

LE VOYAGE DU THÉ

UN NECTAR
VENU DE CHINE

Le thé permet de rêver de voyage. Il suffit de le suivre pour retrouver de magnifiques paysages sculptés dans la brume, découvrir la quiétude d'un moment unique dans un coin de désert ou savourer la détente dans un salon confortable.

PAR DENIS BRAUNSCHWEIG*



Le thé se cultive dans des Jardins à l'image des Domaines et des Châteaux pour le vin. Le palais averti reconnaîtra les subtilités de goût qui se décrivent avec un vocabulaire similaire à celui du vigneron.

DIFFÉRENTS THÉS, UNE SEULE PLANTE

Tous les thés proviennent des feuilles du théier ou Camélia (Sinensis/Assamica), à ne pas confondre avec les tisanes telles la menthe et la verveine. Les feuilles persistantes donnent une douce ondulation aux paysages des jardins. Comme de grandes guirlandes vertes, elles moulent la silhouette des montagnes. Le thé pousse entre le 42^e parallèle Nord et le 29^e parallèle Sud. Quarante pays produisent du thé; l'Europe est le seul continent à ne pas en cultiver.

Sa cueillette est saisonnière (Chine ou Japon) ou continue (Sri Lanka). Vingt-quatre heures après la cueillette, le thé est un produit fini, prêt à être dégusté. Ces délais nécessitent une élaboration sur place dans le jardin. La valeur ajoutée du processus de fabrication profite ainsi toujours aux régions de culture souvent retirées.

Si la mécanisation se répand, la cueillette et la production manuelles sont réservées à quelques thés d'exception, fabriqués de manière artisanale.

Les quatre étapes de la production déterminent la famille de thé (voir encadré).

1) LE FLÉTRISSAGE: le thé cueilli est flétri; les feuilles aérées se ramollissent et s'assèchent partiellement. Elles gardent leur couleur verte.

2) LE ROULAGE: la feuille est roulée plus ou moins fortement selon le type de thé et le terroir.

3) LA FERMENTATION: si le roulage est assez puissant et que les feuilles n'ont pas été en contact avec la chaleur, l'oxydation-fermentation commence. Celle-ci les brunit et transforme leur goût.

4) LE SÉCHAGE: le thé est séché à l'air chaud ou par torréfaction. Il est ensuite trié en degrés de différentes qualités pour être conservé.

Ces étapes sont plus ou moins complètes selon la famille de thé produite (voir encadré).

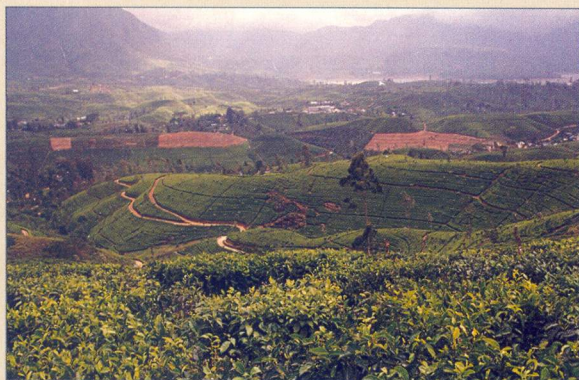
LES QUATRE FAMILLES DE THÉS

Les thés verts et blancs subissent un flétrissage et, pour les thés verts, un roulage. Ils sont directement séchés de manière à interdire toute fermentation. Ils restent proches de la plante à l'état naturel. Les divers parfums sont souvent très fins, l'infusion vert-jaune clair et demandent un palais averti pour en apprécier les nuances.

Le thé Oolong a des feuilles partiellement fermentées entre 12 et 70%. Son goût est un parfait équilibre entre les parfums fleuris des thés verts et l'arôme rond et profond des thés noirs. Le thé se caractérise par des feuilles parfois volumineuses et toujours entières. Une saveur légèrement caramélisée se dégage des infusions dont la couleur varie du brun orange clair au brun ambre.

Le thé noir a des feuilles entièrement fermentées, ce qui lui donne un goût affirmé, rond. L'infusion est brun foncé. C'est la famille de thé la plus connue en Occident. Elle se décline en Darjeeling, Assam, Keemun, Uva...

Le thé Puh-êhr est une famille ancestrale de thé. Il se distingue par une fermentation anaérobie et un goût de terre. Il tire son nom d'une ville au sud de la province chinoise du Yunnan. Un type de thé très prisé pour ses vertus digestives. **T**



DANS NOTRE PROCHAIN NUMÉRO, LA RÉDACTION DÉVOILERAIT UN NOUVEAU THÈME: TOUT SAVOIR SUR LA PRÉPARATION DU THÉ.

* Denis Braunschweig est le fondateur de «le T», Maison de Thé à Gland. (www.le-t.com)



CRITÈRES DE QUALITÉ DU THÉ

Les meilleures feuilles sont prélevées aux premières cueillettes printanières, bien que certains thés atteignent des sommets de perfection dans une deuxième période de cueillette. Les Darjeeling sont les meilleurs en «First Flush» (première récolte), et redeviennent formidables quelques semaines plus tard en «Second Flush» (deuxième récolte) mais avec des caractéristiques plus boisées. La quantité des bourgeons et de toutes les jeunes pousses est aussi un facteur important de qualité. Une bonne observation permet de les repérer et d'apprécier la valeur de la préparation. Les thés diffèrent beaucoup par la forme de leurs feuilles infusées et par leur couleur. Un Puits du Dragon et un Gyokuro ont une apparence très différente bien que tous deux soient de grands thés verts.

Contrairement à une idée reçue, le nom du thé, son jardin ou son «grade» donnent des indices mais ne suffisent pas à juger la qualité d'un thé. Il y a en effet de nombreuses cueillettes durant la même saison et la qualité peut varier sensiblement de l'une à l'autre sous l'influence d'innombrables variables, telle la persistance d'une brume matinale le jour de la récolte, un orage survenu la veille... Il en résulte des prix qui peuvent décupler en plusieurs jours. Les indications permettent de situer le thé, de le comparer à un autre thé produit le même jour dans le même jardin, mais certainement pas à en donner la qualité intrinsèque.