

Les thés japonais

日本茶



Textes et conception : Stéphane Paumier

Retrouvez tous nos articles sur la page **Wiki Japon** de notre site !

QUARTIER JAPON - www.quartier-japon.fr
35, rue du Clichy 75009 Paris
s.paumier@quartier-japon.fr - Tél : 06 68 59 32 25

« Le thé est excessivement utile.
Cultivez-le et vous en tirerez de nombreux bénéfices.
Buvez-le et votre esprit retrouvera son ardeur et sa clarté animales. »

Poète chinois



Introduction

Le thé est bu dans de nombreux pays du globe. Il est une « boisson culturelle » dans plusieurs pays, dans chacun des continents, avec des préparations et des modes de consommation si différents.

De nombreux modes de préparations existent et coexistent, innombrables sont les présentations et les variétés du thé dans les multiples points de vente et de consommation où chaque individu de tout niveau social peut en acquérir.

Face à un tel foisonnement de produits si différents, comment ne pas s'étonner qu'à l'origine, il y a juste un arbre, le *Camellia sinensis*, dont seulement 3 variétés sont cultivées dans le monde ?

Une plante désormais réduite à une taille d'arbuste dans sa version cultivée, qui a changé le monde au XIX^{ème} siècle, quand l'Empire Britannique est parvenu à en implanter la culture dans l'Inde qu'il contrôlait, afin de renverser la relation de dépendance dans laquelle elle se trouvait vis-à-vis de la Chine.

Une seule plante qui génère à elle seule une activité commerciale à l'échelle de la planète, depuis plus de 2000 ans. De nos jours, le thé est la seconde boisson buée à travers le monde entier, après l'eau !

Au Japon, longtemps le thé a été la boisson nationale, l'un des symboles de sa culture. Aujourd'hui, les industriels et les producteurs font preuve d'une inventivité sans cesse renouvelée, pour continuer de séduire les jeunes générations qui pourraient s'en détourner, ainsi que les étrangers attirés par ce pays et cette culture si riches mais méconnus.



Préparer les thés (suite)

Tableau de conseils de préparation des thés japonais, selon l'Organisation Mondiale du Thé.

Type de thé	Quantité/ personne	Température (vapeur)	Volume d'eau	Durée d'infusion	2nde infusion?
Gyokuro (haute qualité)	3,3 g (3 cuil.)	50° C (apparition de la vapeur)	20 ml	env 150 Sec.	La température doit être plus élevée mais la durée raccourcie. (Un tiers voir la moitié de temps en moins).
Gyokuro (standard)	3,3 g (3 cuil.)	60° C (vapeur légère)	20 ml	env. 120 Sec.	
Sencha (haute qualité)	2,0 g (2 cuil.)	70° C (la vapeur monte peu)	60 ml	env. 120 Sec.	
Sencha (standard)	2,0 g (2 cuil.)	80-90 ° C (La vapeur est bien visible)	90 ml	env. 60 Sec.	
Sencha Fukamushi	2,0 g (2 cuil.)	80-90 ° C	90 ml	env. 40-45 Sec.	
Genmaicha /Genmaicha Matcha	2,0 g (2 cuil.)	80-90 ° C	90 ml	env. 60 Sec.	Non
Bancha	3,0 g (3 cuil.)	Eau bouillante	130 ml	env. 30 Sec.	Oui avec de l'eau bouillante
Hojicha	4,0 g (4 cuil.)				
Gyokuro, Sencha, Genmaicha Matcha, en sachet	1 Sachet	80 °C	120 ml	env. 60 Sec..	Non
Sachet Houjicha	1 Sachet	Eau bouillante	120 ml	15-30 Sec.	Non
Matcha*	2 à 4 spatules	80 °C	100 ml		Non

*Le matcha est fouetté avec un fouet en bambou jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

En France, généralement, nous conseillons l'eau minérale de marque Volvic pour préparer le thé, car elle se rapproche le plus de l'eau du Japon. L'eau filtrée est également recommandée.

Préparer les thés (suite)

Les thés jaunes ou blancs :

Ils sont infusés comme pour les thés verts, dans une eau de moins en moins chaude au fur et à mesure que la qualité du thé augmente.

Ils peuvent être également préparés selon la méthode du Zhong : les feuilles placées dans une tasse sans anse et munie d'un couvercle sont couvertes d'eau chaude. Cette première infusion est jetée au bout de quelques minutes, après quoi les feuilles sont de nouveau recouvertes d'eau chaude.

Le breuvage obtenu se consomme dans la tasse dans laquelle les feuilles ont été infusées ; pendant que l'on boit le thé, on utilise le couvercle pour empêcher les feuilles de glisser hors de la tasse, dans notre bouche.

Les thés japonais :

Pour la préparation des thés japonais, hormis le matcha, on utilise une théière munie d'une poignée latérale, appelée Kyusu.

Après chaque service du thé, les feuilles ne sont pas laissées dans le kyusu et celle-ci est rincée à l'eau claire, pour ne pas que les feuilles laissées dedans ne commencent à se dégrader et à laisser ainsi un mauvais goût dans le kyusu, ce qui altérerait les infusions suivantes.

En l'absence de Kyusu, une théière pour thé noir, une passoire à thé et un filtre en papier permettent tout autant de préparer le thé vert.

Pour préparer le matcha, un bol à thé ainsi qu'un fouet en bambou sont requis.



Historique

Origine du mot « thé »



« 茶 » (Tcha) est le kanji pour le mot « thé ». Apparut au 9^e siècle, sous la dynastie Tang, il est composé du radical supérieur signifiant « herbe », de l'idéogramme central signifiant « humain » et de l'idéogramme inférieur signifiant « arbre ». Ces trois éléments symbolisent l'harmonie entre l'Homme et la Nature.

Si la culture puis le commerce du thé ont pour origine, plusieurs siècles avant JC, une même région du monde, la Chine, c'est à travers sa commercialisation vers le reste du monde que 2 grandes appellations ont vu le jour :

- ❖ La prononciation « ch'a » et ses dérivés,
- ❖ La prononciation « t'e » et ses dérivés.

« ch'a » et ses dérivés

En mandarin et en cantonnais, le thé se dit « ch'a » et provient du verbe « cueillir »

Lorsque la commercialisation du thé s'est faite par voie terrestre le long des routes commerciales empruntées par les caravanes de la soie, les appellations nationales du thé propres à chacun des pays traversés proviennent de la prononciation « ch'a » :

tchây, en persan / *tchai*, en russe / *chá*, en portugais / *tchai*, en tchèque et en slovaque / *cha*, en japonais / *chai*, en arabe / *chai*, en hindi / *çay*, en turc...

Chá, en portugais, du fait que le Portugal possédait Macao, où le cantonnais était parlé.

« t'e » et ses dérivés

En dialecte chinois Minnan (littéralement « langue du Sud de la rivière Min »), pratiqué dans la région d'Amoy (actuellement Xiamen, ville du sud-est de la Chine), le thé se dit « t'e ».

Lorsque la commercialisation du thé s'est faite par voie maritime, depuis le port d'Amoy, par les Hollandais à partir du 17^e siècle, les appellations nationales du thé propres à chacun des pays concernés proviennent de la prononciation « t'e » :

thee, en hollandais / *thé*, en français / *tea*, en anglais / *tee*, en allemand / *te* en italien, en espagnol, en danois, en norvégien, en suédois, en hongrois et en malais...et *thea* pour les scientifiques.

Historique (suite)

En Amérique du Sud, la désignation du thé peut parfois être sans aucun rapport avec ces 2 types d'appellation, puisque le thé peut aussi y être aussi maté, particulièrement dans les pays andins (Colombie, Venezuela, Équateur, Pérou et Bolivie). Le mot maté désigne cependant une toute autre boisson énergisante que le thé, le Maté, présente bien avant l'introduction du thé en Amérique du Sud.

Parfois, dans d'autres pays, la boisson dénommée thé n'a pas de rapport proprement dit avec le thé, puisqu'il peut s'agir de boissons obtenues à partir d'autres feuilles, que nous connaissons sur l'appellation de tisane.

Dans d'autres pays, dont des pays européens comme l'Allemagne ou l'Italie, où le thé ne fait pas partie d'une culture ancienne et où le café est plutôt majoritaire, le mot Tee (en allemand) et Tè (en italien) renvoient à des boissons obtenues à partir de plantes, contenant ou non des feuilles de thé.



Origines du thé

Les légendes

Deux légendes principales existent quant à l'apparition du théier puis du thé.

La première renvoie à une histoire qui se serait déroulée en l'an 2737 avant JC, en Chine. Alors que la divinité à tête de bœuf Shen Nung se reposait au pied d'un arbre, elle aurait demandé à son serviteur de lui préparer de l'eau bouillie. Des feuilles seraient alors tombées de l'arbre, dans l'eau mise à bouillir. Ainsi, le thé serait né.

La seconde est plus récente, puisqu'elle renvoie à un épisode qui se serait déroulé vers 520 après JC, toujours en Chine. Le fils d'un roi des Indes, devenu moine bouddhiste, Bodhidharma, serait venu en Chine pour y introduire le Bouddhisme Chan. Après plusieurs années de méditation, il se serait finalement endormi puis aurait eu des rêves érotiques. Fou de colère à son réveil, il se serait coupé les paupières, qu'il aurait ensuite jetées par terre.

Repassant à ce même endroit quelques années plus tard, il y aurait découvert ce nouvel arbuste qu'il ne connaissait pas, le théier, dont les feuilles ressemblent à des paupières. En en goûtant les feuilles, il aurait découvert que le thé permettait de rester les yeux ouverts. Les personnes autour de lui auxquelles il en parla prirent dès lors l'habitude d'en planter et de le cultiver et ainsi sa culture se répandit à travers tous les endroits où il passait.

Préparer les thés

Dans une seule tasse de thé, plus de 500 substances actives (tanins, protéines, acides aminés, vitamines, substances aromatiques...) se trouvent associées en un mélange complexe, dont nous ne percevons généralement que la couleur, l'odeur et le goût.

Indépendamment de la nature et de la qualité du thé, de nombreux facteurs, parmi lesquels la qualité de l'eau et sa température utilisée pour l'infuser, la durée d'infusion, ..., jouent un rôle prépondérant au niveau du goût et de la saveur.

La préparation du thé, quel qu'il soit, repose sur une base commune : de l'eau chauffée à une certaine température, associée à des feuilles ou à de la poudre de thé et laissée à infuser pendant un temps déterminé.

Si ce principe de base est simple, nombreuses en sont les variantes, ce qui donne un breuvage dont le goût et la saveur peuvent varier du tout au tout. Au-delà de la saveur et du goût, la préparation du thé a également une incidence sur la composition du breuvage obtenu : moins longtemps le thé est infusé, plus la caféine se libère alors qu'après 3 à 5 mn d'infusion, ce sont plutôt les tanins qui se libèrent, lesquels neutralisent ensuite la caféine au niveau du tube digestif.

Les thés noirs :

Ils sont infusés dans une théière, avec une eau à 95° C, pendant une période allant de trente secondes à cinq minutes, suivant la qualité du thé. Du sucre et du lait peuvent leur être adjoints, selon la tradition britannique, pour en atténuer l'amertume.

Les thés Oolong :

Ils sont infusés dans une eau à 95 C, pendant une période allant de quatre à sept minutes. Préalablement à leur infusion, les feuilles sont rincées quelques secondes, afin de permettre une infusion optimale. Les thés Oolong peuvent également être préparés selon la méthode chinoise du Gongfu Cha (Cérémonie chinoise d'inspiration taoïste) : les feuilles sont placées en grande quantité au fond d'une théière en terre et font l'objet de trois infusions successives, ce qui permet aux parfums de s'affiner au fur et à mesure du déroulement de la cérémonie.

Les thés verts :

Ils sont infusés dans une eau entre 70° et 80° C, pendant une période allant de 2 à 3mn, selon la nature du thé utilisé.

Les thés japonais (suite)

Le Matcha



Egalement obtenu selon la même technique de mise à l'ombre que le gyokuro, ses feuilles sont réduites en poudre à l'aide d'une meule traditionnellement en pierre, pour obtenir ce thé en poudre utilisé pour la cérémonie du thé.

Non infusé mais dissous dans de l'eau bouillante, il est fouetté avec un fouet en bambou, pour libérer cet arôme exceptionnel et ce goût spécifique, riche en amertume.

Au-delà de ces thés les plus connus à l'étranger, il existe de nombreuses autres variétés de thé, telles que la préparation genmaicha - matcha mélangé avec du matcha, afin d'obtenir un genmaicha plus puissant en arôme et en saveur.

De nombreuses autres préparations coexistent, toutes dénommées « cha », bien qu'elles ne contiennent pas forcément pour autant du thé, comme par exemple le kuro mame cha, boisson aux haricots de soja noirs torréfiés...



A gauche : Sobacha / A droite : kuromamecha

Thé au sarrazin / Thé aux haricots noirs

Historique (suite)

Histoire du thé et de sa diffusion

Le thé serait apparu en Chine, selon les historiens, dans les régions du Sichuan (centre-ouest de la Chine, capitale actuelle Chengdu) et du Yunnan (sud-ouest de la Chine, capitale actuelle Kunming).

Des récipients à thé datant de la dynastie Han (-206 Av JC - 220 Ap JC) ont été retrouvés, mais il semblerait que le thé soit devenu clairement identifié comme une boisson sous la dynastie des Tang (618 - 907). Il aurait alors été consommé bouilli et cet art de vivre autour du thé aurait favorisé le développement de la céramique et de la porcelaine chinoise.

Par la suite, il sera consommé sous forme battue, sous la dynastie des Song (960 - 1279), puis de façon infusée, sous les dynasties des Ming et des Qing (1368 - 1911).



Introduit au Japon et dans le monde arabe au IXe siècle, son commerce sous la forme de thé conditionné sous forme de galettes se développe dès le XIe siècle, jusqu'au Tibet et en Mongolie. Au XIIIe siècle, les premiers théiers sont acclimatés au Japon puis, dès le XVIe siècle, le thé est introduit en Europe, grâce aux commerçants hollandais et portugais.

Consommé à l'origine pour ses vertus médicinales, le thé devint populaire dans les cercles proches de la cour, puis se diffusa dans toutes les classes de la population, où il devint une boisson très agréable et un élément indispensable de l'alimentation.

Histoire du thé au Japon

Au cours des périodes de Nara (710-794 ap. J.C.) et de Heian (794-1192), la Chine de la dynastie des Tang demeure une source d'inspiration toujours importante pour le Japon et sa cour impériale, dans de nombreux domaines. Des émissaires officiels japonais sont régulièrement envoyés en Chine, certains parfois accompagnés d'érudits bouddhistes. Ces moines prolongent souvent leur séjour en Chine après le départ des émissaires et ont ainsi l'occasion d'étudier et de vivre selon les coutumes chinoises.

Des documents de cette époque attestent qu'en 729, une cérémonie bouddhiste s'est tenue au Japon, réunissant l'empereur du Japon Shomu et une centaine de moines, spécialement pour qu'y fut dégusté du thé vert de Chine.

Historique (suite)

En 805, les moines bouddhistes japonais Saicho (767-822) et Kukai (774-835) rapportèrent de leurs voyages en Chine, des graines de thé et tentèrent d'en établir la culture dans la préfecture de Saga (Kyûshû). Mais en vain, dans un premier temps. Certaines théories admettent plutôt que le théier existait déjà au Japon à l'état sauvage dans des régions montagneuses, sous le nom de « sancha » (thé de montagne) et que les populations en utilisaient des extraits pour obtenir des infusions médicinales.

C'est sous le règne de l'empereur Saga (786-842) que la culture et la consommation du thé commencèrent à se généraliser au Japon. Mais à cette époque, cette consommation était limitée aux seuls cercles aristocratiques et monastiques. Le thé se présentait sous forme de briques ou de galettes de thé : les feuilles, après avoir subi une première oxydation, étaient compressées avant de connaître une période de vieillissement et de fermentation.



En Chine, sous la dynastie de Song (960-1279), apparût une nouvelle méthode de production et de transformation du thé vert : la poudre de thé vert fit son apparition, connue sous le nom de Matcha.

En 1191, le moine Eisai (1141 à 1215) aussi connu sous le nom de Yôsei et fondateur de l'école bouddhiste Rinzai, rapporta de Chine un nouveau type de graine de thé, ainsi que cette nouvelle méthode de transformation du thé vert auprès de la cour de Kyôto.

Plus tard, l'un de ses disciples, le moine Dôgen, rapporta de Chine de nombreux ustensiles de thé et fut le premier à instaurer des règles dans la préparation du breuvage, au sein de son temple, ce qui aurait été par la suite à l'origine des cérémonies du thé pratiquées au sein des temples.

Obtenu à partir de feuilles fraîches ou sèches du thé vert Tencha moulu, à cette poudre de thé vert était ajoutée de l'eau chaude et le mélange était ensuite fouetté avec un fouet en bambou, dans un bol, avant d'être dégustée.

Auparavant, le thé subissait plusieurs cuissons avant d'être servi. Cette nouvelle préparation était réputée avoir des bienfaits particulièrement puissants. Si cette préparation est devenue centrale dans la cérémonie du thé, au Japon, sa propagation se trouva interrompue en Chine du fait de l'invasion des Mongols et ne redevint par la suite jamais aussi populaire qu'au Japon.

Au Japon, jusqu'alors, les feuilles de thé étaient réduites en poudre après la récolte et cette poudre devait être consommée rapidement, du fait de sa fragilité.

Les thés japonais (suite)

Le Genmaicha



Composé de bancha ou de sencha de qualité inférieure, on lui adjoint du riz grillé dans des proportions variables selon chaque producteur, de même que du riz soufflé, parfois. Son arôme et sa saveur très particuliers, mêlant le goût caractéristique du riz grillé et le goût frais du thé, en font un thé très populaire, notamment auprès des enfants et des personnes âgées, d'autant qu'il a une faible teneur en caféine.

Le Hojicha



C'est le premier thé que goûtent les nourrissons japonais, en raison de sa faible teneur en caféine et en tanin et, de ce fait, de sa faible astringence.

Il est obtenu à partir du sencha ou du bancha, que l'on fait griller, ce qui lui donne cette couleur marron, ce parfum et ce goût grillés spécifiques.

A la maison, si l'on a du thé vert qui n'est plus trop frais, on peut le faire griller à feu doux dans une poêle et on obtient ainsi du hojicha.

Le Gyokuro



C'est le « thé des seigneurs », un thé vert de haute qualité, le grand cru des thés verts japonais.

Le gyokuro (littéralement « rosée précieuse » en japonais) est obtenu à partir de feuilles maintenues à l'ombre à l'aide de stores en roseaux pendant environ 20 jours avant leur cueillette, afin d'interrompre la production de composants astringents et d'obtenir des feuilles riches en théanine, acide aminé responsable de la saveur umami.

Son parfum est unique, sa saveur riche, ronde en bouche et caractérisée par une certaine douceur, lui confère cette place particulière au sein de la grande famille des thés japonais.

Les thés japonais

Introduction

Depuis ces dernières dizaines d'années, en même temps que la culture japonaise devient toujours plus populaire et plus accessible à l'étranger et en France notamment, l'un de ses grands symboles, le thé japonais se démocratise tout autant.

Le thé vert japonais, intrinsèquement associé au Japon, à sa culture et à son mode de vie, n'est cependant généralement connu que dans certains de ses aspects, les plus largement présentés et commercialisés à l'étranger.

Ainsi, en dehors du sencha et du matcha, la poudre de thé vert utilisée dans la cérémonie du thé et dans de toujours plus nombreuses préparations pâtisseries, à vrai dire, nous ne connaissons pas toute la richesse de la large variété des thés japonais.

Le Sencha



Apparu en 1738 avec le recours à la technique du roulage des feuilles de thé, après la phase de torréfaction à la vapeur d'eau, le sencha est le thé encore actuellement le plus consommé au Japon. Les feuilles, sous forme « d'aiguilles de thés », donnent un thé de couleur vert légèrement teinté de jaune, dont le goût allie harmonieusement la saveur « umami », l'astringence et l'amertume.

Selon sa qualité, le goût obtenu sera plus ou moins raffiné. Le sencha se divise en deux grandes variétés : le futsumushi sencha et le fukamushi sencha. La différence entre les deux tient à la durée de la phase de torréfaction à la vapeur, 25-30 secondes pour le futsumushi sencha et une durée un peu plus longue pour le fukamushi sencha. Le fukamushi sencha, d'un vert foncé, est plus doux et son arôme est moins prononcé.

Le Bancha



Thé vert ordinaire, il est obtenu selon la même technique que le sencha, principalement avec des feuilles ayant poussé en été, aux cours de récoltes tardives, 3e - 4e récoltes. Les feuilles de thé entrant dans sa composition sont des feuilles plus basses et plus larges que celles réservées au sencha. De saveur moindre que le sencha, c'est un thé au goût frais et léger, légèrement astringent et particulièrement consommé après les repas, car il rafraîchit

la bouche après le repas. Il en existe de nombreuses variétés régionales, peu connues en dehors du Japon et de leur région de production. Leur nom est différent selon les régions : Awabancha (Tokushima), Kurocha (Toyama)...

Historique (suite)

En 1654, le maître Zen chinois Ingen Ryūki (1592-1673) invité au Japon à participer à la fondation d'un temple Zen à Uji (Mampoku-ji), apporta avec lui notamment l'usage d'infuser des feuilles entières de thé vert en place de la poudre de thé. Pour cette pratique de l'infusion, il apporta également avec lui une théière avec une poignée latérale, qui donna naissance à la théière Kyusu si spécifiquement japonaise et encore largement utilisée de nos jours.



Au IXème siècle, le moine Myōe Shōnin, un élève d'Eisai, planta le premier jardin de thé au nord-est de Kyōto, dans la région brumeuse et vallonnée d'Uji (entre Osaka et Kyōto), région qui devint et demeure actuellement connue comme la région produisant les meilleurs thés du Japon.



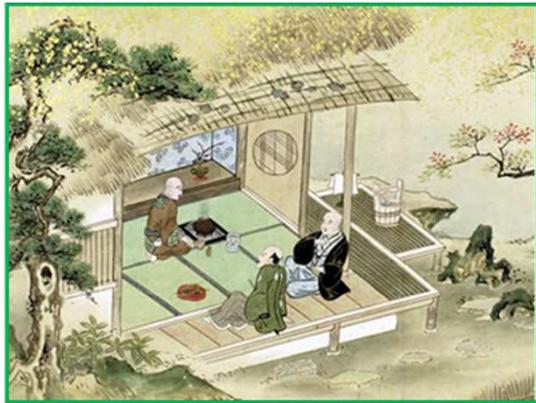
Les nombreux bienfaits du thé et les relations étroites entre les moines et la classe dirigeante des samourais permirent rapidement au Shōgun de l'adopter et, dès lors, aux plantations de thé de commencer à se développer à travers le pays, et à la noblesse de s'en emparer.

Dans le même temps, de nouvelles méthodes de fabrication virent le jour, puis eurent lieu les premières compétitions de préparation et de dégustation des thés verts, vers la fin du XIVème siècle.

De tradition chinoise, au cours de la dynastie des Song, ces compétitions devinrent rapidement populaires auprès des samourais.

Historique (suite)

Le grand maître Sen no Rikyû (1522-1591) codifia la cérémonie du thé et marqua véritablement de son empreinte le monde du thé, élevant la cérémonie du thé au niveau d'une quasi religion, un art et une philosophie à part entière. Cette cérémonie d'inspiration zen, toujours très pratiquée et largement connue sous le nom de « cha no yu », a pour objet de révéler à la fois la puissance du thé en tant que breuvage et également la préciosité de la vie, de l'instant présent et des actes et des moments qui le constituent. Les shôguns de l'époque soutinrent la culture et la boisson du thé, participant également aux compétitions annuelles du thé se déroulant à Uji.



A travers la cérémonie du thé, l'usage du thé se diffusa à travers l'ensemble du pays, en même temps que la pratique de la cérémonie du thé se. Ce ne fut, cependant, qu'à partir du XVIème siècle que les couches sociales de la société japonaise autres que supérieures ne se mirent elles-aussi au thé.

Dans le courant de la période Edo (1603-1868), un nouveau procédé de production du thé vit le jour à Uji, accidentellement : pour protéger les jeunes pousses des thiers des cendres d'un volcan voisin, on les protégea avec de la paille de riz.

Cela donna naissance à la technique de « mise à l'ombre » des jeunes pousses.

Le thé ainsi obtenu à partir de ces jeunes pousses protégées de la lumière et ensuite réduit en poudre pour produire du matcha produisit un goût plus raffiné, une saveur totalement différente des autres thés. Ces nombreux bienfaits furent considérés comme excellents pour la santé.

Les différents thés (suite)

Le thé fumé



A la base, c'est un thé noir dont les feuilles, à l'issue du roulage, sont légèrement grillées sur une plaque de fer chaude puis disposées sur des claies au-dessus d'un feu de bois, généralement du pin, pour qu'elles prennent le goût de la fumée.

Le thé sera plus ou moins fumé selon le temps pendant lequel les feuilles auront été passées sur le feu.

Ce sont des thés provenant de la région chinoise du Fujian, dont c'est la spécialité.

Autres boissons, proches du thé

Le thé rouge



Boisson nationale d'Afrique du Sud, elle provient d'une plante locale nommée Rooibos (arbuste de la famille des genêts).

Riche en vitamine, elle est pauvre en théine.

Les thés parfumés



Le plus ancien des thés parfumés est le thé au jasmin.

A l'origine, pour parfumer le thé, un thé noir, des fleurs de jasmin étaient déposées pendant la nuit sur les feuilles de thé noir, car le jasmin en s'ouvrant à l'obscurité parfumait ainsi les feuilles de thé.

De nos jours, les thés parfumés ou aromatisés sont préparés avec des additifs naturels (fleurs de jasmin, roses, sakura japonais...) ou avec des essences (bergamote, citron) ou encore avec des épices (gingembre, cardamome...). Ces additifs sont naturels ou artificiels, obtenus à partir d'arômes de synthèse.



Les différents thés (suite)

Le thé blanc



D'origine chinoise, il est composé des bourgeons (Pekoe) et des premières feuilles. Les feuilles sont laissées à flétrir pendant 50 h environ, avant d'être séchées, afin que les feuilles ne noircissent pas ni ne rougissent. De la qualité du flétrissage dépend la qualité du thé final. Ce thé, très délicat et très rare, subit une très légère oxydation, seulement en surface.

Les thés post-fermentés



Du fait de la couleur noire de l'infusion qu'ils donnent, les thés post-fermentés sont appelés « thés noirs » en Chine.

Pour autant, ce sont des thés complètement différents de la catégorie des « Thés Noirs » connus en Occident (cf ci-dessus).

Le plus connu est le Pu-erh, du nom de la ville dans la région du Yunnan dont il est originaire.

Ce sont des thés ayant subi une oxydation non enzymatique, pouvant obtenus selon deux méthodes différentes :

- ❖ Traditionnellement, les thés post-fermentés proviennent de feuilles qui ont été torréfiées pour stopper le processus d'oxydation enzymatique. Compressées ensuite, elles sont conservées pendant une longue période, au cours de laquelle s'effectue une oxydation non enzymatique et une longue fermentation, sur plusieurs années. Les thés ainsi obtenus sont classifiés en crus et en millésimes.
- ❖ La méthode moderne, apparue dans les années 1970, permet de réduire le temps de fermentation. Les feuilles torréfiées sont entreposées dans un lieu très humide, proche du compostage, ce qui accélère le processus de post-fermentation. Les Chinois connaissent ce thé issu de ce processus sous l'appellation de « thé cuit ».

Tout comme le vin, les thés post-fermentés se bonifient avec les années. Leur goût est très particulier : un goût terreux, qui évoque le cuir, les feuilles humides ou les champignons. Leur prix varie selon leur âge.

Historique (suite)

En 1738, fut inventée la technique de roulage des feuilles de thé, après la phase de torréfaction à la vapeur d'eau. De la sorte, le processus de fermentation est stoppé et le roulage des feuilles permet que soit retenu l'essentiel des composants chimiques médicinaux. Les parois des cellules des feuilles alors brisées par le roulage (avec des cylindres ou à la main) cela améliore considérablement l'extraction des substances au contact de l'eau chaude et augmente fortement les effets de cette boisson sur la santé. Cette innovation est toujours utilisée aujourd'hui, dans la préparation du sencha.

En 1835, un descendant d'une grande maison de production de thé tenta d'améliorer la technique de production du tencha, au moment de la période de mise à l'ombre des théiers sous une couche de paille de riz, occultant ainsi la lumière juste avant la récolte, ce qui donna naissance à une nouvelle variété de thé, Tamanotsuyu.

En 1841, Eguchi Shigejuro traita les feuilles de thé ainsi obtenues en les roulant selon la technique du sencha, et il donna à ce thé le nom de Gyokuro, « le thé des seigneurs », un thé unanimement reconnu encore aujourd'hui, comme un thé de très haute qualité, et de ce fait très onéreux.



En 1859, avec l'ouverture des ports japonais au commerce avec le monde entier, le thé devint une boisson de consommation quotidienne au Japon. L'utilisation de machines industrielles, par la suite, lui permit d'acquiescer une dimension internationale.

Au cours de la révolution de Meiji (1868), la propriété du sol, jusqu'alors détenue par le shōgun et la noblesse, redevint propriété de l'Empereur. En cette période de révolution de la société japonaise marquée par une ouverture forcée du Japon au reste du monde et par la menace d'une colonisation du pays par les puissances occidentales, le pouvoir impérial et sa noblesse se sentirent acculés et durent se livrer à un développement à marche forcée afin de résister puis de rivaliser avec les grandes puissances d'alors. Forcée de se développer et de se réorienter vers l'international, la noblesse chercha de nouvelles sources de revenus, notamment en développant ses activités agricoles, au nombre desquelles la production de thé.

Historique (suite)

Forcément, la culture du thé se développa massivement à travers l'ensemble du pays, aussi bien dans les régions montagneuses que dans les régions plus plates. Soutenue par le Gouvernement japonais, et face à la demande croissante des Etats-Unis, notamment, l'exportation du thé devint rapidement le deuxième plus gros produit d'exportation du Japon, après la soie.

Durant cette même période, la méthode Uji, à savoir les feuilles roulées, se répandit sur tout le territoire japonais et prit le dessus sur la méthode Tencha (présentation sous forme de poudre de thé vert. Le Sencha représente de nos jours environ 80% de la production de thé vert au Japon.



A gauche : matcha / A droite : sencha

Avec l'augmentation de la production et l'apparition d'une concurrence internationale, le prix du thé chuta significativement au cours du XIXème siècle, ce qui amena à un regroupement des plantations, de la classe de la noblesse et des samourais vers celles plus grandes de producteurs de thé. La gestion de ces plantations, de la transformation et de la commercialisation du thé via un réseau très organisé de grossistes et de détaillants, couplée à une automatisation progressive de toutes les étapes, cela donna naissance à une puissance industrie hautement sophistiquée.

Afin de résister à la concurrence et de conquérir toujours de nouveaux marchés, de nombreux produits dérivant du thé voient régulièrement le jour depuis les années 80. En réponse aux changements de modes de vie et au risque d'une baisse de la consommation de thé par les jeunes générations, le thé vert existe désormais sous de nombreuses formes, sous forme de produit fini ou déjà infusé en bouteille en plastique, dans des contenants en carton ou même en conserve, en complément alimentaire, dans des produits cosmétiques aux extraits de thé vert...

Les différents thés (suite)

Le thé noir



Thé le plus répandu en Occident, il est connu des Chinois sous l'appellation de « thé rouge », de par la couleur rouge de l'infusion obtenue à partir des feuilles de thé, qui sont devenues noires après leur fermentation.

Les thés dénommés « thé noir », en Chine correspondent à une autre famille de thé : les thés post-fermentés.

Les feuilles récoltées sont mises à sécher sur des claies, pendant environ 20h, afin qu'elles flétrissent et perdent environ la moitié de l'eau qu'elles contiennent. Roulées ensuite, soit dans une machine ou à la main, ce procédé casse les cellules des feuilles et déclenche le processus de fermentation.

Après un temps de fermentation variable selon la région de production et le produit recherché, les feuilles sont portées à haute température, afin d'interrompre le processus de fermentation.

Les feuilles sont ensuite hachées et, pour certaines, ensachées dans les petits sachets bien connus en Occident.

Les thés semi-oxydés - thé Oolong (ou thé Wulong)



Essentiellement produits en Chine, à Taïwan (anciennement Formose) mais aussi et, par quelques-uns, également dans la région de Darjeeling en Inde, les thés semi-oxydés se divisent en deux grandes catégories :

- ❖ les thés Oolong verts, du fait de la couleur des feuilles ayant subi une oxydation de 10 à 30 %,
- ❖ les thés Oolong noirs, de par la couleur de leurs feuilles, après une oxydation pouvant aller jusqu'à 70 %.

Certains de ces thés Oolong verts de Taïwan sont ensuite roulés en petites boules.

Le thé jaune



D'origine chinoise, il est composé presque essentiellement de bourgeons (Pekoe).

Ce thé, très délicat et rare, subit une légère fermentation à l'étouffée.

Les différents thés

Introduction

Pendant longtemps, en Occident on a cru qu'il y avait autant de variétés de thés qu'il y a avait de familles de thés : les thés noirs, verts, oolong, les thés jaunes, blancs ou encore les thés post-fermentés. Pourtant, la différence de couleurs et de goûts des thés est uniquement due aux différentes sortes de traitement que subissent les feuilles récoltées, au cours de leur fabrication.

La fabrication du thé comporte les principales étapes suivantes :

- ❖ la cueillette,
- ❖ le flétrissage, pour retirer en partie l'humidité présente dans les feuilles fraîches,
- ❖ la dessiccation, pour stopper le processus de fermentation. Les feuilles sont portées à une température d'environ 90° CC (thés blancs, verts, jaunes, Oolong),
- ❖ l'oxydation, séchage des feuilles dans un endroit chaud et humide (thés noirs, Oolong, jaunes) ;
- ❖ le roulage, pour briser les cellules de la feuille et permettre la libération des enzymes à l'origine de la fermentation,
- ❖ le séchage,
- ❖ le triage ou tamisage, triage des feuilles et ensachage,
- ❖ la cuisson finale ou torréfaction (thés noirs, Oolong).

Toutes ces différentes étapes sont désormais mécanisées depuis la fin des années 1940, les petits exploitants apportant leur récolte à des plantations plus importantes disposant du matériel.

Les grandes familles de thé

Le thé vert



Thé le plus consommé en Asie, le thé vert est indissociable des cultures japonaise et chinoise, notamment.

Le thé vert est un thé non fermenté, dont les feuilles sont portées à hautes températures, afin de supprimer les enzymes responsables de la fermentation. Selon la méthode chinoise, les feuilles sont chauffées dans de grands récipients en cuivre, elles-mêmes placées sur un feu.

Les Japonais les chauffent à la vapeur, moins d'une minute.

Les feuilles sont ensuite roulées en fines tiges, en boules ou en torsades selon les régions et le type de thé souhaité, après quoi elles sont séchées. Thé frais et désaltérant, il est reconnu pour ses vertus drainantes.

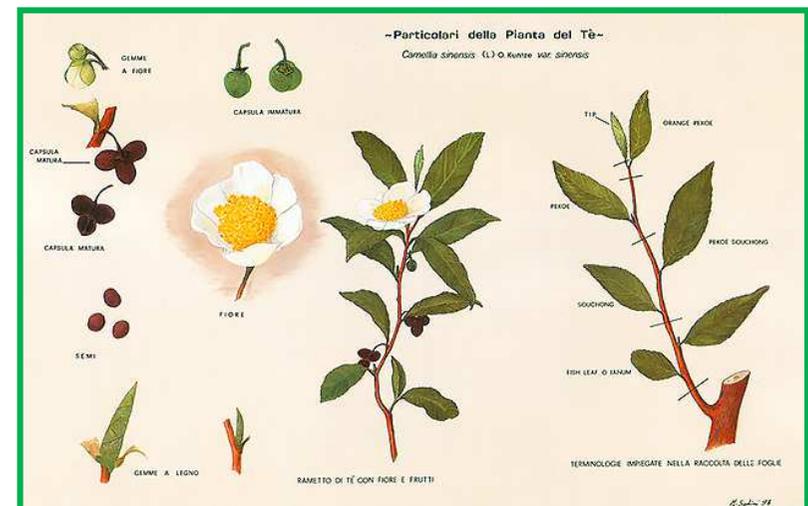
Culture du thé

Le théier

Le nom scientifique du théier ou arbre à thé est *Camellia sinensis*. Les camélias sont des plantes à fleurs de la famille des Théacées, originaires d'Asie orientale et méridionale de l'est, de l'Himalaya jusqu'au Japon et en Indonésie. Parmi ses 250 espèces (selon les botanistes), se trouve le théier.

3 espèces sont cultivées à travers le monde :

- ❖ *le Camellia sinensis assamica* (découvert dans la région de l'Assam, extrémité est de l'Inde) : hauteur de 15m et plus à l'état sauvage, ses feuilles peuvent atteindre 20cm et sont brillantes, claires et souples. Présent dans des régions connaissant de fortes pluies, il a d'abord été cultivé dans toute l'Inde et au Sri Lanka par les compagnies britanniques. La majorité du thé produit dans le monde provient de cette variété.
- ❖ *le Camellia sinensis sinensis* (province de Yunnan en Chine) : hauteur de 5m et moins à l'état sauvage, ses feuilles font de 3 à 10 cm et sont rigides et mates. Il est cultivé dans des régions pouvant subir des températures basses, comme le Japon, la Chine, la Géorgie, l'Iran, la Turquie, ainsi que dans les plantations de haute altitude. C'est la plus ancienne espèce de théier connue et cultivée. Certains plants toujours cultivés auraient plus de mille ans.
- ❖ *le Camellia sinensis cambodiensis* : hauteur de 6 à 10 m, ses feuilles sont brillantes et jaune vert lorsqu'elles sont jeunes. Cette variété n'est pas cultivée.



Culture du thé (suite)

La culture

Outre les pays de culture du thé précédemment indiqués, il existe également une petite production européenne, aux Açores et en Ecosse.

Il est à noter, par ailleurs, que le thé du Sri Lanka et le thé de Taïwan sont respectivement commercialisés sous les anciens noms de ces régions, « Ceylan » et « Formose ».

Une plantation de théiers se présente un peu comme une vigne, puisque les pieds sont alignés en rangs serrés selon une densité d'environ 10 000 pieds par hectare. Taillé à une hauteur facilitant la cueillette à la main, chaque arbuste mesure environ un mètre de haut. Un théier ne commence à être exploité qu'à partir de la 4^{ème} année environ après qu'il ait été planté. Selon les espèces, il peut vivre et être cultivé pendant une quarantaine d'années.

Chaque tige est entourée de feuilles avec, à son extrémité, un bourgeon recouvert d'un duvet blanchâtre, le pekoe, (« duvet blanc » en chinois), qui correspond à la jeune pousse enroulée sur elle-même. Les maîtres de thé cherchent à tailler leurs théiers de façon à ce qu'ils produisent le plus de bourgeons, car ils sont particulièrement recherchés.

Les feuilles les plus jeunes, de couleur vert-clair, sont également recherchées, car ce sont les plus riches en substance. Par contre, plus on descend vers le pied, plus les feuilles sont larges et moindre est leur qualité.

La cueillette

Selon les régions de production, il y a en général 3 temps de récolte dans l'année :

- ❖ La récolte de printemps, la plus riche en bourgeons (pekoe), qui donne des thés généralement vifs et frais. Les thés obtenus, souvent les plus délicats, peuvent être aussi les plus chers.
- ❖ La récolte d'été, qui donne des thés généralement fruités et charpentés.
- ❖ La récolte d'automne, qui donne des thés généralement charpentés et boisés. Les thés obtenus, s'ils peuvent être de moindre qualité, conviennent tout à fait pour des assemblages simples.

Pendant chacune de ces périodes, la cueillette se fait à plusieurs reprises, selon des cycles de 4 à 14 jours environ, afin de permettre au théier de se renouveler : en plus du bourgeon (pekoe), les feuilles les plus jeunes sont en effet recherchées pour obtenir un thé de qualité.

Culture du thé (suite)

Dans les plantations produisant des thés de qualité moindre, la cueillette est mécanisée. Elle est de même mécanisée au Japon et en Géorgie, sans qu'il ne s'agisse pourtant de thés de moindre qualité.

Dans les plantations produisant des thés de qualité, la cueillette s'effectue à la main, généralement par les femmes.

Au cours de la cueillette, chaque cueilleur va cueillir le bourgeon (pekoe) avec en plus un nombre déterminé de feuilles, selon le niveau de qualité recherché :

- ❖ la cueillette dite « impériale » est une cueillette exclusivement de bourgeons + 1 feuille,
- ❖ la cueillette « fine » renvoie quant à elle à une cueillette de bourgeons + 2 feuilles,
- ❖ la cueillette « normale » renvoie à une cueillette de bourgeons + 3 feuilles et plus.

