

# LE THÉ ET LA PHILOSOPHIE

Des écrits chinois du I<sup>er</sup> siècle avant notre ère mentionnent le thé comme l'élixir de l'immortalité, en se référant à Lao-tseu, père du taoïsme. Le premier traité, technique et philosophique, qui lui est consacré, le Cha-sing ou Art classique du thé, paraît durant la fastueuse époque Tang, vers le VIII<sup>e</sup> siècle de notre ère. On la doit au poète taoïste Lu-yu.

Lu-yu dut-il l'immortalité au thé ? C'est bien certain car, près sa mort, il prit l'apparence de Chazu, le génie du thé, et son effigie reste encore honorée chez tous les marchands de thé, de Hong Kong à Singapour.

Le thé ne devint une boisson populaire en Chine que vers le VI<sup>e</sup> siècle. On le mâchait sous forme de galettes de feuilles pressées, puis on en fit des décoctions. Vers l'an mille, on délayait à l'eau bouillante une poudre de feuilles sèches moulues. On battait le mélange avec une fine baguette de bambou jusqu'à ce qu'il mousse... exactement comme les Aztèques fouettaient leur chocolat ! (Les Tibétains préparent toujours leur thé avec des tablettes de feuilles qu'ils émiettent dans l'eau. On fait bouillir et rebouillir en y mélangeant du beurre bien rance de yack et l'on mange plutôt que l'on boit cette pâte nutritive et revigorante bien utile sur ces hauteurs.)

La préparation traditionnelle, l'infusion, s'imposa bientôt et eut son apogée sous les Ming, véritable rite où s'associaient une sorte d'exercice spirituel et tout un symbolisme de poésie, de beauté mais aussi de vigueur et de volonté. La tasse de thé devint vraiment le miroir de l'âme.

Vers le IX<sup>e</sup> siècle, l'usage du thé se répandit au Japon qui en fit bientôt la boisson rituelle et communiale d'une sorte de culte esthétique, fondé sur la recherche du beau parmi les vulgarités de la vie quotidienne. Le « théisme » a un code, des lois même, car la « boisson de l'Immortalité » doit se préparer selon un cérémonial très précis, faisant de chaque geste, de chaque gorgée à la fois une initiation et une extase poétique. Plus qu'une dégustation, la cérémonie du thé, cérémonie domestique cependant, est une éthique, un art de vivre, une philosophie. En tout cas une des voies du zen : « Accomplir quelque chose de possible avec perfection dans cette dimension impossible à évaluer que nous savons être la vie. »

Mais en Chine les maisons de thé, dont l'origine remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, restent encore jusqu'à nos jours des lieux de la plus haute importance pour le populaire. Comme les cafés en Turquie, en France ou en Grande-Bretagne, elles ont joué un grand rôle dans la vie politique du pays et la première révolution de 1911 se prépara dans une arrière-salle de Changhaï.

Marco Polo, bien entendu, mentionne à la fois le thé et les maisons de thé dans son livre, mais notre civilisation n'en eut cure jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle. C'est vers les jours de la mort d'Henri IV qu'un navire hollandais, d'aucuns disent portugais, mais venant sûrement de Macao, apporta à notre vieille Europe le premier ballot de ces feuilles odorantes.

On connaissait déjà mille infusions à usages spécifiques et celle-ci ne parut pas évidente. Un médecin d'origine corse, Simon Paoli, y goûta par acquit de conscience et publia que l'usage devait en être prescrit car enivrant. D'autres Diafoirus, le Hollandais Tulpius en 1641, le Français Jouques en 1657, dissertèrent à leur tour de cette tisane-là. Le dernier, très enthousiaste, en fit un tel éloge qu'il n'hésita pas à la comparer à l'ambrosie et à la qualifier d'« herbe divine », le terme « boisson des dieux » venant juste d'être pris par le cacao.

Finalement, tout ce qui arrivait d'outre-mer aurait tôt ou tard la faveur des foules. Curieusement, le thé fit une double carrière. Alors que le café obtenait partout l'unanimité des grands et des petits, dans les pays latins, en France, en Italie ou en Espagne, le thé y parut comme un privilège de classe. Mais en Angleterre ou aux Pays-Bas, ce fut le coup de foudre, de la gentry au dernier des laboureurs. Tandis que le thé se démocratisait bien vite, dès que Thomas Garraway eut ouvert le premier tea-house en 1640, Cromwell, flairant une bonne affaire pour l'État, imagina de frapper cette marchandise d'un impôt spécial. Mais c'était mal connaître les Anglais (Cromwell manqua parfois de subtilité). Non pas qu'ils en restreignissent leur consommation (là, Cromwell avait vu juste). Bien au contraire... Le thé, dorénavant denrée de contrebande, bénéficia de la publicité de l'illégalité. D'autant que les clergymen s'en faisaient les meilleurs passeurs. Les gens d'armes n'osaient pas visiter les cryptes des églises dont les sarcophages, vidés des restes qui y reposaient depuis des siècles, recelèrent désormais les ballots odorants. Boire du thé sans taxe... s'imposa... comme une manière de contester Cromwell. Quand la « page Cromwell » fut tournée, l'habitude était prise. Rien de tel que la prohibition pour créer des besoins. D'autant que le café n'avait, finalement, pas très bonne réputation.

Le thé deviendra donc une passion chez les sujets de Sa Gracieuse Majesté. Une passion qui les saisira dès le saut du lit : le early morning tea est la tasse du tôt-matin, du réveil, vous ouvrant l'appétit pour le solide breakfast qui suivra — poisson fumé, porridge épais et œufs au bacon. Dans le courant de la journée, toute visite, tout événement heureux ou malheureux sera le prétexte à la nice cup of tea, la Jolie tasse de thé, de quoi tenir jusqu'à l'heure prestigieuse du five o'clock où l'on servira le high tea, le « haut thé », avec son cortège de pâtisseries inventées tout exprès, les buns, les muffins, les scones, les cakes, les marmelades. Tout cela employant beaucoup de sucre pour le plus grand bénéfice des colons planteurs d'Amérique.

Les Français auront beau prétendre que les Anglais préfèrent le thé froid et la bière chaude, pas un des fils d'Albion ne se permettrait de plaisanter avec un cérémonial qui n'a rien de commun avec le rituel sino-japonais mais est tout de même devenu une tradition immuable : lait (ou citron à l'extrême rigueur) d'abord, thé ensuite, sucre enfin (ce qui explique la légende du thé refroidi). On ne boit pas le thé mais on l'aspire des lèvres pincées. Entre chaque tournée, il y en a trois ou quatre, les tasses sont rincées dans le slop basin...

La légende — mais est-ce une légende ? — dit encore que les armées britanniques, même au plus fort des batailles, observent un cessez-le-feu sur le coup de cinq heures, cessez-le-feu pendant lequel, aux dernières guerres, dit-on aussi, les Allemands surent souvent se montrer assez gentlemen pour respecter la trêve.

Le thé fut à l'origine des premières courses mondiales de voiliers transatlantiques. Vers 1770, les Anglais en importaient six millions de livres de feuilles, les Hollandais et les Danois quatre millions et demi chacun. Cela mobilisait presque une flotte spéciale dont la rentabilité tenait beaucoup au rythme de rotation des bateaux. Autre argument en faveur de courts voyages et par conséquent de la vitesse des navires : le thé s'évente rapidement au cours d'une longue traversée. Alors les armateurs réalisèrent la merveille des mers, les clippers à la voilure superbe, écrêtant l'écume des vagues dans un sillon aussi rapide, net et droit que la tondeuse (clip) sur la toison des moutons gallois. Chaque année, le ruban bleu de la « course du thé », assorti d'une Jolie prime, fut désormais remis en grande pompe au capitaine titulaire du plus grand exploit.

Cette épreuve passionnait tous les ports du globe et sur elle roulaient des paris invraisemblables. Quant à la vie à bord des coursiers du thé, cela tenait à la fois de l'hystérie et de l'enfer. Mais l'équipage du clipper gagnant était assuré de boire gratis partout... au moins jusqu'à l'année suivante.

Le commerce du thé devint presque tout bénéfique pour la Grande-Bretagne dès 1834, date à laquelle on commença méthodiquement les cultures dans l'Empire des Indes au grand dam de la Chine qui vit même, au temps de l'impératrice Tseu-hi, Ceylan s'y reconverter après qu'une maladie eut ravagé les caféiers de l'île. Dorénavant, le thé de Chine perdait sa suprématie sur tout autre marché que la Russie et les pays arabes toujours fidèles à cette qualité.

En revanche, dans l'Hexagone, le thé, comme la politique, coupera toujours la France en deux. Dès son apparition chez nous, nous l'avons dit, s'y attacha une sorte de conscience de classe et, depuis Louis XIV, il restera dans l'esprit populaire l'apanage des « non-travailleurs » (entendez par là non-travailleurs manuels), des intellectuels, des « oisifs » ou gens du « monde » et surtout des braves dames. Argenterie-napperons de dentelle-tranche de cake-et-petit doigt en l'air. A droite, la tasse de thé. A gauche, le « petit jus ».

Louis XIV, qui prenait religieusement du thé « pour prévenir les vapeurs et les vertiges », se le faisait préparer dans une théière en or offerte par l'ambassadeur de Siam. Mme de Sablé, selon la chère marquise de Sévigné, eut avant les Anglais l'idée du nuage de lait.

Chez Procope, on inventa de servir le thé en carafe, sucré au sirop de capillaire et baptisé du nom de bavaroise en l'honneur des princes de Bavière ayant accompagné leur princesse lors de ses noces avec Philippe d'Orléans dont elle fut la seconde femme. En revanche, la Palatine, ainsi que l'on désignait Madame, continua à préférer les choucroutes, les harengs et les fricassées monstrueuses à la munichoise ; elle trouvait le thé horrible, « tout juste bon à vider la vessie », se régaland à la place d'une bonne bière chaude épicée de muscade.

« Ces quelques feuilles de thé qui ont fait déborder l'Atlantique... », dira Claude Manceron. Oui, c'est le thé qui est à l'origine des États-Unis d'Amérique. Enfin, officiellement. Car tout autre prétexte aurait été aussi bon. Les « treize plantations » devenues colonies anglaises d'Amérique formaient déjà dans les années 1760 un peuple de trois millions d'habitants, prospère, jaloux de son indépendance, fier de ses particularismes, et qui avait, peu à peu, réussi à arracher un pouvoir local réel aux gouvernements royaux. C'était presque à titre personnel qu'on s'était battu contre le

Canada français pendant la guerre de Sept Ans, acceptant cependant de bonne grâce que la métropole supporte les frais de la campagne.

Comme, après la guerre, il paraissait nécessaire de maintenir une armée permanente de dix mille hommes pour surveiller la frontière du Saint-Laurent, Grenville, le ministre du roi George III, suggéra aux colons d'assumer les frais de la paix armée. Grenville, successeur du terrible Pitt qu'adoraient les Anglais, avait la réputation de chercher partout de l'argent pour la guerre. On chansonnait dans les coffee-houseS et l'on caricaturait dans les gazettes celui que Pitt surnommait le « gentil berger ».

La réponse de la bergère au berger, pardon des colonies au ministre, tint en deux lettres : « No ». Les colonies ajoutaient aux caractères cités plus haut un autre trait traditionnel : elles détestaient les Impôts. En particulier ceux de la métropole. Dans un sens, elles avaient raison car le grand principe britannique fut toujours : « Pas d'impôt sans représentation au Parlement ». Sur les bancs de la « Big House », on ne comptait pas le moindre Américain.

C'était particulièrement injuste car de l'Amérique, comme de l'Inde, vivait le commerce anglais. Et bien. D'autant que l'on ne faisait aucun cadeau aux colons, selon les principes chers à la doctrine mercantiliste : toutes les marchandises devaient être acheminées dans les deux sens sur des bateaux armés en Angleterre ou appartenant à des armateurs anglais. Les ports anglais avaient l'exclusive du négoce des colonies et revendaient avec bénéfice aux Hollandais ou aux Français ce qui aurait été payé plus cher aux Américains sans ces intermédiaires. Enfin, il était interdit de construire outre-mer des usines de transformation ou des manufactures d'objets de la première nécessité.

« Un impôt sur la mélasse fait déjà hurler les distillateurs de rhum, le droit du timbre mettra le feu aux poudres », explique Benjamin Franklin au vieux Pitt. Celui-ci, passablement gâteux, réussit cependant à obtenir un amendement au projet mais son second successeur, lord North, s'obstine à sauvegarder au moins les principes. A une voix le Parlement vote une taxe sur le verre et sur le thé. Un verre de thé qui brûlera les mains d'Albion. En le lâchant, elle perdra l'Amérique.

« Nous n'avalons plus une goutte de thé, rétorquent alors les colons, nous boirons dans des timbales ou des tasses. » A Londres, on se dit qu'il serait inconcevable qu'un Anglo-Saxon se passe du breuvage sacré. D'autant que la Compagnie des Indes n'y trouverait plus son compte. On avait toujours prévu dans les bilans d'importantes Quantités annuelles livrées à Boston. Pour pallier ce manque à gagner, la Compagnie imagine d'envoyer là-bas un navire bourré de thé jusqu'aux écouteilles, à charge pour le capitaine de le vendre directement aux consommateurs sans passer par les marchands, histoire de récupérer la fameuse taxe incluse, mine de rien, dans le prix qui sera exactement celui du détail.

Ce secret mal gardé met Boston en fureur, et des gens tout à fait distingués d'une ville qui a toujours la réputation d'être au-dessus de tout soupçon, déguisés en Indiens, prennent le navire d'assaut, jettent la cargaison par-dessus bord.

Lord North rétorque par le « Bill du port de Boston » : sur ces quais désormais à l'index, aucun navire ne s'amarrera. Tous les ports de la colonie se solidarisent avec Boston et lorsque Benjamin Franklin rentre chez lui la guerre d'Amérique a déjà commencé...

En Russie, on connaissait le thé depuis des générations mais la première comptabilité que l'on en possède, concernant une caravane venant de Chine, date de 1618. Les Russes sont restés de gros amateurs d'un thé qu'ils consomment à leur façon. Ils aiment le boire lentement et longuement. Ils préparent dans une théière un fort thé de Chine noir à parfum spécial, appelé depuis thé russe. Chacun rallonge ensuite à son goût avec de l'eau maintenue constamment en ébullition dans le samovar sous lequel brûle en permanence une petite lampe. On y ajoute citron et sucre ou de la confiture de pétales de rosés.

Aux temps anciens, la manière de sucrer le thé était l'expression de la hiérarchie sociale. Les plus misérables des moujiks se contentaient de suspendre un morceau de sucre à une ficelle au-dessus de la table et chacun le contemplait en sirotant son thé amer comme l'injustice. Les petits propriétaires libres avaient le droit de sucer à tour de rôle le morceau avant d'avaler leur décoction. Les riches baryni pouvaient se permettre de mettre un ou deux morceaux dans leur tasse. Pourtant ce luxe n'était rien à côté de celui de « Notre Petit Père le Tsar » : il se servait, disait-on, comme coupe d'un pain de sucre évidé dans lequel on lui versait son thé.

Alexandre Dumas, dans son Dictionnaire de cuisine, déclare que « le meilleur des thés se boit à Pétersbourg et en général par toute la Russie : la Chine y confinait par la Sibérie, le thé n'a pas besoin de traverser la mer pour venir à Moscou ou à Pétersbourg, et les voyages par mer nuisent beaucoup au thé. [...] Par le fait d'une habitude particulière à la Russie et qui ne laisse pas au premier abord de choquer singulièrement les étrangers, les hommes Doivent le thé dans des verres, et les femmes dans des tasses de Chine. »

En effet, curieusement, les amateurs de thé se partagent en deux clans, les Arabes, à l'instar des Russes, le préfèrent dans des verres. Peut-être est-ce plus viril, moins délicat que la porcelaine (autre intervention chinoise) qui au dire des autres amoureux fous de cette boisson est la seule matière convenant au goût, à la beauté de l'ambre liquide. Quoi de mieux que la porcelaine, spécialement de Chine, peut-il être destiné à un breuvage issu de l'Empire du Milieu ? Signalons qu'en Chine les tasses sont... des bols. Sans anses, sans soucoupes, très petites et munies d'un couvercle car le mélange choisi (thé vert ou noir et fleurs de jasmin) s'y infuse directement. Passer le thé est un véritable sacrilège.

A propos des tasses de thé, Dumas raconte aussi cette histoire qui se passe à Brashov, dans la Transylvanie roumaine de Dracula, au temps où la ville, colonie allemande, se nommait Cronstadt : « Les premières tasses à thé furent faites à Cronstadt. Or il arrivait souvent que, par économie, les cafetiers mettent dans la théière une quantité moindre de thé qu'il n'eût fallu. Alors, comme le fond des tasses représentait une vue de Cronstadt que la transparence de la liqueur laissait voir trop clairement, le consommateur appelant le marchand et lui montrant le fond de la tasse : « On voit Cronstadt », lui disait-il. Et comme le marchand ne pouvait nier qu'on vît Cronstadt et comme il fallait qu'on ne vît pas Cronstadt si le thé était suffisamment fort, le voilà pris en flagrant délit de fraude ! Ce que voyant le marchand eut l'idée de substituer des verres au fond desquels on ne voyait rien, aux tasses où l'on voyait Cronstadt. »

L'offrande du thé est l'expression raffinée de l'hospitalité arabe. On le présente à tout visiteur sous la tente la plus primitive, dans le plus pitoyable des gourbis des bidonvilles comme dans les plus fabuleux palais aux dentelles de marbre et aux murs de mosaïques. Partout ce thé se boit, assis par terre en tailleur, sur un tapis ou sur des coussins gravement, silencieusement. Un thé d'autant plus brûlant que la chaleur calcine le paysage.

Au Maroc, la tradition veut que l'on avale coup sur coup trois verres de thé bouillant et très sucré après les repas. C'est le seul moyen de digérer la fastueuse suite de plats gras et épicés dont on régale les invités. Le chef de la famille prépare toujours le thé ou son fils aîné. Jamais un serviteur et encore moins, Allah nous en garde ! une femme. Il arrive qu'on veuille honorer le principal invité en le priant d'assumer cette responsabilité.

Dans la théière en métal, de préférence en argent finement ciselé, l'officiant (c'est le seul mot qui convienne) dépose d'abord une forte pincée de thé vert qu'il rince rapidement à l'eau bouillante afin d'en ôter l'amertume. On ajoute une poignée de feuilles de menthe fraîche, un gros morceau de sucre en pain cassé au moyen d'un marteau de cuivre au-dessus de la théière. On recouvre le tout d'eau bouillante, on enveloppe le récipient d'une serviette chaude ou d'une couverture. Quelques minutes de recueillement et de sourires de connivence. L'officiant remue le mélange, goûte le thé dans un gobelet, hoche la tête, rajoute de ceci ou de cela. Puis il sert chacun de ses commensaux, en versant le thé de très haut, afin que résonne jusque dans les oreilles d'Allah le bruit cristallin du liquide parfumé tombant dans les verres, véritable libation qui paie la félicité des convives.

Dans les bagages (souvent un ballot noué) du moindre voyageur, pèlerin ou commerçant, on trouve, avec le chapelet et le tapis de prière, la théière qui sert aussi, remplie d'eau fraîche, à assurer les ablutions rituelles de la dévotion.

Si le punch ne comporte pas forcément du rhum mais de l'eau-de-vie dans ses ingrédients, et le grog pas forcément du thé mais de l'eau chaude, ce sont là leurs seules différences.

Le vocable « punch » et la préparation — mélange de thé, de citron, de sucre et d'alcool — apparaissent en France d'abord sous la forme bolleponche (bol de punch) en 1653. En anglais, on disait aussi boll-punch depuis 1632. Cela paraît emprunté à l'hindoustani panch qui signifie cinq. Cinq ingrédients entrent dans la composition du punch si l'on songe que, pour faire du thé, il faut déjà de l'eau (chaude) et des feuilles.

Les Hollandais n'ignoraient pas la chose et, à Rotterdam comme à Londres, on servait du punch dans les cafés ou au cours de repas entre hommes, les dames craignant l'odeur qu'il donnait à l'haleine. Procope, encore lui, eut l'idée de le servir glacé, ce qui atténuait les relents d'alcool, et sous le nom de punch... à la romaine. A la fin du XVIIIe siècle, la mode de l'exotisme fit le reste.

Le grog apparut en France, tout au moins littérairement, avec la traduction des voyages de Cook en 1785 : Vernon, amiral de Sa Gracieuse Majesté, était surnommé par ses marins Old Grog car il avait l'habitude, comme plus tard Mountbatten, de porter en mer une sorte de duffle-coat dans ce drap imperméable, le grogoran (altération du français

grograyn qui donna gros-grain). Vers 1740, il obligea ses équipages à couper leur ration de rhum d'une ration d'eau. On trouva que, chaude, celle-ci améliorerait le breuvage en augmentant le goût du rhum pourtant mesuré. Le grog au thé se montra bientôt, grâce aux qualités diurétiques du thé, comme un excellent fébrifuge et des meilleurs remèdes contre les coups de froid : vous devez boire des grogs jusqu'à voir dédoublé votre chapeau posé au pied de votre lit. Vous êtes alors guéri.

Il se boit de par le monde quatorze mille tasses de thé à la seconde, même si la France n'en savoure qu'une tasse et demie par mois et par habitant. Et chaque Italien, trois tasses par an selon les statistiques (à telle enseigne qu'on pense que le thé est bu en Italie par les Anglais de passage). Nous avons même, nous autres Latins, et ceci explique peut-être cela, la triste habitude d'acheter n'importe quel produit, de le préparer n'importe comment et même, de plus en plus, ô sacrilège ! d'utiliser des infusettes renfermant des fonds de stocks en brisures éventées. Ne parlons pas du thé soluble, cela ferait tomber du septième ciel le poète Lu-yu devenu l'immortel Chazu, génie du thé.

Pourtant, comme le vin que nous respectons si fort, le thé a ses crus poétiquement nommés « jardins » et aux goûts divers, ses manières de dégustation et ses dévolutions. Mais aussi ses mélanges dont chaque négociant ou chaque amateur possède le secret.

Bien que les feuilles de thé paraissent brunes, on les distingue sous deux sortes : le thé noir et le thé vert, selon qu'elles ont été soumises ou non à une fermentation.

Les thés verts, presque exclusivement de Chine, du Japon ou de Formose, ont la faveur des Japonais et des Arabes (le Coran interdisant toute boisson fermentée). Les Japonais comme les Chinois ne sucent jamais leur thé, les Arabes le sucent beaucoup. La présentation la plus connue est le gun powder (poudre à canon), les feuilles ayant été roulées en forme de perles, et le thé impérial, à plat.

Les feuilles du thé noir après « flétrissage » sont aussi roulées puis fermentées, torréfiées ou bien fumées, enfin séchées juste ce qu'il faut. Demi-noir, un thé de Formose, le colong, sert de base à des mélanges. Il a un arôme naturel de pêche mûre qui fait son attrait. Mais, en général, la provenance du thé noir est variée. Comme pour le vin, c'est le sol qui l'a porté, le climat qui l'a bercé, l'altitude où il a respiré qui en font le cru et le goût bien particuliers.

Les thés de Chine resteront toujours les plus fins. Ils ne supportent ni le sucre ni le citron et surtout pas le lait. Ce sont le pekoe (un mot chinois qui signifie jeune feuille duveteuse, bourgeon à peine épanoui), un des plus forts, le yunnan corsé (à odeur de chocolat, disent certains), les souchong lapsang fumés et à goût très prononcé, l'earl grey ainsi nommé en souvenir d'un diplomate britannique. Grand aristocrate, prince des thés, parfumé à la bergamote, l'earl grey mérite son prix. On en fait aussi des mélanges savants au dernier moment avec le darjeeling indien.

Le thé de Ceylan est le thé classique des gens sans imagination. Mais, choisi avec soin, il peut être parfait par son goût franc et simple. Il accepte bien le lait, le citron, le rhum qui ne le dérangent pas trop. Sa qualité se compte en pekoe, orange pekoe et flowery. Le thé de Ceylan dit orange pekoe est le mélange subtil de quinze plantations dans quinze aires géographiques et climatiques différentes.

Les thés des Indes, d'Assam ou de Darjeeling (des pentes de l'Himalaya) représentent le summum du thé. Idéaux pour le thé de l'après-midi, dit-on. Mais il n'y a pas de raison qu'on ne s'en régale pas dès le matin. L'assam est plus corsé. Le darjeeling reste le champagne des thés avec un arrière-goût de miel fruité. Bon prince, il accepte une rondelle de citron et fait un excellent mariage avec l'earl grey, son seul égal.

On trouve aussi du thé d'Indochine, d'Afrique (Tanzanie) et du Brésil. D'Iran également.

Quel qu'il soit, le thé se consomme frais acheté, se conserve en boîte métallique bien fermée et devrait être vendu en paquet daté, car il s'écoule déjà un mois et demi entre sa préparation dans le pays d'origine, sa manutention à Londres (obligatoirement) et sa mise en circuit commercial dans toute l'Europe.

D'autre part, on trouve de plus en plus de thés parfumés : à la rosé, à la menthe, au lotus, au jasmin, à l'écorce d'orange ou de bergamote, à la cerise, au letchi... Il en faut pour tous les goûts. Le grand art est de préparer le thé (comme le café) à l'eau de source, déminéralisée, non javellisée. La reine d'Angleterre ne se déplace jamais sans réserves d'une telle eau. Noblesse oblige.

En général, on cultive le thé comme le café, à l'ombre de grands arbres. L'altitude lui donne le meilleur goût. L'arbre à thé, le théier, est taillé de façon à garder une hauteur d'un mètre environ car la cueillette est faite par les petites mains des femmes et des enfants. Du temps des empereurs de Chine, les cueilleuses devaient être des vierges âgées de moins de quatorze ans, obligées chaque jour de mettre une robe neuve et des gants neufs, parfumés tout comme leur baleine. De toute façon, il leur fallait garder le silence le plus absolu pendant le travail.

Tous les dix ou quinze jours, on casse ou on coupe les pousses terminales des tiges. Le thé frais cueilli est étalé sur des claies pour le flétrissage pendant vingt-quatre heures.

Puis on les écrase et on les froisse pour libérer l'arôme (cela se traite aujourd'hui à la machine). On fait ensuite fermenter quelques heures dans une salle chaude et humide. Enfin, pour arrêter cette fermentation, on place les feuilles sur un séchoir. On tamise au calibre, on sélectionne et on emballe en direction de Londres, le centre mondial du thé où ont lieu les mélanges, les conditionnements, la distribution... et la cotation à la Bourse...

« Les feuilles de thé, dit le poète chinois Lu-yu, doivent avoir des plis comme les bottes de cuir des cavaliers tartares, des boucles comme les fanons d'un bœuf puissant être humides et douces au toucher comme la terre fraîchement balayée par la pluie. »



## LA LEGENDAIRE DU THÉ

En Chine, on raconte : en 2374 avant notre ère et par mégarde, l'empereur Chen-nung inventa le thé. Un jour d'été, il fit halte à l'ombre d'un arbuste sous lequel il mit à bouillir de l'eau pour se désaltérer (l'eau chaude désaltère mieux que l'eau glacée). Un vent léger enleva quelques feuilles sèches à l'arbre. Elles tombèrent dans la bouilloire. Cheng-nung ne s'en aperçut pas et ce n'est qu'au moment de boire qu'il huma le subtil parfum de ce breuvage miraculeux.

Mais en Inde, on dit ceci :

Vivait, il y a bien longtemps, un prince nommé Darma. Après une jeunesse dissipée, il s'engagea dans la voie de l'ascétisme et, devenu le moine-mendiant Bodhi Dharma, il partit enseigner le bouddhisme en Chine, ayant fait le vœu de ne plus jamais dormir pour racheter ses folles nuits de débauche. Durant des années, la foi l'aida à tenir parole mais un jour qu'il méditait sur les pentes de l'Himalaya le sommeil ainsi accumulé le terrassa. Lorsqu'il se réveilla, accablé par le remords du parjure, il trancha ses paupières, les enterra et reprit sa route, les larmes se mêlant au sang sur son visage. Des années plus tard, repassant sur les lieux de son sacrifice, il découvrit à cet endroit un buisson inconnu. Il ramassa des feuilles et les fit tremper dans l'eau chaude qui constituait son unique alimentation. Dès la première gorgée, sa fatigue s'effaça, son esprit soudain stimulé atteignit les sommets les plus élevés de la connaissance et de la beauté.

Reprenant son chemin, il distribua autour de lui les graines de l'arbre miraculeux. Depuis, les moines boivent du thé pour soutenir leur méditation.

## LA SYMBOLIQUE DU THÉ

Au Japon, dans la « chambre du thé », cinq personnes seulement peuvent être admises, « plus que les grâces, moins que les muses », cinq étant le symbole de l'union (comme les doigts de la main), de l'harmonie et de l'équilibre, chiffre de l'hiérogamie, mariage du principe céleste (3) et du principe terrien (2), du yin et du yang. Les cinq qualités de connaissance sont celles de Bouddha, bref, la perfection intégrée.

« Le thé n'est pas seulement l'antidote de la somnolence, disait Lu-yu, il y a plus de treize siècles, mais il est l'un des moyens d'aider l'homme à retourner à sa source. »

« La première cérémonie du thé, disent les taoïstes, est l'offrande de la coupe de l'immortalité [au VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère] par Yin-hi à Lao-Tseu qui allait lui remettre le Tao-te-king (le Livre de la voie et de la vertu). Si la cérémonie du thé a toutes les apparences d'un rite communiel qu'elle a probablement été — en vue, prétend-on, d'atténuer la rudesse des mœurs, de discipliner les passions, de surmonter les antagonismes guerriers et d'établir la paix —, sa caractéristique principale est la sobriété, le dépouillement de l'acte qui vise au dépouillement de l'individualité. Comme dans tous les arts du zen, le but à atteindre est que l'acte ne soit pas accompli par l'ego mais par la nature propre ou par la vacuité. Le thé est finalement le symbole de l'essence à laquelle participe le Soi ; mais cette participation n'est pas vacuité dans le sommeil. Elle est veille intense dans le silence contemplatif » (Pierre Grison, in Dictionnaire des symboles, Seghers, Paris).