

Le thé Chinois



La plante

Le thé est nommé «cha». La boisson est l'infusion de feuilles de la plante *Camelia sinensis*, le théier, ou «chashu» en chinois.

La variété des thés dépend du sol, du climat.

Les bonnes conditions de culture : climat chaud et humide, avec des pluies régulières. Un sol en pente, drainé naturellement... le thé ne supporte pas l'eau stagnante. L'altitude de culture va du niveau de la mer jusqu'à 2 500 mètres.



L'origine du thé vert

Le thé vert reste la boisson quotidienne de millions de Chinois. Le thé vert est issu du même arbre que le thé noir, mais la feuille n'est pas fermentée contrairement à la fabrication du thé noir.

Les premières caisses de thé envoyées en Europe étaient garnies de thé vert ; mais placées à fond de cale, le thé avait moisi et fermenté. A l'époque, les Européens pris d'engouement pour tout ce qui venait d'Orient, trouvèrent ce thé excellent, et on leur livra désormais du thé fermenté.



La plantation

A l'état sauvage, les théiers atteignent 15 à 20 mètres de haut. En plantation, ils sont maintenus à 1,5 mètres environ par des coupes régulières, pour former une « table de cueillette » qui facilite la récolte et favorise la croissance des bourgeons.



Longwu Cha, 2009



La production mondiale de thé

- 29% Chine
- 25% Inde
- 9% Sri Lanka
- 9% Kenya
- 6% Turquie
- 5% Indonésie
- 17% Autres



La cueillette

Elle s'effectue encore principalement à la main, plusieurs fois par an. Les feuilles les plus jeunes, près du bourgeon, fournissent la boisson la plus goûteuse et la plus raffinée. Plus on redescend sur la branche, plus les feuilles sont larges et moins la boisson sera savoureuse.

On effectue donc plusieurs sortes de cueillettes en fonction de la qualité recherchée de la boisson.



Longwu Cha, 2009



Les variétés de thés

La Chine produit la gamme la plus large de thé au monde : tous les types de thé sont produits en Chine.

Les différentes sortes de thés (noirs, verts, etc.) ne proviennent pas de différentes espèces de théiers mais sont obtenus en traitant différemment les feuilles récoltées.

Les Chinois classent le thé en plusieurs catégories, dont les noms sont tirés de la couleur de l'infusion et non de la feuille ; cette couleur révèle le taux d'oxydation des feuilles.

Dans l'ordre croissant d'oxydation :

- «Huang cha» : thé jaune
- «Bai cha» : thé blanc
- «Lü cha» : thé vert
- «Wulong cha» : thé bleu-vert aussi appelé thé «Oolong»
- «Hong cha» : thé rouge
- «Hei cha» : thé noir également dénommé «Pu-erh»
- «Hua cha» : thé aux fleurs par exemple le thé au jasmin



Consommation du thé en Chine

Le thé occupe en Chine une place centrale dans la vie quotidienne : les Chinois boivent du thé tout au long de la journée, chez eux comme sur leur lieu de travail. Le thé est toujours rincé rapidement à l'eau chaude, ceci afin de se débarrasser des impuretés et de préparer son hydratation. Les feuilles de thé sont infusées plusieurs fois en rajoutant de l'eau chaude à l'infusion précédente.

La recette : Faire infuser à peine plus d'une minute la première fois, et tout juste 15 secondes par la suite.

Les Chinois consomment essentiellement du thé vert.

Les thés «Oolong» et les «Pu-erh» n'ont été longtemps consommés que dans certaines villes du Sud. Depuis une trentaine d'années, ces thés connaissent un engouement dans toutes les régions. Par contre, la consommation de thé noir (fermenté) reste marginale en Chine, celui-ci est essentiellement produit pour l'exportation.



Marché aux thés de Shanghai, 2009



Ses propriétés variées

En fait, les Chinois parlent des bénéfices du thé vert depuis au moins la première dynastie.

Théine, polyphénols, sels minéraux, vitamines... Le thé renferme de nombreuses substances actives qui lui confèrent des propriétés particulières.

La théine (ou caféine) contenue dans le thé confère à celui-ci des vertus stimulantes. Le contenu en caféine du thé vert est substantiellement plus bas que le café ou les autres thés.

Les polyphénols quant à eux sont une source d'antioxydants. Ces actifs renforceraient les défenses naturelles et ralentiraient le vieillissement en protégeant l'organisme des effets nocifs des **radicaux libres**. Les effets antiradicalaires du thé vert sont notamment exploités dans certains cosmétiques pour lutter contre le vieillissement cutané.



Marché aux thés de Shanghai, 2009



Quelques chiffres





Longwu Cha, 2009

Pour en savoir plus

http://www.Kusmitea.com/The_Vert

La Galette de Thé (<http://galettedethe.blogspot.com>)

Cha Yuan (<http://www.cha-yuan.com/>)

Le palais des thés <http://www.palaisdesthes.com/fr/>

Sophie Lacoste « Le thé vert », édition Marabout 2001

Crédit photos

Jean-Paul Rigaudière (Shanghai, Longwu Cha) - Octobre 2009