



*« La première tasse humecte mes lèvres et mon gosier,
La deuxième abolit ma solitude et ma mélancolie,
Le troisième fouille mon inspiration flétrie pour en
sortir cinq mille rouleaux
La quatrième suscite une légère sueur
et toutes les contrariétés de ma vie se dissipent en
traversant mes pores
La cinquième tasse me purifie jusqu'aux os
La sixième me fait de la race des immortels
La septième ne fut pas bue
Je sens seulement sous mes bras souffler doucement
un vent pur qui se lève
Les monts Penglai¹, où se trouvent-ils ? »*

Lu Tung, Poème des sept tasses

1 Demeure des Immortels

Le voyage immobile

Après l'eau, c'est la boisson la plus consommée au monde.

Breuvage exceptionnel mais relativement méconnu, adoré par les plus grands empereurs, apprécié du paysan le plus humble, nectar aux mille facettes, vert, noir, jaune, blanc, wulong et sombre, le thé se décline en six familles offrant elles mêmes une infinité de variétés, toutes issues d'une même plante, le *camellia sinensis*.

Cette liqueur millénaire a tant de secrets à révéler : son histoire, sa création, ses légendes, les conflits qu'elle a inspirés, son terroir... Chaque feuille est l'aboutissement d'un savoir-faire complexe, d'un long processus, initiés par une petite pousse apparue sur une terre lointaine.

Bruit de l'eau, qui chante et que l'on verse,
contemplation des feuilles qui se déploient et colorent
la liqueur, effluves qui transportent l'imagination,
chaleur, caresse des tanins sur la langue et en bouche,
douceur florale, puissance épicée, touche miellée...

Le thé en Chine

La naissance du thé rime avec l'éveil d'une nouvelle spiritualité en Asie. Le décor est légendaire : la Chine des Han, au début du IIe siècle, berceau de la soie et du Tao, avant l'apparition du thé et de la porcelaine.

Venu d'Inde, le bouddhisme se répand, en traversant les montagnes. C'est le temps des mythes. Le premier d'entre eux remonte à près de cinq mille ans.

L'empereur Shen Nong se désaltère sous un théier, des feuilles se détachent et tombent dans sa tasse d'eau chaude. Charmé par la couleur et le parfum qui s'en dégagent, le souverain goûte le breuvage. Transcendé, il vient de découvrir le thé. Iconoclaste de la médecine chinoise, il présente le théier et initie la coutume de boire du thé vers 2700 av. J.-C. Dans Cha jing, (Le

livre du thé), Lu Yu raconta les efforts de Shen Nong pour découvrir l'efficacité médicinale de plus de trois cents variétés de racines, d'herbe et d'écorces d'arbre. Selon la légende, il les essayait sur lui-même puis se nettoyait en mangeant des feuilles de thé chaque fois qu'il ingérait quelque chose de toxique. Ainsi, les feuilles de thé ont d'abord été consommées comme médicament, bien avant que le thé ne devienne une boisson populaire.

Les habitants de la province du Sichuan en Chine occidentale ont utilisé la vapeur pour comprimer les feuilles en briques dures afin de maintenir la qualité du thé pendant une plus longue période. Lors de la préparation d'une boisson, ils assaisonnaient le mélange avec du gingembre ou de l'oignon, pour une utilisation médicinale.

La pratique du Bouddhisme va s'intensifier et l'interdiction de l'alcool stimulera la demande de thé. Limitée à l'aristocratie et aux moines bouddhistes, la coutume de boire du thé commence à s'étendre à

d'autres classes, sous la dynastie Sui. Des magasins de thé voient le jour au milieu du VIII^e siècle, le thé devient une boisson indispensable pour le citoyen ordinaire.

Le thé au Japon

Le thé fut importé au Japon par les moines. Eichû ramène de ses études en Chine, le premier thé en brique pour le faire goûter à l'Empereur Saga.

L'empereur fait alors planter des théiers tout autour de l'actuelle Kyôto. Mais ce thé impérial reste l'apanage de l'aristocratie.

Le thé se présentait sous la forme de briques dures. Comprimé, il n'était pas seulement facile à transporter mais aussi mieux tenu pendant le long voyage depuis la Chine. La brique était d'abord chauffée sur une flamme, puis on cassait une portion à la main ou on la débitait avec un couteau. Les copeaux étaient ensuite broyés avec un mortier, la poudre était ajoutée à une casserole d'eau chaude et brassée, puis servie dans un bol.

Les Japonais ordinaires n'ont commencé à boire du thé que beaucoup plus tard, après qu'Eisai, fondateur du bouddhisme zen, ait planté les toutes premières graines sur le terrain du temple à Kyoto. Première personne à moudre et à consommer des feuilles de thé vert sous forme de poudre, il introduit le thé en poudre auprès de l'aristocratie militaire. Le thé battu, ancêtre du matcha, rencontre alors un franc succès parmi les élites. Des compétitions (*tôcha*) sont organisées où l'on parie sur la capacité des participants à reconnaître les différents thés. Elles sont ensuite interdites et remplacées par une nouvelle cérémonie qui se développe au XVe siècle, le Cha no yu. C'est ainsi que le zen et le matcha devinrent inextricablement liés, sous la forme d'une exquise cérémonie du thé.

Cette cérémonie du thé prône le respect, l'harmonie, la pureté et la sérénité alors que la société de l'époque vie dans une atmosphère tumultueuse. Le maître de thé, Son no Rikyû, codifiera cette cérémonie au XVIe siècle qui célèbre la beauté profonde des choses simples,

l'extraordinaire dans l'ordinaire, et vise à amener tous les participants dans l'ici et le maintenant.

Le thé vert

Le thé ne sera apprécié pour ses valeurs gustatives qu'à partir du Ve siècle. D'abord bouilli et mêlé à du riz, des fruits, des épices ou même des oignons et du sel, il fut ensuite consommé sous forme de poudre battue dans de l'eau chaude au Xe siècle, sous la dynastie Song. Le thé infusé, tel qu'il est consommé aujourd'hui, ne se popularisera qu'au XIVe siècle, sous la dynastie Ming. Le thé le plus populaire de Chine est sans contexte le thé vert qui représente aujourd'hui plus de 70 % de la production totale et se décline sous des centaines de variétés.

Lorsque l'on stoppe rapidement l'oxydation des feuilles, après la cueillette, on obtient un thé vert, un thé non-oxydé. Les feuilles conservent leur couleur verte et toutes leurs propriétés. On produit du thé vert principalement au Japon et en Chine, chacun de ces pays ayant ses propres méthodes de fabrication et un

rendu aromatique différent. Au Japon, le thé vert (Nihon-cha) représente plus de 99% de la production nationale et provient en majorité des îles de Kyushu et Shikoku.

En Chine, on emploie une chaleur sèche pour stopper l'oxydation. Les producteurs japonais chauffent les feuilles à la vapeur, ce qui confère aux thés de l'archipel une saveur toute particulière. Par ailleurs, la main d'œuvre étant bien plus coûteuse au Japon, des technologies de pointe ont été conçues pour aider à la récolte et à la transformation du thé, comme une machine capable de sélectionner uniquement les bourgeons à la cueillette ou une autre réglant l'étuvage à la seconde près.

Les différentes variétés de thés verts, Sencha, Genmaïcha, Gyokuro, Hojicha, Bancha... sont récoltées de mi-avril à fin septembre sur 4 périodes, la première récolte étant réputée produire un thé plus raffiné et moins astringent que les suivantes.

Le Matcha

La culture du thé se développe au fil des siècles. En japonais, "cha" signifie thé, et "ma" signifie poudre, ainsi le mot matcha se traduit littéralement par thé vert en poudre. Le Matcha et ses coutumes de préparation ont largement contribué à la sauvegarde du patrimoine culturel ainsi qu'à la préservation d'un sens de l'esthétique et de traditions locales propres au Japon.

Depuis quelque temps, le voile se lève sur le matcha qui n'est plus un mystère d'orient. Il est désormais prisé partout dans le monde pour son goût, ses effets positifs sur la santé et la vitalité qu'il procure.

Aujourd'hui, les meilleurs chocolatiers de Paris ornent leurs vitrines de créations gourmandes mariant cacao et matcha, tandis que les matcha-latte proposés dans les salons New-Yorkais à la mode, où passent en boucle les morceaux du jazzman Robert Glasper, remportent un franc succès.

Du jade profond à l'émeraude lumineuse, les magnifiques nuances de vert du thé matcha évoqueront pour certains les monochromes d'Yves Klein, pour qui le vert rappelle l'essence même de la vie.

Utilisé pour la cérémonie du thé, le Matcha est le seul thé dont on boit les feuilles (réduites en poudre) directement, contrairement aux autres type de thés dont les feuilles sont infusées dans l'eau puis jetées. C'est parce que la feuille entière est ingérée sous forme de poudre que le matcha est le thé vert le plus puissant au monde.

Il est souvent accompagné de petits sucres japonais (Wasanbon) que l'on déguste avant de boire le Matcha pour contrebalancer son amertume. Produit à partir de la même famille de feuilles que le thé vert Gyokuro, le matcha est un thé vert tencha que l'on a réduit en poudre avec une meule en pierre. Le goût du matcha est le goût même du printemps, à l'image de la vie qui renaît. À travers la fabrication d'un matcha doux et

savoureux, c'est le secret d'une tradition de plus de 500 ans qui se perpétue.

Les jeunes pousses de théiers apparaissent en général au début du mois d'avril. La plantation est alors entièrement recouverte de chaume ou de tentures. *Cette technique traditionnelle remonte au XVème siècle.* Les théiers sont privés de soleil. On appelle cela la culture « ombragée » du thé. C'est dans cette méthode particulièrement contraignante que réside le secret du goût unique des meilleurs matcha. En bloquant la lumière directe du soleil, l'astringence des tanins diminue. On préserve la théanine et d'autres acides aminés pour obtenir un thé doux et savoureux. La méthode contribue également à donner au matcha sa richesse aromatique et sa couleur unique. Après environ un mois sans lumière, la cueillette des feuilles de thé débute à la mi-mai.

Les feuilles de thé fraîchement récoltées sont chauffées à la vapeur, à haute température, pendant 15 à 20 secondes environ. Cette courte cuisson par étuvage

empêche toute fermentation enzymatique et permet de conserver intacts les arômes et les saveurs du thé. Les feuilles de thé sont ensuite placées sur des séchoirs afin de perdre lentement leur eau, donnant alors naissance à l'aracha, un thé brut non fini (séchage partiel). On trie alors l'aracha à la main ou en soufflerie et après avoir ôté les tiges et les nervures indésirables, on obtient finalement le tencha. Vérifié puis stocké avec le plus grand soin, le tencha sera moulu à l'aide d'une meule de pierre (Ishi usu). Le processus est délibérément lent afin que la chaleur, produite par friction au cours du broyage, n'altère pas la qualité des feuilles de thé. Pour un matcha de bonne qualité, une meule ne produira pas plus de 40 à 60g de poudre en une heure de travail. Le matcha est alors finalement mis sous vide ou scellé hermétiquement dans un sachet sous atmosphère protectrice et imperméable à la lumière, afin d'en préserver toute la fraîcheur.

L'ensemble du processus de création d'un thé Matcha parfait prend environ vingt jours. Vingt jours d'amour, de travail et de précision.