


Les traditions du thé dans le monde

Boisson universelle datant de plus de cinq mille ans, le thé est présent tout autour de la planète. Possédant une origine légendaire dans chaque pays, il se prépare et se consomme dans chacun d'eux avec des règles propres. Il favorise le plus souvent la convivialité en réunissant les générations. Au Japon, en particulier, la préparation du thé constitue un art à part entière.


LE CHA NO YU JAPONAIS

 **Variété** : Thé vert en poudre : le Matcha

 **Les instruments de préparation** : ils possèdent tous une importance dans le déroulement de la cérémonie : un bol, une boîte, une cuillère pour doser, une louche pour l'eau, un fouet (cha-sen).


 **La préparation** : le thé vert en poudre est battu dans l'eau chaude avec un fouet en bambou jusqu'à obtenir une boisson mousseuse, la fameuse **mousse de jade**.




 **Le rituel** : la cérémonie se déroule dans un petit pavillon réservé à cet usage. Le décor sobre et dépouillé privilégie les matériaux naturels. On sert une collation légère avant la dégustation. Ensuite, on prépare un thé fort, puis un thé léger. Les convives chacun à leur tour (pas plus de cinq) se passent un bol unique.

EN CHINE

 Thé semi-fermenté Oolong


 Théière et petites tasses sans anse en terre cuite ou tasse avec couvercle


 Le thé est réalisé soit directement dans une tasse munie d'un couvercle (guywan) en versant de l'eau chaude sur les feuilles, soit dans une théière. Le même thé peut être réinfusé jusqu'à trois fois.


 Les Chinois offrent un thé à chaque visiteur en signe de bienvenue.




AU MAROC

 Comme dans tous les pays musulmans, on utilise seulement du thé vert, la religion interdisant l'usage de boissons fermentées.


 Le décor : deux théières argentées et de petits verres colorés disposés sur un plateau métallique ciselé.


 Le chef de famille se charge de la préparation. Il rince le thé à l'eau chaude et le répartit dans deux théières. Il y ajoute une poignée de feuilles de menthe et du sucre. Il ne reste plus qu'à verser l'eau très chaude.

 Le service s'effectue avec les deux théières, en versant de très en haut.


EN GRANDE-BRETAGNE

 Thé noir

 Les Anglais utilisent un service à thé en porcelaine qui comprend : la théière, les tasses, le sucrier et le pot à lait.

 La préparation observe cinq règles d'or :


1. Ébouillanter la théière
2. Déposer une petite cuillère de thé par tasse plus une pour la théière
3. Verser l'eau frémissante (jamais bouillante) sur les feuilles
4. Laisser infuser 3 à 5 minutes
5. Remuer et servir


 Le "five o'clock tea" (ou thé de 17 heures) se déguste avec du lait et du sucre et s'accompagne de petits gâteaux, scones et muffins.




EN RUSSIE

 Thé noir

 Le **samovar**, en cuivre ou en bronze, est un grand récipient, souvent ouvragé et ciselé. Il maintient l'eau à la bonne température grâce au foyer intégré et à une cheminée cylindrique qui le traverse.

 L'eau du samovar reste chaude au moyen de braises. La théière

posée au sommet contient un extrait concentré de thé, le Tschekinik.

 On se sert quelques gouttes de thé que l'on allonge d'eau chaude. Les Russes apprécient le thé sucré ou consommé avec de la confiture.

Les 5 principales familles de thé

Le thé vert

Il se présente toujours sous forme de feuilles entières ayant subi un séchage mais sans aucune fermentation. On les trouve torsadées, roulées en petites boules, aplaties ou bien pulvérisées comme le Matcha japonais.



Le Oolong

Ce thé est partiellement fermenté et sa saveur équilibrée se situe à mi-chemin entre le thé vert et le thé noir. Les feuilles se présentent toujours entières et non roulées. Faible en théine, ce thé constitue une excellente boisson de soirée.



Les thés fumés

Lapsang souchong, Presque tous élaborés dans la province de Fujian en Chine, ils permettent d'utiliser les feuilles âgées et épaisses du théier. D'abord fermentées comme des thé noirs, elles sont ensuite étendues sur des claies en bambou puis placées au-dessus d'un feu de pin ou d'épicéa.



Le thé noir

Ce thé fermenté est le plus consommé en Occident. Il produit une infusion colorée et tannique, à la saveur ronde et corsée. On le trouve en différents grades : de feuilles entières à feuilles broyées en très petits morceaux.



Les thés parfumés

Appartenant à une très ancienne tradition d'Extrême-Orient, on trouve parmi les plus connus, le "Earl Grey", thé noir à l'essence de bergamote. Les versions plus récentes de thé au caramel ou aux fruits rouges méritent plutôt l'appellation "fantaisie".



Pour en savoir plus

Livres : «L'ABCdaire du thé» et «Le livre du thé»/Flammarion ; «Le thé»/éd. du Chêne
Club français des buveurs de thé : tél./fax 01 43 35 08 78 ; **Thé et santé** : centre d'information scientifique (Lipton) tél. 0801 80 11 60 ; **Internet** : www.le-palais-des-thes.fr

Sources : Mariage Frères, Pagès, Twinings, FRALIB (Lipton), Syndicat du thé et des plantes à infusion