

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS



**MAISON DE THÉ
CAMELLIA SINENSIS**

Préface de François Chartier

 **LES EDITIONS DE
L'HOMME**

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS

Traitement des images: Mélanie Sabourin
Révision et correction: Céline Sinclair

Styliste culinaire et accessoiriste: Marie des neiges Magnan

Accessoires prêtés par:

Agathe Palavieux, artiste céramiste,

Pièces façonnées dans l'atelier de Pascale Girardin

Crate and Barrel

Données de catalogage disponibles auprès de Bibliothèque et
Archives nationales du Québec

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS:

Pour le Canada et les États-Unis:
MESSAGERIES ADP inc.*

Téléphone : 450-640-1237

Internet: www.messageries-adp.com

* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.

Pour la France et les autres pays:
INTERFORUM editis

Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91

Service commandes France Métropolitaine

Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00

Internet: www.interforum.fr

Service commandes Export – DOM-TOM

Internet: www.interforum.fr

Courriel: cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse:

INTERFORUM editis SUISSE

Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60

Internet: www.interforumsuisse.ch

Courriel: office@interforumsuisse.ch

Distributeur: OLF S.A.

Commandes:

Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33

Internet: www.olf.ch

Courriel: information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg:

INTERFORUM BENELUX S.A.

Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20

Internet: www.interforum.be

Courriel: info@interforum.be

Suivez-nous sur le Web

Consultez nos sites Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester
informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne.
Et croisez aussi vos auteurs préférés et notre équipe sur nos blogues!

EDITIONS-HOMME.COM
EDITIONS-JOUR.COM
EDITIONS-PETITHOMME.COM
EDITIONS-LAGRIFFE.COM

10-16

Imprimé au Canada

© 2016, 2009, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal: 2009

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-4655-1

Gouvernement du Québec – Programme de crédit
d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC –
www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de dévelop-
pement des entreprises culturelles du Québec pour son
programme d'édition.



**Conseil des Arts
du Canada**

**Canada Council
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de
l'aide accordée à notre programme de publication.

Financé par le gouvernement du Canada
Funded by the Government of Canada

Canada

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement
du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada
pour nos activités d'édition.

Thé

HISTOIRE TERROIRS SAVEURS

MAISON DE THÉ
CAMELLIA SINENSIS

PRÉFACE

Mon premier véritable contact avec l'univers pluriel des thés s'est fait au début des années 1990, durant les heures brumeuses mais enivrantes des études dans lesquelles j'étais plongé afin de me préparer à participer aux concours mondiaux de sommellerie, plus particulièrement à ceux de Paris, en décembre 1994, et à ceux de Tokyo, en juin 1995. Tout le monde sait que le métier de sommelier requiert une connaissance approfondie du vin. Ce qu'on ignore souvent, cependant, c'est qu'il exige aussi une maîtrise complète des cuisines du monde et des autres boissons alcooliques, autant que des eaux, des cafés et, bien sûr, des thés.

Toutefois, la première véritable pierre de mon intérêt pour le thé s'est posée durant mes deux premiers voyages au Japon, en 1995 et en 1997, lorsque j'ai été complètement happé par les parfums anisés de cerfeuil, de fenouil, de gazon fraîchement coupé ou de bouillon de poulet de certains grands Sencha et Gyokuro nippons. Et c'était sans compter la compréhension que j'ai eue de leur pouvoir harmonique à table. Depuis ce jour, le thé a remplacé le café dans mon quotidien, lorsque vient l'heure du... thé!

La deuxième pierre qui a édifié ma passion pour le thé s'est posée d'elle-même en 2001, quand, à la suite de problèmes de santé, j'ai commencé à étudier le pouvoir salutaire des aliments afin de retrouver l'homéostasie du corps. Toutes les études scientifiques qui ont été effectuées à ce jour convergent dans la même direction : les composés actifs du thé – dont les catéchines, présentes aussi dans le vin rouge, le cacao, la cannelle, le bleuet, la canneberge, la fraise, la framboise et la mûre, tous des aliments complémentaires à cuisiner lorsque l'on sert du thé à table – ont des effets plus que bénéfiques sur la santé physique et psychique, car ils augmentent, entre autres choses, la production du rythme alpha, dont les ondes de détente ont des effets relaxants sur le cerveau.

Enfin, la troisième pierre, et non la moindre, à l'édification de mes plaisirs quotidiens avec les infusions de cette plante séculaire aura été la découverte des boutiques de thé *Camellia Sinensis*. Au contact des membres de l'équipe et des grands professionnels allumés au possible qui y travaillent, j'ai vu mes connaissances et mes plaisirs multipliés par cent, voire par mille. Car cet univers est quasi infini.

Toutefois, pour véritablement le saisir, il manquait un édifice « complet » à se mettre sous la dent. Et c'est chose faite avec ce monument à la gloire du thé. Car c'est exactement ce que les dégustateurs importateurs de *Camellia Sinensis* vous proposent avec cette nouvelle cathédrale du thé, architecturée avec maestria grâce à leurs multiples voyages dans les grands jardins de ce monde et à leurs connaissances encyclopédiques.

Par la lecture de ce livre référence qui aura assurément une résonance dans de nombreux pays, vous pourrez enfin vous enivrer de l'univers du thé comme jamais aucune autre publication ne vous en avait donné la possibilité jusqu'ici.

Vous saurez tout de son histoire, de ses différentes familles, de ses pays producteurs, de ses terroirs et de son élaboration complexe. Vous connaîtrez aussi ses modes de préparation et de dégustation, les mots pour le décrire, ses vastes possibilités harmoniques à table et, bien sûr, ses multiples effets bénéfiques sur la santé. Plaisir ultime entre tous, vous pourrez de plus cuisiner plusieurs recettes à base de thé qui vous sont proposées ici par quelques-uns des meilleurs chefs québécois.

Enfin, cet ouvrage est une nourriture essentielle tant pour l'esprit et le corps du buveur de thé que pour ceux de l'amateur en devenir. Il constitue une porte ouverte sur un monde de culture et de civilisation. Laissez-vous porter par ses effluves...

François Chartier, C. Q.
Créateur d'harmonies



Jardin Thiasola dans les Nilgiri en Inde.

La philosophie du thé n'est pas une simple esthétique dans l'acception ordinaire du terme, car elle nous aide à exprimer, conjointement avec l'éthique et avec la religion, notre conception intégrale de l'homme et de la nature. C'est une hygiène, car elle oblige à la propreté; c'est une économie, car elle démontre que le bien-être réside beaucoup plus dans la simplicité que dans la complexité et la dépense; c'est une géométrie morale, car elle définit le sens de notre proportion par rapport à l'univers. Elle représente enfin le véritable esprit démocratique de l'Extrême-Orient en ce qu'elle fait de tous ses adeptes des aristocrates du goût.

Okakura Kakuzô, *Le livre du thé*

AVANT-PROPOS

Le thé est la boisson universelle par excellence. Que l'on soit dans une yourte mongole, un campement berbère au milieu du Sahara, une maison de l'Azerbaïdjan, face à un verdoyant paysage irlandais ou au cœur des montagnes de la Nouvelle-Zélande, le thé nous réchauffe quand on a froid et nous rafraîchit quand on a chaud. Il accueille les invités à l'arrivée et tient lieu de promesse de retour pour ceux qui s'en retournent. De la Chine, où il tire son origine, le thé a traversé toutes les frontières. Ses vertus l'ont fait connaître et estimer; ses saveurs l'ont fait apprécier.

Chanté par les poètes, adoré par les empereurs, aujourd'hui, le thé est la boisson la plus consommée au monde et il fait partie intégrante de l'alimentation de millions d'individus de toutes les classes sociales. Avec son histoire plusieurs fois millénaire, la richesse des différentes cultures qui l'ont façonné et les traditions qui l'ont ennoblé, l'univers du thé est si vaste qu'on n'en fera jamais le tour complet.

Qu'il provienne des précieuses premières récoltes du printemps, des montagnes sacrées de Chine ou des plus hauts jardins de Darjeeling, chaque bol de thé raconte une histoire, révèle un savoir-faire, évoque un paysage. Si on ajoute l'expertise des maîtres artisans qui, pour la plupart, reçoivent et lèguent en héritage

une tradition vivante depuis des siècles, on obtient un produit de terroir d'une grande qualité.

Depuis plusieurs années maintenant, notre approche de dégustateurs importateurs nous a amenés à découvrir les terroirs du thé; la manière dont on le cultive et le transforme; le rôle qu'il joue dans la culture et l'économie des pays qui le produisent; l'évolution des rituels qui accompagnent sa consommation; et les raisons pour lesquelles il a gagné ses lettres de noblesses au fil du temps. Toutes ces découvertes ont enrichi notre pratique autant que nos connaissances. Ce livre est le reflet d'un cheminement qui, nous l'espérons, saura vous accompagner dans vos futurs voyages gustatifs.

Nous vous proposons ici une approche occidentale du thé, accordant à la plante et au lieu où elle croît une importance aussi grande qu'aux maîtres artisans qui y vouent leur existence. Car, ne l'oublions pas, de la même façon que le vin, le thé incarne ce que l'humanité a réussi à produire de plus fabuleux en utilisant les précieuses connaissances héritées de générations successives et en tirant profit des propriétés les plus singulières de l'environnement.

Hugo, Jasmin, François, Kevin
et l'équipe de la Maison de thé Camellia Sinensis

INTRODUCTION

Différentes façons de boire le thé

Consommé aujourd'hui par des millions d'amateurs à travers le monde, le thé s'est évidemment modelé à différentes cultures. Avant que les Occidentaux le considèrent comme une boisson d'aristocrates réservée à une élite bourgeoise, en Chine, on le consommait d'abord et avant tout pour ses propriétés médicinales. Utilisé dans l'alimentation en tant qu'aromate, dans une soupe ou mélangé à d'autres ingrédients, il a permis à de nombreux peuples nomades d'équilibrer leur régime alimentaire faible en vitamines et riche en gras. Déjà, au 1^{er} siècle av. J.-C., dans *L'herbier médicinal de Shen Nong*, le premier ouvrage médical, on affirme que les propriétés stimulantes du thé «rendent le corps allègre et font briller les yeux».

Selon les époques, au fil des dynasties, la transformation des feuilles de thé ainsi que les différents modes de préparation ont considérablement évolué. En Chine, la façon de le consommer a connu trois périodes principales liées à autant de dynasties importantes (Tang, Song, Ming). Il a d'abord été bouilli, battu, puis infusé. Au 11^e siècle, on a commencé à considérer le thé comme une boisson à part entière, mais on le réservait alors aux empereurs et autres hauts dignitaires. Ce n'est que plus tard, vers le 17^e siècle, que l'usage du thé est entré dans le mode de vie populaire. Sous la dynastie Tang (618-907), Lu Yu, reconnu comme le premier maître de thé chinois, a écrit le premier livre consacré au thé, exposant sa culture et sa préparation. C'est avec lui que la préparation du thé est devenue un art. Voici ce qu'il en dit dans *Le Cha Jing*, ou *Classique du thé*:

Le thé a mille et un visages. Pour s'en tenir aux grandes catégories, certaines galettes ont l'aspect tanné des bottes de cuir barbares, d'autres sont bombées comme le poitrail d'un zébu ou bien roulées en volutes, tels les nuages flottant au-dessus de la montagne. D'autres encore évoquent les vagues caressées par le vent ou de fines tuiles d'argile dont on obtient, en y faisant passer un peu d'eau, un élixir onctueux et épais.

Le thé fait partie depuis longtemps des échanges commerciaux. Dès la fin du 6^e siècle, le commerce du thé avec les pays voisins a commencé, puis s'est étendu progressivement et s'est poursuivi au cours de la dynastie Tang. On échangeait alors des kilos de thé contre des peaux et des chevaux. Au 7^e siècle, alors que les Chinois en faisaient progressivement leur boisson nationale, de larges récoltes provenant des provinces du Yunnan et du Sichuan prenaient la direction du Nord pour se rendre jusqu'à Lhassa, au Tibet, en suivant ce qui allait devenir la route du Thé: un périple de 1500 kilomètres sur une route parsemée de dangers et dont l'aller-retour exigeait une année entière. Sur cette route légendaire, en croisant les populations nomades de l'ouest de la Chine ainsi que les Mongols, les Turcs et les Tibétains, le thé s'est gagné de plus en plus d'adeptes.

Au Tibet, où le thé a été investi d'une importante valeur spirituelle, on l'additionnait de sel et de beurre de yack ou de lait de chèvre. Symbole d'hospitalité,

PREMIÈRE MENTION Si on retrouve dans divers écrits chinois anciens la mention d'une herbe *tu* désignant une plante amère qui servait pendant les offrandes aux ancêtres, c'est dans le *Shijing* (le *Livre des chants* datant du 8^e siècle av. J.-C.) que la consommation du thé est attestée pour la première fois.



La route du Thé en 2007.





Un samovar.

cette boisson salée que l'on préparait en décoction est, encore aujourd'hui, servie ainsi dans des bols en bois.

Par l'entremise des moines bouddhistes qui en avaient rapporté de leur pèlerinage en Chine, le thé a commencé à être consommé au Japon dès le IX^e siècle. Le plaisir quotidien de boire du thé a été raffiné, ritualisé, puis élevé à une haute dimension spirituelle par les Japonais, qui ont créé la «voie du thé» (*chado*), un véritable art de vivre qui englobe les principaux fondements de la culture japonaise. Cette voie propose l'harmonie, le respect, la pureté et la tranquillité comme préceptes fondamentaux.

Avec la création de nombreuses routes facilitant le commerce, le thé a pu être exporté plus facilement. La construction de nombreux ports, notamment à Guangzhou (Canton), au cours de la dynastie Song (960-1279), a permis l'organisation d'une route commerciale maritime reliant la Chine à la Corée et au Japon. À partir du XVII^e siècle, avec les caravanes marchandes, le thé chinois est parvenu en Russie, en Iran, en Turquie et en Égypte.

En Russie, l'usage du thé s'est répandu principalement au cours du XIX^e siècle avec l'invention du samovar. Dans sa forme traditionnelle, cet appareil utilise du charbon de bois pour chauffer la partie centrale remplie d'eau au-dessus de laquelle repose une petite théière contenant une infusion très concentrée. Chaque convive peut alors se préparer un thé à son goût en prenant une petite quantité de thé concentré et en l'allongeant à sa convenance avec de l'eau chaude. L'Iran, la Turquie et l'Afghanistan se sont également approprié l'usage du samovar.

LES RACINES DU MOT «THÉ» Les voies commerciales empruntées pour le commerce du thé expliquent les différents vocables que l'on utilise pour désigner le thé. Les pays ayant connu le thé par voie maritime utilisent des mots qui commencent par *t*: *tea* en anglais, *tee* en allemand, *thé* en français, *te* en italien, qui sont des variantes du terme *t'é* emprunté du *min nan hua*, un dialecte chinois de la province du Fujian. De leur côté, les pays qui ont connu le thé par voie continentale (Tibet, Inde, Iran, Russie, etc.) se servent de mots commençant par la syllabe *tch* ou *ch* empruntée au mandarin *cha*.

En Europe, c'est à bord d'un navire de commerce néerlandais qu'arrive la première cargaison de thé, dans le port d'Amsterdam, en 1610. Les Néerlandais ont par la suite expédié le thé en Italie, en Allemagne et au Portugal.

La première vente de thé enregistrée en Grande-Bretagne est transcrite en 1657 dans une publication nommée «Mercurius Politicus». Le marchand anglais Thomas Garraway avait précédemment mentionné vendre du thé, mais aucune trace n'apparaît dans ses registres.

En 1662, alors qu'elle arrive en Angleterre pour épouser Charles II, Catherine de Bragança du Portugal transporte avec elle une petite quantité de thé. Son goût pour le thé a fait naître un grand intérêt pour cette boisson au sein de l'aristocratie. Dans les décennies suivantes, l'habitude de boire du thé se répand rapidement à la cour et dans les échelons supérieurs de la société anglaise. Au milieu du XVIII^e siècle, les gens de la classe ouvrière britanniques commencent à boire du thé, ce qui déplaît aux classes supérieures de l'époque. L'habitude de la «pause thé», développée par presque tous les employeurs, devient une tradition qui permettait la consommation de thé deux fois par jour dans un lieu prévu à cet effet.

Entre 1780 et 1810, les heures des repas ont été légèrement déplacées dans les foyers les mieux nantis. Le repas du soir avait lieu plus tard, ce qui a fait en sorte de décaler la collation d'après-midi vers 4 heures. Accompagnée de thé, cette collation est devenue une tendance de plus en plus populaire, connue sous le nom d'«Afternoon Tea».

Dans les années 1800, la Grande-Bretagne était très dépendante de la Chine pour son approvisionnement en thé. Les tensions politiques augmentant entre ces deux pays, l'empereur de Chine a menacé de couper les relations diplomatiques avec elle. La Compagnie britannique des Indes orientales a donc commencé à envisager d'autres alternatives, comme celle de posséder son propre lieu de production. Robert Fortune mena à bien cette entreprise en subtilisant de nombreux plants aux Chinois pour les transplanter sur les hautes montagnes de l'Inde. Et comme les plantations de thé ont été réparties dans



Dans la partie algérienne du Sahara, Touareg servant le thé à la menthe.

toute l'Inde et le Sri Lanka, la production a été standardisée et les prix réduits.

Alors libéré de la lourde taxe imposée sur le thé par les Chinois, le prix du thé devient plus abordable et pour la première fois, enfin, la popularité de la boisson se propage à tous les niveaux de la société britannique. En Inde, où le thé préparé avec plusieurs épices et cuit dans du lait (chai) y est toujours apprécié, le développement du marché du thé pour la consommation courante continue de jouer un rôle essentiel dans l'économie et la vie quotidienne de la population. Au Maroc, la coutume de boire du thé à la menthe a été popularisée au cours du XIX^e siècle et demeure aujourd'hui un important rite d'hospitalité et de convivialité. Le thé y est maintenant la boisson nationale. Il est consommé à tous les niveaux de la société et à toutes les heures du jour ou de la nuit. Il est préparé de différentes manières en fonction de la région, mais en général le thé est bouilli dans une théière en métal et on lui ajoute de la menthe et du sucre (parfois même de la verveine ou de l'absinthe). Le thé à la menthe est ensuite versé dans les verres, qui sont toujours d'une bonne hauteur pour permettre au thé de refroidir et créer une boisson mousseuse.

Quelques repères historiques

- 2737 av. J.-C.** Mythe fondateur de la découverte du thé par le divin empereur Shen Nong.
- 1122 av. J.-C.** Le *Shijing*, ou *Livre des chants*, relate pour la première fois l'utilisation des feuilles de thé.
- 618 à 907** La dynastie Tang connaît le premier âge du thé : le thé bouilli.
- Vers 700** On distingue le thé des autres plantes amères au moyen de l'idéogramme *cha*.
- Vers 780** Lu Yu écrit le premier livre consacré au thé, le *Cha Jing*, ou *Classique du thé*.
- Vers 805** Introduction du thé au Japon par l'entremise de moines bouddhistes.
- 960 à 1279** La dynastie Song connaît la deuxième grande période dans l'histoire du thé en Chine : l'âge du thé battu.
- 1191** Un moine nommé Eisai (1141-1215) apporte au Japon les premières graines de théier et rédige un traité sur les vertus médicinales du thé en 1214.
- 1368 à 1644** Au cours de la dynastie Ming commence l'ère du thé infusé tel que nous le connaissons aujourd'hui.
- 1582** Codification de la cérémonie japonaise du thé par Sen No Rikyu, selon les principes d'harmonie, de respect, de pureté et de sérénité propres au mouvement bouddhiste.
- 1599** La reine Élisabeth 1^{re} fonde la Compagnie des Indes Orientales, qui aura le monopole presque entier sur le commerce du thé jusqu'en 1834.
- 1610** Premières importations de thé répertoriées en territoire européen (Amsterdam) par les Hollandais.
- 1641 à 1853** Fermeture du Japon à tout commerce étranger.
- 1657** Déchargement des premières caisses de thé au port de Londres.
- 1712** Première description botanique du théier *Thea japonense* par Kaempfer.
- 1773** *Boston Tea Party*. Acte de rébellion contre les fortes taxes prélevées sur le thé par la Compagnie des Indes Orientales, qui possède le monopole de la vente du thé dans les colonies britanniques. La cargaison de thé de trois navires est jetée à l'eau. Début de la guerre d'indépendance américaine.





Les rapports commerciaux entre l'Angleterre et la Chine s'enveniment. Les Anglais introduisent le trafic de l'opium en Chine pour rendre les Chinois dépendants de cette drogue et les amener à la troquer contre le thé.	Fin des années 1700 Début des années 1800
Robert Bruce découvre des théiers sauvages dans la jungle de l'Assam.	1823
Ouverture de la Bourse du thé à Londres.	1834
Fermeture du port de Guangzhou (Canton) par l'empereur pour empêcher le trafic de l'opium. La première guerre de l'opium entre la Chine et l'Angleterre se solde par le Traité de Nankin favorisant les Anglais.	1839 à 1842
L'empire britannique mandate l'espion Robert Fortune pour qu'il découvre le secret de la culture du théier en Chine.	1848
Deuxième guerre de l'opium en Chine. Traité de Tianjin.	1856 à 1860
Début de l'industrie du thé à Darjeeling.	1859
Célèbre course de clippers opposant l' <i>Ariel</i> et le <i>Teaping</i> depuis Fuzhou, en Chine, jusqu'au port de Londres.	1866
Le parasite <i>Hemileia vastatrix</i> ravage les plantations de café au Sri Lanka. Ce fléau débouchera quelques années plus tard sur la culture du théier.	1869
Invention du procédé de transformation CTC (pour <i>crushing, tearing, curling</i>) permettant une production à grande échelle.	Vers 1930
Apparition d'un nouveau procédé de fermentation des Pu Er pour accélérer leur vieillissement.	Vers 1970
Début des compétitions de thé de Luku à Taïwan.	1976
Sélection de 22 cultivars considérés comme les meilleurs pour la culture du thé en Chine.	1987
Éclatement de la bulle spéculative des Pu Er.	2007
La marque de certification Darjeeling est créée par le Conseil du thé de l'Inde (Tea Board of India)	2012

PREMIÈRE PARTIE

DU JARDIN À LA TASSE



La culture du théier

LE THÉIER EST UN ARBRE À FEUILLES PERSISTANTES DU GENRE *CAMELLIA*, UN DES 30 MEMBRES DE LA FAMILLE DES THÉACÉES (*THEACEAE*). À L'ÉTAT SAUVAGE, LE THÉIER PEUT ATTEINDRE 30 MÈTRES DE HAUTEUR ET, BIEN QU'IL PRODUISE FLEURS ET FRUITS, SEULES SES FEUILLES ENTRENT DANS LA FABRICATION DU THÉ.

Les variétés de théiers

Le théier est originaire du Yunnan, une province où il pousse encore à l'état sauvage. Ses feuilles, de forme elliptique et de couleur vert foncé aux bords dentés, sont aujourd'hui récoltées sur tous les continents. Le théier fait partie du genre *Camellia*, qui compte environ 200 espèces et parmi lesquelles une seule est utilisée pour produire du thé. Cette espèce se décline en trois variétés principales, soit *sinensis*, *assamica* et *cambodiensis*.

CAMELLIA SINENSIS VAR. SINENSIS

Le nom *sinensis* signifie «de Chine», pays où le thé a jadis été découvert. À l'état naturel, le théier *sinensis* peut atteindre les 6 mètres. Ses petites feuilles rigides et mates produisent des liqueurs parfumées, mais qui ont peu de corps. Il est robuste et, comme il résiste mieux au froid et aux périodes de sécheresse que les autres variétés, il est principalement cultivé en altitude ainsi que dans les régions où le climat peut se révéler plus difficile, comme c'est le cas dans certaines parties de la Chine, du Japon, de l'Iran et de la Turquie.

Sa vie productive est relativement longue et peut s'étaler sur environ une centaine d'années.

CAMELLIA SINENSIS VAR. ASSAMICA

Découverte par le major écossais Robert Bruce dans la région d'Assam, en Inde, pendant la première moitié du XIX^e siècle, la variété *assamica* a été choisie pour être cultivée sur une bonne partie du territoire indien, africain et sri-lankais. Bien adaptée au climat tropical, elle pousse principalement dans les plaines et les régions profitant de précipitations abondantes.

Moins aromatiques que celles du *sinensis*, ses grandes feuilles épaisses produisent une liqueur bien charpentée et très foncée. L'*assamica* est le plus grand des *Camellia*. C'est aussi celui qui a les plus lointaines origines. En Chine, on retrouve dans le Yunnan un théier de type *assamica*, le Da Ye, qui est utilisé depuis des temps immémoriaux, bien avant que l'*assamica* soit découvert par les Anglais dans le nord de l'Inde. À l'état sauvage, certains spécimens mesurent jusqu'à 30 mètres et peuvent être plusieurs fois centenaires. En plantation, la durée de vie productive de l'*assamica* se limite toutefois à environ 30 à 50 ans.

CAMELLIA SINENSIS VAR. CAMBODIENSIS

Grandes et souples, les feuilles du *cambodiensis* peuvent mesurer jusqu'à 20 centimètres de longueur. Ses qualités organoleptiques étant moins recherchées que celles des variétés *sinensis* et *assamica*, le *cambodiensis* est rarement utilisé pour la culture du théier. Par contre, grâce à sa grande capacité d'hybridation naturelle avec ces deux variétés, il sert essentiellement à créer de nouveaux cultivars.



Au premier plan, la variété *sinensis* et au second plan, la variété *assamica* dans le Jaipur, en Inde.

Le cultivar

Contraction de l'expression *cultivated variety*, le terme «cultivar» est utilisé pour définir la variété d'une espèce végétale qui est obtenue par hybridation ou mutation (naturelle ou artificielle) et sélectionnée pour ses caractéristiques particulières. Étant donné que ces caractéristiques ne sont pas nécessairement transmissibles par la semence, pour conserver le même bagage génétique, on doit reproduire le cultivar par bouturage.

Comme nous le verrons un peu plus loin, il existe aussi une multitude de cultivars qui sont peu répertoriés dans la botanique occidentale, mais officiellement reconnus dans la botanique orientale. Car, en plus d'avoir une bonne capacité d'hybridation naturelle, le théier a fait l'objet de plusieurs croisements afin qu'il s'adapte mieux à son environnement, résiste davantage aux maladies et développe des arômes uniques.

Le terroir

Outre le choix du matériel végétal, de la période et de la finesse de la cueillette, les caractéristiques d'une plantation telles que le sol, le climat, l'altitude et la latitude comptent au nombre des facteurs qui influencent grandement la qualité d'un thé. Chaque région a des propriétés agricoles spécifiques, de sorte qu'un même théier pourrait produire différents saveurs selon les conditions dans lesquelles il croît. Ayant constamment à s'adapter à son environnement, la plante doit réagir, et elle le fait notamment en produisant des substances qui, au goût, sont intéressantes. La notion de terroir permet de définir les caractères typiques d'une région ou d'une étendue de terre précise par l'étude du sol, du climat, de l'altitude et de la latitude en relation avec le savoir-faire des artisans.

LE SOL

La qualité du sol et du sous-sol, élément essentiel à la croissance du théier, varie énormément d'une région à l'autre. Heureusement, le théier est pourvu d'une grande capacité d'adaptation et il s'accommode aussi bien d'un sol sédimentaire que volcanique. Par contre, pour bien



Le sol ferrugineux d'Anxi où est produit le Wulong Tie Guan Yin.

croître, il a besoin d'une terre plutôt acide (pH de 4,5 à 5,5), car l'acidité l'aide à absorber les nutriments. Il a également besoin d'un sol préférablement riche en minéraux (azote, potassium, magnésium, etc.) et pourvu d'une bonne couche d'humus. De plus, pour que sa racine centrale puisse s'ancrer profondément jusqu'à 6 mètres, le théier requiert un sol meuble, ni calcaire, ni argileux. Comme il peut recevoir des précipitations abondantes, un sol bien drainé et perméable, mais ayant tout de même une bonne rétention, lui est aussi favorable. Pour cela, un relief montagneux est souvent l'idéal.

LE CLIMAT

Le théier jouit d'une croissance optimale dans les régions tropicales et subtropicales. Il a besoin de pluies abondantes : un minimum d'environ 1500 millimètres par année avec une saison sèche qui n'excède pas trois mois. Une température moyenne idéale qui se situe autour de 18 à 20 °C, un ensoleillement minimum

de cinq heures par jour et une humidité relative de 70 à 90% lui sont aussi favorables.

Comme il supporte difficilement le gel, l'hiver peut lui être fatal. À l'exception de certains cultivars choisis spécialement pour résister à un climat froid, en dessous de - 5 °C, il risque de mourir. De plus, si au cours de l'année la température est trop basse, le théier ralentit considérablement sa croissance.

Les variations climatiques sont tout de même bénéfiques au théier, car elles favorisent le développement des arômes. Le stress engendré par ces variations désorganise les chloroplastes des feuilles et fait réagir la plante, qui se voit contrainte de retenir la chlorophylle dans ses feuilles, ce qui, par le fait même, améliore le goût du thé. Dans certaines récoltes d'été, la présence d'insectes peut également produire un effet similaire.

L'ALTITUDE

Il n'est pas rare de voir des plantations de thé sur les flancs escarpés des hautes montagnes d'Asie, et pour cause: ces reliefs produisent des théés d'une finesse inégalée.

Si en altitude les conditions climatiques plus difficiles peuvent empêcher la pleine croissance du théier, elles sont par contre favorables au développement des arômes. Les journées sont chaudes, les nuits sont froides, et la durée d'ensoleillement est souvent réduite à quelques heures par jour en raison du brouillard qui, en certaines saisons, est omniprésent. Dans

ces conditions, le théier croît moins rapidement. Mais s'il produit moins de nouvelles pousses, celles-ci sont davantage gorgées d'huiles aromatiques propices à de plus riches saveurs.

À une altitude idéale d'environ 1000 à 1500 mètres, le théier peut également profiter de la brume qui, même pendant la saison sèche, permet aux nouvelles pousses de rester humides et favorise leur croissance. À Taïwan comme à Darjeeling, certaines des meilleures récoltes se font à plus de 2000 mètres d'altitude.

LA LATITUDE

La latitude joue aussi un rôle important dans la croissance du théier; c'est même elle qui, d'une certaine façon, définit son rythme de vie.

Le théier étant une plante pérenne, dans les régions proches de l'équateur, ses feuilles peuvent être récoltées toute l'année. Mais, dans les régions situées au-dessus des latitudes de 16 degrés Nord ou Sud, lorsque l'ensoleillement diminue à moins de 11 heures pendant une période de plus de 5 semaines, le théier ralentit considérablement sa croissance et entre en dormance. Sa récolte est alors reportée à la saison suivante. Pour la production de thé de qualité, la période de dormance vécue par le théier est grandement favorable. À son réveil, au printemps, les composés aromatiques qu'il sécrète sont plus concentrés et donnent souvent un goût exceptionnel aux premières récoltes de l'année.

CAMELLIA SINENSIS (L.) O. KUNTZE Les Chinois connaissaient le théier depuis des temps immémoriaux, mais c'est le docteur Kaempfer, médecin pour la Dutch East India Company, qui, en 1712, a reconnu cette plante pour la première fois, en a fait une description scientifique et l'a nommée *Thea japonense*. Quelque 40 ans plus tard, dans son magistral *Species Plantarum* qui recense toutes les plantes connues jusqu'alors, Carl Von Linné l'a rebaptisée *Thea sinensis*. Il a ensuite distingué deux autres variétés: *Camellia japonica* et *Camellia sasanqua*. Notons qu'à cette époque deux termes étaient acceptés pour définir la plante: *Thea* et *Camellia*. Ce n'est qu'en 1959, après de nombreux débats entre botanistes, que le nom *Camellia* a officiellement été adopté par le code international de nomenclature botanique. Le terme *Camellia* rend hommage à un jésuite morave nommé Georg Joseph Kamel (1661-1706) qui étudia la botanique en Asie à la fin du XVII^e siècle. L'épithète *sinensis* a été ajoutée par Linné. Le «L.» renvoie également à l'initiale de Linné, tandis que le «O. Kuntze» est le nom du botaniste qui, en 1881, a rassemblé le tout pour créer l'appellation.



Les jardins

C'est au IV^e siècle qu'on a commencé à domestiquer le théier et que les premières plantations sont apparues, vraisemblablement en Chine. Auparavant, les récoltes avaient lieu en forêt sur de vieux théiers sauvages. Il existe encore dans les forêts du Yunnan de vieux théiers dont les feuilles servent à produire des crus rares et uniques, mais, de façon générale, l'exploitation des théiers se fait aujourd'hui dans des plantations que l'on nomme «jardins» (*gardens* ou *estates*).

La superficie de ces jardins est extrêmement variée. On en retrouve aujourd'hui de moins d'un hectare à plusieurs milliers d'hectares. Cultivé en terrasses ou en arbustes éparpillés, chaque hectare se compose habituellement de 5000 à 15000 théiers. En Chine, les plus petits jardins peuvent appartenir à des planteurs indépendants qui assurent eux-mêmes toutes les étapes de la production, mais les jardins qui couvrent plusieurs centaines d'hectares appartiennent souvent à de vastes entreprises qui en possèdent de nombreux autres et emploient des milliers de travailleurs.

Certains jardins ont un nom, comme c'est le cas dans la région de Darjeeling, par exemple, mais ce n'est pas une généralité. Ailleurs en Inde, au Sri Lanka ou dans les Nilgiri, la plupart des artisans producteurs sont regroupés autour d'une manufacture locale délimitée par une zone géographique. Leurs récoltes possédant un caractère moins spécifique, elles sont habituellement destinées à la préparation de mélanges (*blends*). Dans le meilleur des cas, ces mélanges conservent le nom générique de leur région.

Les plus grandes plantations se trouvent dans les plaines de l'Assam, du Kenya et du Sri Lanka, certaines pouvant couvrir jusqu'à 2500 hectares. Les plus petites s'étalent le plus souvent à flanc de colline, sur de hautes montagnes parfois très escarpées, à des altitudes pouvant aller jusqu'à 2600 mètres. Les reliefs montagneux sont avantageux pour la santé des plantations, car si les théiers ont besoin d'une humidité constante, la terre détrempée peut cependant amener leurs racines à se putréfier. Or l'inclinaison permet de bien drainer le sol.

LE BOUTURAGE Aujourd'hui, pour la création de nouveaux spécimens, on recourt généralement au bouturage. Cette technique de multiplication des végétaux consiste à prélever sur une plante mère une tige comportant une feuille, puis à la repiquer directement en terre afin d'obtenir une autre plante dotée du même patrimoine génétique. Cette technique assure notamment une production plus homogène, présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques et offrant un rendement supérieur. Ce mode de reproduction souffre néanmoins d'une grande faiblesse, car, étant donné que les plants ainsi clonés sont une copie de la plante mère, ils possèdent à la fois ses qualités et ses défauts. Si, par exemple, l'un d'eux contracte une maladie, le reste de la plantation peut rapidement en être atteint, lui aussi. C'est pour éviter ce danger que, pour la culture du théier, on pratique généralement une combinaison des deux modes de reproduction : l'ensemencement et le bouturage.



Cueillette manuelle sous la pluie dans la plantation Hunwal, dans la région de l'Assam (Inde).



Le jardin Coonoor dans la région des Nilgiri, en Inde.



Une pépinière de théiers Bai Ye pour la production de Anji Bai Cha.



De la paille est disposée entre les théiers au Japon.

L'ENTRETIEN DE LA PLANTATION

La culture du théier exige beaucoup de travail et d'expertise. C'est pourquoi, dans la plupart des pays producteurs, plusieurs centres de recherche étudient et créent de nouveaux cultivars plus résistants, capables de mieux s'adapter à un climat donné, en plus d'offrir des caractéristiques organoleptiques plus intéressantes. Ce travail a conduit à l'élaboration d'un nouveau type de culture favorisant l'hybridation et le clonage des meilleurs cultivars. Auparavant, la technique d'ensemencement des graines demeurait hasardeuse et ne permettait pas d'obtenir une culture homogène, d'autant plus que la forte capacité d'hybridation naturelle du théier créait de nouveaux spécimens très différents les uns des autres.

En plus d'accomplir les travaux de défrichage, de drainage, de labourage, de désherbage, etc., communs à la majorité des exploitations agricoles, on doit attendre au moins trois à cinq ans avant de pouvoir tirer profit d'un jeune théier. Lors de cette période, on prend grand soin de l'arbuste pour qu'il puisse acquérir une forte structure. Étant donné qu'à l'état naturel le théier peut atteindre 30 mètres de hauteur,

pour faciliter la cueillette, on le coupe régulièrement afin qu'il ne dépasse pas les 90 centimètres environ. En plus de favoriser l'apparition de nouvelles pousses, cette coupe appelée «taille de formation» force le plant à se ramifier et à se développer sur un plan horizontal qui formera la table de cueillette.

Tout au long de sa vie productive, qui durera en moyenne de 30 à 50 ans, le théier subira de nombreuses coupes qui l'aideront à maintenir un bon rendement. Outre les fréquentes tailles de formation, on pratique des tailles de régénération à tous les cinq ans pour renforcer sa charpente et améliorer sa croissance.

Pour tamiser le soleil brûlant de l'après-midi, on laisse parfois de grands arbres pousser dans le jardin, leurs feuilles servant ensuite d'engrais naturel une fois qu'elles sont tombées sur le sol. Ces arbres font aussi obstacle au vent, qui pourrait endommager les jeunes théiers. On place parfois de la paille dans les allées, de façon à limiter l'assèchement du sol et la prolifération des herbes sauvages entre les théiers.





Les diverses familles de thé

LA CUEILLETTE DES FEUILLES DE THÉ EST UNE OPÉRATION À LA FOIS SIMPLE ET DÉTERMINANTE QUI CONSISTE À DÉTACHER LES JEUNES POUSSES SUR LES ARBUSTES. DANS PRATIQUEMENT TOUS LES PAYS, CEUX D'AFRIQUE FAISANT EXCEPTION, CETTE TÂCHE IMPORTANTE EST RÉSERVÉE AUX MAINS PLUS DÉLICATES DES FEMMES. LES CUEILLEUSES DOIVENT PINCER ENTRE LE POUCE ET L'INDEX L'EXTRÉMITÉ DE LA PLANTE, SELON LE TYPE DE CUEILLETTE DÉSIRÉ, POUR ENSUITE AMASSER LES FEUILLES DANS UN PANIER EN BAMBOU QU'ELLES PORTENT EN BANDOULIÈRE. C'EST UNE OPÉRATION DÉCISIVE, CAR LA TENEUR EN SUBSTANCES AROMATIQUES DES FEUILLES VARIE SELON LEUR MATURITÉ. PLUS LA FEUILLE EST JEUNE, PLUS ELLE EST CHARGÉE DE SUBSTANCES AROMATIQUES; MAIS PLUS LA FEUILLE EST JEUNE, PLUS ELLE EST PETITE ET MOINS LA RÉCOLTE EST ABONDANTE. LE RENDEMENT D'UN JARDIN ET LA QUALITÉ GUSTATIVE D'UNE RÉCOLTE SONT DONC TRIBUTAIRES EN GRANDE PARTIE DU CHOIX DES FEUILLES.

Le jardin où pousse le thé Huang Shan Mao Feng, dans la province d'Anhui, en Chine.



Le bourgeon plus deux feuilles.



Cueillette du thé vert Lu An Gua Pian.

Dans les régions tropicales qui ont des conditions climatiques plus favorables, le théier ne cesse de croître. On peut donc en récolter les feuilles toute l'année, suivant un intervalle de 4 à 15 jours. Dans les régions plus tempérées ou montagneuses, les cueillettes ont lieu au rythme des saisons et des conditions climatiques, généralement de mars à novembre. Certaines périodes de l'année sont également susceptibles de favoriser l'épanouissement des arômes. Ainsi, par exemple, parce qu'elles sont plus gorgées d'huiles aromatiques, les feuilles plus fines et tendres qui proviennent de la première récolte de l'année sont particulièrement recherchées.

Les types de cueillette

On emploie le terme « bourgeon » ou *pekoe* pour désigner la jeune pousse (bourgeon terminal) qui se trouve à l'extrémité de chaque tige. Cette pousse n'étant pas encore déroulée, elle est généralement recouverte d'un fin duvet. *Pekoe* provient d'ailleurs du terme chinois *pak-ho*, qui est souvent utilisé pour désigner le duvet des nouveau-nés. C'est ce *pekoe*

qui autrefois servait de référence aux cueillettes impériale, fine et classique. Si aujourd'hui on utilise moins ces termes, c'est que la diversité des types de récoltes, variant selon les régions, le genre de thé à produire, les goûts et les influences du marché, a explosé. De façon générale, les récoltes qui possèdent beaucoup de bourgeons sont plus délicates et souvent plus florales, en raison des nombreux composés aromatiques dont sont constitués les bourgeons. Les feuilles sont quant à elles responsables du caractère du thé, ce sont elles qui lui donnent une structure. Et plus les feuilles sont grandes et matures, plus elles seront susceptibles d'offrir une boisson astringente.

Il existe aujourd'hui de nombreuses machines qui permettent de récolter les feuilles de thé, mais elles nécessitent un relief plat et ne peuvent faire un travail aussi minutieux qu'un artisan aux mains expérimentées. C'est pourquoi, pour les meilleures récoltes, dans les petits jardins au relief trop escarpé ou dans les pays qui bénéficient encore d'une main-d'œuvre peu coûteuse, les cueillettes manuelles sont encore très fréquentes.

Pour produire 1 kilo de thé, on a besoin de 5 kilos de feuilles fraîches, ce qui représente environ 12 000 pousses ou *shoots*. En Inde, une cueilleuse récolte en moyenne 30 à 35 kilos de feuilles par jour.

Les familles de thés

Avant que Robert Fortune découvre les « secrets » du thé, au milieu du XIX^e siècle (voir dans le chapitre sur l'Inde, à la page 156), les Européens croyaient que les thés verts et les thés noirs provenaient de plantes différentes. Nous savons aujourd'hui que c'est le phénomène de l'oxydation qui transforme l'état naturel de la feuille en la changeant de couleur et de goût. Cette oxydation se produit grâce à l'oxydase, une enzyme qui réagit lorsque les cellules de la feuille de thé sont brisées. Réagissant à l'oxygène, cette enzyme provoque l'oxydation de la feuille, de sorte qu'il est possible de transformer de nouvelles feuilles fraîchement récoltées en n'importe quelle famille de thé.

Si la cueillette est l'un des facteurs déterminants de la qualité du thé, c'est la maîtrise de la transformation, souvent issue d'un savoir-faire traditionnel, qui est décisive en ce qui a trait au goût final. La transformation doit tout d'abord s'effectuer rapidement après la récolte; voilà pourquoi on retrouve dans la plupart des plantations une fabrique (*factory*) qui transforme les feuilles dès qu'elles y sont acheminées. Les petits artisans qui ne possèdent pas de fabrique se regroupent généralement en communauté et

volent leurs récoltes à de plus gros producteurs qui transforment les feuilles.

Chaque famille de thé est issue d'une méthode de transformation particulière que nous verrons plus précisément pour chaque pays. Par exemple, si l'on veut obtenir un thé vert, on doit soumettre les feuilles à la dessiccation, une opération qui consiste à les chauffer pour dénaturer l'enzyme causant l'oxydation. Cette opération est également utilisée pour interrompre l'oxydation des Wulong. Au contraire, dans le cas des thés noirs, l'oxydation étant encouragée, on expose les feuilles à une forte humidité (80-90%) et à une température ambiante de 22 ou 23°C.

Il existe essentiellement six catégories ou familles de thé: les thés blancs, les thés verts, les thés jaunes, les Wulong, les thés noirs et les Pu Er.

LESTHÉS BLANCS

Les thés blancs proviennent de récoltes très précieuses constituées uniquement de bourgeons, dans le cas des meilleurs grades. Ce sont également les thés blancs qui subissent le moins de manipulations. Les feuilles sont séchées naturellement ou à l'aide de ventilateurs, afin de

Quelques exemples de la diversité des feuilles et des liqueurs de thé.





Le *chai*, un mélange de thé et d'épices.



Un thé vert parfumé aux fleurs.

retirer une partie de leur humidité. Leur liqueur est peu tannique, rafraîchissante et faible en caféine.

LES THÉS VERTS

Produits essentiellement en Chine et au Japon, où l'on en compte plus de 1500 variétés, les thés verts sont les préférés des Orientaux. Les feuilles fraîches subissent une dessiccation afin d'enrayer toute possibilité d'oxydation, ce qui provoque une augmentation des tannins et du caractère végétal de la liqueur.

LES THÉS JAUNES

Aux thés jaunes, plus marginaux, on fait subir une légère oxydation à l'étouffée en recouvrant d'un linge humide les feuilles encore chaudes après la dessiccation. Il en résulte une légère oxydation des enzymes qui confère à la feuille une teinte jaunâtre présente également dans sa liqueur.

LES THÉS WULONG

Transformés selon un procédé qui date d'environ trois siècles, les Wulong sont des thés partiellement oxydés qui sont ensuite roulés ou torsadés de manière intensive. Les Chinois et les Taïwanais en possèdent principalement deux types: ceux qui subissent une

oxydation d'environ 10 à 45% et qui se rapprochent des thés verts par leurs arômes floraux légèrement sucrés; et ceux qui sont oxydés de 45 à 70%, ce qui leur confère des notes boisées, fruitées et parfois même caramélisées...

LES THÉS NOIRS

À la différence des Anglais qui, pour définir cette famille de thés, ont tenu compte de la couleur des feuilles noircies par l'oxydation, les Chinois les appellent les «thés rouges» en référence à la couleur cuivrée de l'infusion.

LES THÉS VIEILLIS

Originaires du Yunnan (sud de la Chine), où les feuilles étaient récoltées sur de vieux théiers sauvages avant d'être compressées pour faciliter leur transport, les thés vieillis sont encore aujourd'hui une spécialité de la Chine. La médecine chinoise les utilise depuis plusieurs siècles pour leurs vertus digestives et leur action nettoyante. En plus des Pu Er, qui en sont les principaux représentants, les Liu Bao, Lu An, Fuzhuan et d'autres thés que les Chinois appellent Hei Cha (thé noir), forment la famille des thés vieillis.

Les thés parfumés ou aromatisés

En plus des six familles « naturelles » de thé, on trouve sur le marché des thés auxquels sont ajoutés des arômes de fleurs, de fruits ou d'épices afin de créer des nouveaux types de thés.

Même s'il s'agit là d'une tout autre approche, il n'en demeure pas moins que l'aromatisation du thé est un art en soi et se doit d'être considérée comme une autre facette de ce monde fascinant.

On obtient des thés parfumés par l'ajout de fleurs ou de mélange d'épices, tandis que l'on fabrique les thés aromatisés en pulvérisant sur les feuilles des huiles essentielles de fruits ou des arômes de synthèse.

Pour préparer un thé parfumé aux fleurs, on utilise traditionnellement un séchoir à étages dans lequel on intercale une rangée de fleurs entre chaque rangée de feuilles de thé. Dans ce cas-ci, la qualité des fleurs importe plus que la qualité du thé, mais l'obtention d'un équilibre entre la douce amertume du thé et les parfums des fleurs requiert une grande attention. Chauffées pendant une douzaine d'heures à 40 °C, les feuilles s'imprègnent des arômes des fleurs avec lesquelles elles sèchent. Selon l'intensité du parfum que l'on veut donner au thé, on soumettra les feuilles à ce régime de 4 à 8 fois en changeant les fleurs aux 12 heures.

Les thés fumés

Produits à partir de récoltes grossières appelées *souchong*, les thés fumés sont séchés au-dessus d'un feu d'épicéa qui leur confère leur goût particulier. Ce procédé de transformation a été découvert probablement par hasard dans le Fujian au début du XIX^e siècle.

Une légende raconte que, forcé par des instances gouvernementales de libérer son entrepôt, mais ne voulant pas perdre sa dernière récolte encore trop humide, un producteur eut l'idée de placer les feuilles au-dessus d'un feu de bois d'épicéa qui se trouvait tout près. Rapidement, les feuilles séchèrent et, par surcroît, s'imprègnèrent des notes de fumée. Pourtant fier de sa découverte, le producteur eut du mal à trouver preneur. Finalement, c'est un marchand étranger qui, séduit par ce caractère fumé, rapporta ce thé avec lui en Europe et le popularisa...

Les tisanes

Il n'y a pas que les feuilles du théier qui servent à de multiples infusions. Les feuilles et les fleurs de nombreuses autres plantes sont utilisées dans toutes les cultures pour leurs goûts et leurs vertus. Alors que le thé ne provient que d'une seule plante, qui se décline en plusieurs variétés, les tisanes appartiennent à des types de plantes différentes. Celles-ci ont chacune une structure chimique particulière qui leur confère des propriétés uniques. La camomille, la menthe, le thé du Labrador (*Rhododendron groenlandicum*) en sont quelques exemples courants.

UNE NOUVELLE ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE

Originnaire de la Chine, le thé a traversé toutes les frontières pour devenir la boisson la plus consommée au monde. Que sa délicatesse rappelle les premières récoltes du printemps ou que ses arômes complexes se soient développés au terme d'un long vieillissement, qu'il provienne d'une lointaine montagne sacrée ou que chacune de ses feuilles ait été soigneusement roulée à la main, chaque thé raconte une histoire, évoque des paysages, révèle un savoir-faire, ouvre la porte d'un univers... Dans ce livre qui vous emmène dans tous les terroirs d'importance, vous ferez connaissance avec les producteurs sur le terrain et verrez les artisans du thé rouler ou oxyder les feuilles sous vos yeux. Explorez les cultivars de thé et découvrez les rituels associés, les procédés de transformation préconisés, les modes d'infusion privilégiés et les techniques de dégustation appropriées. Grâce aux recettes des plus grands chefs et mixologues, relevez les saveurs de vos plats et desserts et faites de cette boisson le clou de vos cocktails. Apprenez à en apprécier tous les arômes et mariez-le au fromage, au chocolat ou – pourquoi pas ? – au scotch, pour des dégustations inoubliables dans les règles de l'art.



Photo : Mathieu Dupuis

La maison de thé Camellia Sinensis, c'est l'équipe formée de Hugo Americi, Jasmin Desharnais, François Marchand et Kevin Gascoyne, quatre dégustateurs professionnels qui parcourent chaque année différentes régions de l'Asie en quête de thés uniques et d'échanges privilégiés avec des producteurs artisans. En plus de leur permettre d'enrichir constamment leurs connaissances, ces voyages leur donnent accès à des thés rares, qu'ils distribuent en exclusivité en Occident. Établie à Montréal et à Québec, Camellia Sinensis offre également au public des ateliers thématiques de dégustation du thé.

Photo : Mathieu Dupuis

ISBN 978-2-7619-4655-1



Groupe
Livre
Québecor Média