrêter l'opération pour obtenir le meilleur résultat : le juste moment où la feuille cesse de chauffer. La fermentation dure une à trois heures.

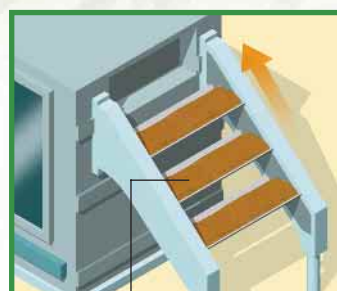
Un chapeau ou un foulard les protègent des pluies fréquentes, indispensables à la culture du théier.

Les plantations se situent le plus souvent dans des zones montagneuses. Les fortes pentes à 45° empêchent la mécanisation de la cueillette.

Le panier en osier tressé, calé par une sangle sur le front, sert à collecter les poignées de feuilles de thé sans les abîmer ou les écraser.

Chaque zone de cueillette en terrasses, qui s'étend sur plusieurs centaines d'hectares, porte le nom de "jardin". Les quelque 90 jardins de Darjeeling produisent plus de quinze mille tonnes de thé par an.

Espacés de 80 cm et taillés à 1,20 m du sol, les théiers forment une surface horizontale, la "table de cueillette", qui facilite l'accès aux feuilles.



5. LA DESSICCATION

Exposant le thé à une haute température, la dessiccation stoppe la fermentation et sèche les feuilles.

1. Les feuilles de thé fermentées passent sur un tapis roulant dans la machine "séchoir" où la température atteint 80 °C.

2. À la sortie, les feuilles doivent contenir moins de 12 % d'humidité (contre 80 % après la cueillette) pour ne pas risquer de moisir ensuite.

Le théier

L'unique espèce de théier cultivée aujourd'hui est le *camellia sinensis*. Il en existe deux variétés, toutes deux exploitées dans le monde entier : "Chine" à petites feuilles robustes et "Assam" à grandes et larges feuilles. À l'état sauvage, le théier peut atteindre trente mètres et vivre une cinquantaine d'années. Un théier est replanté dans un "jardin" après trois années passées en pépinière. Pour se développer, l'arbuste exige un climat humide et tempéré.

Le théier, pour fournir un thé de qualité, exige cinq heures de soleil par jour au minimum.



Les feuilles persistantes, mates dessous et brillantes dessus, restent vertes toute l'année.

Un fin duvet blanc recouvre les jeunes bourgeons : le "Pakho" en chinois, d'où vient le nom de "Pekoe".



6. DÉGUSTATION ET EMBALLAGE

Au quotidien, durant la récolte et avant l'emballage, le dégustateur de la manufacture procède à un ultime test des différentes productions de la journée. La dégustation se déroule selon un rite immuable. Pour chaque thé, correspondent trois états qu'ils convient d'analyser.



1. Pour mieux en apprécier la couleur et la saveur, l'infusion est versée dans une tasse blanche en porcelaine. Le dégustateur goûte le breuvage refroidi, sans jamais l'avaler.

2. Les feuilles obtenues après infusion sont posées sur un couvercle de tasse pour en apprécier l'odeur.

3. L'échantillon de thé non infusé informe sur sa couleur, son grade, son parfum et l'élasticité de ses feuilles.

4. Pour le garder à l'abri de la lumière et de l'humidité, le thé est emballé dans des boîtes en métal ou en bois, ou encore dans des paquets hermétiques.

Achat et vente du thé

Dans le monde entier, les plus prestigieuses productions de thé sont proposées aux enchères. Les ventes ont lieu soit directement entre vendeurs et acheteurs, soit par l'intermédiaire de négociants, les "tea brokers".



Une semaine avant la vente, chaque acheteur reçoit un échantillon de tous les lots proposés. Il peut ainsi en estimer la valeur. Le jour de la vente, chaque lot est attribué au plus offrant.

Un simple geste suffit pour faire monter l'enchère et remporter le lot.

