

GONGFU CHA

LE RITUEL CHINOIS DE DÉGUSTATION DU THÉ



Le thé dit « gongfu » en mandarin n'est pas le nom d'une variété de thé. Il désigne un mode raffiné de préparation et dégustation mobilisant tous les sens. Il existe plusieurs interprétations de la signification du terme chinois *gōngfū*, depuis la notion de temps libre, qui s'écrit avec les caractères 工夫, jusqu'à celle accomplissement dans un art, y compris martial, avec cette fois-ci les caractères 功夫¹. La première mention historique du *gōngfū chá* 功夫茶, autrement dit « l'accomplissement par le thé », remonte au règne de l'empereur Qianlong (1735-1796). Il s'agit d'une description donnée par un lettré originaire du Zhejiang, Yu Jiao 俞蛟 qui mentionne entre autres l'utilisation des théières en argile de Yixing et de thé provenant du Fujian². Le rituel gongfu cha a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de la Chine en 2008. La préfecture de *Cháozhōu* 潮州, dans l'est de la province du Guangdong _ dont de nombreux Français issus de l'immigration chinoise sont originaires³ _ est considérée comme le berceau de cet art ancestral. Il s'agit d'une pratique à la fois populaire et sophistiquée, le gongfu cha étant intimement lié au monde des lettrés et des poètes. À ce titre, il est considéré par certains comme la « cérémonie (au sens de voie) chinoise du thé » (*zhōngguó chádào* 中国茶道). Toutefois, de façon plus informelle, cette forme de consommation est également appréciée par les travailleurs ainsi que les oisifs qui se réunissent pour bavarder autour d'un « plateau à thé ». Transcendant les barrières sociales, le gongfu cha prône ainsi l'harmonie en combinant convivialité et raffinement.

Les ustensiles du rituel

Le service à thé du gongfu cha comporte plusieurs éléments indispensables. Tout d'abord un plateau à thé (*chápán* 茶盤) en bois ou bambou surmonté d'un couvercle de lattes ou percé d'orifices qui

1 工 qui signifie « travail » et 功 qui a le sens « d'œuvre » ou de « mérite » sont tous deux homophones : gōng.

2 « *Mèng chǎng zázhē. cháo jiā fēngyuè* » 梦厂杂著.潮嘉风月.

3 Les Chinois originaires de Chaozhou (Teochew) forment une communauté importante au sein du quartier chinois du XIII^e arrondissement à Paris.

peut être également en pierre ou métal. Ce plateau sert à la fois de support et de réservoir pour récupérer l'eau usée. Bien évidemment, il faut une théière (*cháhu* 茶壺) qui sera de préférence en terre de Yixing (*yíxìng* 宜兴) du nom d'une localité de la province du Jiangsu dont l'argile de grès est particulièrement réputé. La théière est elle-même posée dans un « bateau à thé » (*cháchuán* 茶船), une assiette aux bords relevés qui, en étant remplie d'eau chaude, permettra de la garder à bonne température. Le service compte encore un pot à thé (*cháhai* 茶海) qui reçoit le thé infusé avant que celui-ci ne soit servi dans les « tasses à sentir les parfums » (*wénxiāngbēi* 闻香杯). De celles-ci, le breuvage passe ensuite dans les tasses (*chábēi* 茶杯) proprement dites dont l'intérieur est laqué en blanc de façon à pouvoir apprécier la couleur du breuvage. Enfin, les autres ustensiles sont la « cuillère à thé » (*cháze* 茶则), l'aiguille pour nettoyer le bec de la théière (*cháchi* 茶匙), une pince pour saisir les tasses (*zhújiā* 竹夹), qui sont généralement en bambou, et enfin une boîte à thé (*cháguàn* 茶罐). Bateau à thé, pot et tasses sont en terre de Yixing ou en porcelaine.

La dégustation pas-à-pas

Dans la tradition Chaozhou, la pratique du gongfu cha comporte 21 étapes allant de la préparation de l'équipement aux remerciements destinés au maître de cérémonie. Ci-dessous, nous proposons une approche simplifiée de ce rituel qui en expose les principales étapes.

1. Avec l'eau chauffée dans une bouilloire traditionnelle (*zhǔshuǐqì* 煮水器) ou, à défaut, avec une bouilloire électrique, rincer la théière posée dans le bateau à thé ainsi que les tasses afin que les accessoires soient tous à une température homogène. Verser le contenu de la théière dans le pot à thé.
2. Prendre la cuillère à thé pour remplir à moitié la théière de feuilles⁴. Verser de l'eau chaude sur les feuilles puis, sans que celles-ci aient eu le temps d'infuser, vider immédiatement la théière dans le pot à thé. Réchauffer à nouveau les autres éléments du service.
3. Verser à nouveau de l'eau dans la théière en la faisant déborder avec le couvercle pour chasser l'écume. Pendant le temps d'infusion, qui diffère selon le type de thé et le goût de chacun (pour un Wulong plus ou moins une minute), continuer à réchauffer la théière. Le temps d'infusion pourra être compté en étant attentif à la respiration.
4. Vider la théière dans le pot à thé préalablement vidé en laissant la théière s'égoutter complètement. Ce transvasement permet à la liqueur de bien se mélanger.
5. Verser le thé du pot dans les tasses à sentir puis de celles-ci dans les tasses. Humer les tasses à sentir. Observer la couleur de la boisson dans les tasses à boire et, enfin, accompagner la dégustation d'une rétro-olfaction en l'oxygénant en bouche pour en apprécier toutes les nuances aromatiques.
6. Pour terminer, on pourra retirer des feuilles de la théière avec l'aiguille à thé pour en examiner toutes les qualités.

Le processus pourra être répété plusieurs fois avec les mêmes feuilles en allongeant légèrement à chaque fois le temps de dégustation.

Transporté jusqu'aux Cieux

Pour terminer, voici un célèbre poème de *Lú tóng* 卢仝 (795-835), un lettré pauvre qui vécut en ermite et que ses contemporains surnommaient « l'immortel du thé » en raison de sa passion pour cette boisson. Cette pièce, qui est antérieure à l'apparition du gongfu cha, témoigne non seulement de l'histoire millénaire du thé en Chine mais aussi d'un art de vivre dont le rituel gongfu a recueilli la quintessence.

⁴ Il s'agit principalement de feuilles de thé Wulong, encore orthographié Oolong (*wūlong* 乌龙), ou Pu Erh (*pǔ'ěr* 普洱). Sur les différentes variétés de thé voir mon article *Aperçus sur le thé en Chine*.

La poésie des sept bols de thé (*Qī wǎn chá shī* 七碗茶诗)⁵

Le premier bol humecte ma gorge de baisers.
Le deuxième bannit ma solitude et mon ennui.
Le troisième explore mes entrailles, y trouvant les milliers de livres que j'ai lu.
Le quatrième me fait transpirer légèrement, dispersant par mes pores toutes les afflictions de la vie.
Le cinquième purifie mes muscles et mes os.
Le sixième m'ouvre le royaume des immortels.
Je ne peux boire le septième bol ;
Ne percevant plus que le souffle du vent qui enfle mes manches,
Me voilà transporté jusqu'aux Cieux.

José Carmona

www.shenjiying.com



La préparation du thé (Zhǔ chá tú 煮茶图), peinture Ming de Dīng Yúnpéng 丁云鹏

⁵ Dans la Chine ancienne, le thé se buvait dans des bols.