

APERÇUS SUR LE THÉ EN CHINE



Une représentation de Lu Yu (Haruki Nanmei , 1841)

Les Chinois connaissent le thé depuis l'antiquité où il était utilisé pour ses vertus médicinales. Devenu au fil du temps le breuvage par excellence, il est aujourd'hui consommé quotidiennement dans toute la Chine. À l'instar du vin chez nous, le thé y suscite des passions ainsi que l'activité de sortes d'œnologues, les grands crus pouvant atteindre des prix prohibitifs. Véritable art de vivre dont la « maison de thé » (*cháguǎn* 茶馆) ainsi que le rituel du *gongfu cha* (*gōngfū chá* 功夫茶) sont les illustrations, il a été depuis le XVIIIe siècle l'objet d'une intense trafic commercial et, à ce titre, l'un des enjeux de la première guerre de l'opium (1839-1842). L'institution à la même époque du *Five o'clock tea*, avec thé et gâteaux, par la duchesse de Bedford contribua à la diffusion de cette boisson en Grande-Bretagne puis en Europe. Toutefois, le mode de consommation chinois et la profonde culture qui le sous-tend demeurent largement méconnus du public occidental.

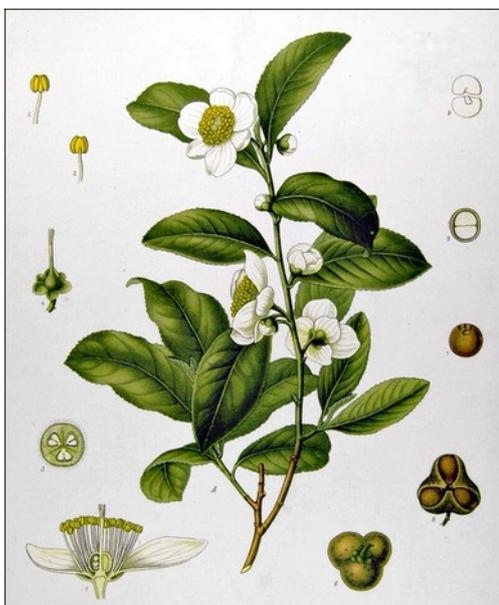
Le théier et ses légendes

Le théier (茶树 *cháshù*), *Thea sinensis* ou *Camellia sinensis*, est un arbuste qui, à l'état naturel, peut atteindre une trentaine de mètres comme le montre un spécimen sauvage du Yunnan qui serait vieux de 1700 ans¹ ! Cultivé, il ne dépasse guère 1,50 mètre et son feuillage se développe en boule. Les pousses sont cueillies au printemps, la qualité du thé étant déterminée par le nombre de feuilles accompagnant le bourgeon : de deux pour le thé de qualité supérieure à cinq pour celui de catégorie ordinaire. Il faut entre six cents et mille pousses pour obtenir un kilo de thé. Les plantations les plus importantes se trouvent dans les zones du Zhejiang, du Fujian, du Guangdong et de Taïwan bénéficiant d'un taux d'humidité élevé. Elles apprécient le brouillard, particulièrement dans les régions de collines où elles sont installées en terrasses.

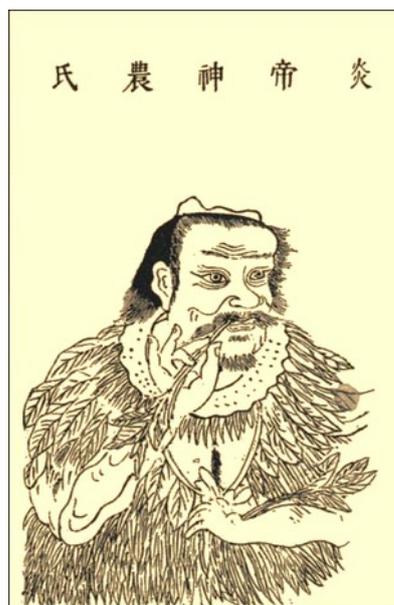
D'usage immémorial, le thé est connu depuis fort longtemps en Chine pour ses nombreuses vertus médicinales _ propriétés anti-inflammatoire, antiseptique, diurétique et tonifiante _ au point que les taoïstes en firent un ingrédient de leur élixir d'immortalité. Ce sont probablement des montagnards des provinces du Sud-Ouest qui en transmirent la connaissance aux populations du Nord. Ainsi, on a retrouvé des traces attestant de son utilisation dans la région du Fleuve jaune remontant à plusieurs siècles avant notre ère. Bien entendu, le monde chinois entretient de nombreuses légendes

¹ Il se trouve dans le Xīshuāngbǎnnà 西双版纳, région autonome habitée par la minorité Dǎi 傣 (Thaïs de Chine).

sur l'origine du thé et de ses différentes variétés. Ainsi, Shénnóng 神农, l'un des Trois Augustes (三皇五帝 *sān huáng wǔ dì*) de la mythologie, en aurait découvert les propriétés curatives après que des feuilles soient tombées accidentellement dans sa tasse. Créature fantastique présentant une tête de bovidé, il avait en outre la particularité de posséder un abdomen transparent ce qui lui permit d'observer les effets bénéfiques de cette plante sur son organisme... Une autre légende, plus tardive, rappelle que la diffusion du thé en Chine suivit celle du bouddhisme. Au cours du Ve siècle, le vingt-huitième patriarche Bodhidharma 菩提达摩, *pútídámó* (le Daruma des Japonais) s'installa dans le célèbre temple Shaolin où il passa neuf années en méditation. S'étant assoupi et pour éviter que cela ne se reproduise, il se coupa les paupières qui, une fois jetées au sol, donnèrent naissance à deux plants de thé.



Le théier (Franz Eugen Köhler, 1897)



Shennong (période Ming)

Par terre et mer

D'un point de vue historique, le thé devint progressivement une boisson commune à partir du début de notre ère. Sous la dynastie Tang (VIIe-IXe siècle), il était conditionné sous forme de briques, comme c'est toujours le cas au Tibet. Amollies par la chaleur, celles-ci étaient rôties avant d'être réduites en poudre au mortier puis consommée en soupes. Lù Yǔ 陆羽 un lettré qui vécut au VIIIe siècle rédigea *Le classique du thé Chájīng* 茶经 lui donnant ainsi ses lettres de noblesse. Sous la dynastie des Song du Nord (960-1279), on commença à le battre, la poudre étant fouettée dans l'eau chaude jusqu'à l'apparition d'une mousse. C'est ce mode de préparation qui fut introduit au Japon au XIIe siècle et donna naissance à la fameuse « cérémonie du thé » (*chanoyu* 茶の湯). L'usage du thé en vrac commençant à se généraliser avec les Mongols de la dynastie Yuan (XIIIe-XIVe siècle). À la fin du XIVe siècle, Hongwu 洪武, le premier empereur des Ming, ordonna que les tributs en thé soient désormais fournis sous forme de feuilles marquant ainsi le passage au mode de consommation actuel du thé vert infusé dans une théière². Bien avant que les Européens n'ouvrent les routes commerciales maritimes, le thé transitait déjà par la Route de la soie parmi les grandes civilisations du continent eurasiatique. Cette diffusion par les voies terrestres peut-être retracée par l'adoption de la prononciation du sinogramme thé 茶 en mandarin et cantonais : *cha* que l'on retrouve en japonais, coréen, bengali, thaï, vietnamien, portugais et qui sonne « *tchai* » en persan, « *tcheï* » en russe, « *shay* » en arabe, etc. Dans une autre langue chinoise, le *mǐnyǔ* 闽语 parlé principalement dans le Fujian, le même caractère se lit... *té* ! Ainsi, du français *thé*, en passant par l'anglais *tea*, l'allemand *tee* ou l'espagnol *té*, toutes ces prononciations nous sont parvenues via les océans.

² L'usage de la théière se répand sous les Ming. Dès cette époque, les théières les plus réputées sont celles qui sont confectionnées dans la province du Jiangsu en argile de grès de Yíxīng 宜兴.



Une plantation de thé chinoise vue par un artiste anglais du XIXe siècle
(*The History of China & India, Pictorial & Descriptive*, 1840)

Les couleurs du thé

En Chine, on ne distingue pas les sortes de thé en fonction de leurs feuilles mais de la couleur du breuvage. Les thés verts (*lǜchá* 绿茶) ou « rouges » (*hóngchá* 红茶), qui correspondent à nos thés noirs, proviennent des mêmes arbustes, les différences résultant de l'absence d'oxydation pour les premiers. Après le cueillette, les feuilles de thé vert sont immédiatement torréfiées afin de supprimer l'enzyme provoquant le phénomène d'oxydation. Les thés « rouges » nécessitent quant à eux une oxydation complète qui s'effectue par roulage. Dans la catégorie des thés verts, on citera le Longjing (*lóngjǐng* 龙井), Puits du dragon, cultivé dans la province du Zhejiang et autrefois réservé à la cour de l'empereur, dont les plus grands crus peuvent atteindre 10 000 euros le kilo. Parmi les rouges, il faut signaler le *qímén hóngchá* 祁门红茶 qui provient de la province de l'Anhui. Il existe également des « thés bleu-vert » (*qīngchá* 青茶), semi-oxydés, tels que les Wulong (*wūlóng* 乌龙), le *tiěguānyīn* 铁观音 étant l'un des plus célèbres, ainsi que des « thés blancs » (*báichá* 白茶) assez proches des verts mais dont le procédé de fabrication est plus délicat. Ces derniers se répartissent en deux catégories : Aiguilles d'argent (*yínzhēn* 银针) et Pivoine blanche (*báimǔdān* 白牡丹). Les thés que l'on qualifie en Chine de « thés noirs » (*hēichá* 黑茶) sont quant à eux soumis à une fermentation qui peut aller de 45 jours à trois mois. Parmi ces thés de garde, le Pu Er (*pǔ'ěr* 普洱) est l'un des plus les plus appréciés. Il peut-être compressé en forme de galettes, de nids (le *túochá* 沱茶) ou encore de briques. Enfin, on citera les thés verts parfumés avec des fleurs séchées (*huāchá* 花茶) de jasmin (*mòlihuāchá* 茉莉花茶), d'iris, de lotus, de gardénia, de rose, de camélia, de chrysanthème, etc. Il existe en Chine plusieurs modes de dégustation du thé dont le plus connu en Occident est le *gongfu cha*, avec théière et petites tasses, sujet que je traite dans un autre article. Toutefois, le récipient le plus utilisé pour infuser le thé est le *gàiwǎn* 盖碗 encore appelé *zhōng* 盅, sorte de tasse haute sans anse munie d'un couvercle et posée sur une soucoupe. Les Chinois ne pouvant se passer de thé au quotidien, nombre d'entre eux emmènent sur leur lieu de travail un thermos qui leur permet de siroter leur boisson favorite tout au long de la journée, de l'eau bouillie (*kāishuǐ* 开水) étant disponible un peu partout.



Guerres, déclin et renouveau

Les Anglais ne découvrirent le thé et ses vertus médicinales qu'au cours du XVII^e siècle, longtemps donc après les peuples de l'Eurasie. Le premier salon de thé londonien fut ouvert en 1706 par Thomas Twining qui est à l'origine de la célèbre marque Twinings. Le commerce du thé, dont la Compagnie des Indes orientales détenait le monopole pour l'empire britannique, contribua grandement à asseoir les profits de la couronne et de la classe marchande. Cette situation engendra en 1773 la révolte des commerçants désavantagés de la colonie du Massachusetts, épisode de la révolution américaine connu sous le nom de Boston Tea Party. Centre mondial de la production de thé, la Chine subit des pressions de plus en plus fortes de la part des Anglais qui achetaient quantités de soieries et de porcelaines et ne pouvaient plus désormais se passer de thé. Pour contrebalancer le déséquilibre de leurs relations commerciales avec l'empire du Milieu, ils y introduisirent illégalement le trafic de l'opium produit au Bengale. Ce narco-trafic eut des conséquences dramatiques pour la Chine avec une augmentation exponentielle des opiomanes. Après avoir fait en vain appel à la reine Victoria, l'empereur Daoguang ordonna l'interdiction de ce trafic et fit détruire les stocks qui se trouvaient à Canton. Les Anglais répondirent à cet affront par la politique de la canonniers en bombardant la ville de Canton et en investissant différentes localités dont Ningbo au sud de Shanghai. Imposant leurs conditions au terme de cette première « guerre de l'opium », les envahisseurs exigèrent le remboursement de la drogue perdue, la cession de l'île de Hong Kong et l'ouverture de Shanghai où s'installèrent les premières concessions (l'anglaise en 1841, la française en 1849, etc.). Ces événements marquèrent le début de ce que les Chinois appellent le « siècle des humiliations », l'empire connaissant dès lors un rapide déclin alors que le peuple était encore plus présumé par l'impôt et que de nombreuses familles se voyaient ruinées par l'arrivée des produits étrangers et en particulier des cotonnades britanniques. L'instabilité provoquée par les puissances européennes se solda par de nombreuses révoltes dont celle des Taiping (1851-1864), une des guerres civiles les plus meurtrières de l'histoire mondiale qui se solda par 20 millions de morts... L'histoire du thé s'est poursuivie avec un déclin de la production chinoise à partir de 1886 au profit du joyau de la couronne britannique, l'Inde qui reste aujourd'hui le premier producteur mondial de thé. La Chine, qui se situe désormais au deuxième rang, n'en demeure pas moins le berceau du thé avec des milliers de variétés dont les meilleurs crus assurent au thé chinois la première place du point de vue de la qualité gastronomique.

José Carmona

www.shenjiying.com

Lectures conseillées :

Lu Yu, *Le classique du thé*, texte traduit et annoté par Catherine Despeux, Les Belles lettres, 2023.

Le guide de dégustation de l'amateur de thé, Chêne, 2007.



La tasse de thé (Mary Cassatt, 1880)