

Librio

COLINE PAIN

LA PETITE  
HISTOIRE

DU

THÉ

1848 : ROBERT FORTUNE  
PARCOURT LA CHINE  
INCognito POUR DÉROBER  
LE SECRET DU THÉ





# La Petite Histoire du thé

## D'AUTRES PETITES HISTOIRES À DÉCOUVRIR EN LIBRIO

*La Petite Histoire du whisky*, Librio n° 1245

*La Petite Histoire de Noël*, Librio n° 1243

*25 drôles d'anecdotes historiques*, Librio n° 1241

*Les Mythes de l'Histoire de France*, Librio n° 1240

*Les Animaux célèbres*, Librio n° 1225

*Les Malchanceux de l'Histoire de France*, Librio n° 1218

*20 moments méconnus mais décisifs de l'Histoire du monde*,  
Librio n° 1174

*60 faits insolites de l'Histoire de France*, Librio n° 1173

*20 histoires pour comprendre l'économie mondiale*, Librio  
n° 1147

*Les Grandes Énigmes de l'Histoire*, Librio n° 895

*Les Grandes Inventions de l'Histoire*, Librio n° 887

*Les Grands Noms de l'Histoire*, Librio n° 853

Coline Pain

# La Petite Histoire du thé

*Librio*  
Inédit

Couverture : Studio de création Flammarion d'après  
© [www.bridgemanimages.com](http://www.bridgemanimages.com)  
et © ArpornSeemaroj / [shutterstock.com](http://shutterstock.com)

© E.J.L., 2018  
© Paseven / [shutterstock.com](http://shutterstock.com),  
pour les illustrations intérieures

EAN 9782290197264

## Sommaire

<i>Introduction</i> .....	9
Le thé vert : origines et quintessence d'une plante d'exception .....	11
Le Matcha ou la Voie du thé .....	19
Le thé noir : voyageur ingénieux ou redoutable imposteur?.....	31
Le thé wulong : le plaisir de l'inattendu.....	43
Le thé blanc : en quête de pureté .....	55
Le thé jaune ou le dernier empereur .....	69
Le thé sombre : une odysée à travers les siècles .....	79
Les thés parfumés : un voyage immobile .....	93
<i>Conclusion</i> .....	107
<i>Le petit lexique de la dégustation</i> .....	109





## Introduction

Le thé est la boisson la plus consommée au monde après l'eau, et il s'en boit environ 25000 tasses par seconde. C'est là tout le paradoxe de ce breuvage exceptionnel mais trop souvent méconnu: une boisson adorée par les plus grands empereurs, mais que même le paysan le plus humble peut s'offrir! Nectar aux mille facettes, le thé se décline en six familles différentes (vert, noir, jaune, blanc, wulong et sombre) qui offrent elles-mêmes une infinité de variétés... mais qui sont toutes issues d'une même plante: le théier (*Camellia sinensis*). Les innombrables déclinaisons du thé naissent véritablement de la main des hommes qui les produisent, ce qui explique l'histoire si riche de cette liqueur\* millénaire.

En France, la plupart des consommateurs se contentent d'infuser leur sachet le matin, sans connaître les subtilités de la dégustation. Pourtant une tasse de thé a tant de choses à révéler! D'abord son histoire: sa création, ses légendes, mais aussi les conflits qu'elle a inspirés. Ensuite, son terroir: chaque feuille infusée est l'aboutissement d'un complexe savoir-faire et d'un long processus initiés par une petite pousse apparue sur une terre lointaine. Enfin, sa dernière histoire, le thé la raconte à celui qui le boit, et c'est un récit qui sollicite nos cinq sens: bruit de l'eau qui chante et que l'on verse, contemplation des feuilles qui se déploient et colorent la liqueur, effluves qui transportent l'imagination, chaleur, caresse des tanins sur la langue et, en

---

\* Les mots suivis d'un astérisque figurent dans le lexique situé en fin d'ouvrage.

bouche, une douceur florale, une puissance épicée, une touche miellée ou d'autres encore...

Connaître l'origine d'un thé, c'est prendre conscience de la série de gestes et de pratiques qui l'ont mené dans une tasse et démultiplient ses richesses. Ce livre n'est qu'une esquisse de ce savoir, une fenêtre entrouverte sur le vaste monde du thé. Il vous invite à découvrir la petite histoire du thé, à en savourer les légendes, à en admirer la majesté, et à méditer le précepte de l'érudit japonais Okakura Kakuzō, grand amateur de thé: «Ceux qui sont incapables de sentir en eux-mêmes la petitesse des grandes choses sont mal préparés à discerner la grandeur des petites choses chez les autres.»

## *Le thé vert : origines et quintessence d'une plante d'exception*

### **Naissance du thé en Chine : la légende de Bodhidharma**

À l'heure des infusions\* en sachet et des mélanges aromatisés, difficile d'imaginer que le thé soit plus qu'une simple boisson chaude. Pourtant, sa naissance est intrinsèquement liée à l'éveil d'une spiritualité nouvelle en Asie. Le décor de cette genèse est aussi légendaire que l'histoire qui l'accompagne : la Chine des Han, au début du II<sup>e</sup> siècle.

Cette terre n'est pas encore le berceau du thé et de la porcelaine, mais déjà celui de la soie et du Tao. Venu d'Inde en traversant les montagnes, le bouddhisme s'y est répandu, et connaît alors un succès florissant. Par cette même voie arrive un voyageur empreint de mystère. Il porte une robe rouge, ses immenses yeux clairs et globuleux sont toujours perçants, ses sourcils broussailleux et sa barbe hirsute auréolent son visage revêché. Lui aussi apporte, comme d'autres aventuriers arrivés d'Inde, la sagesse du Bouddha ; mais le message qu'il véhicule, personne ne l'a jamais entendu dans ce pays. On le dit fils de prince, moine ou encore brahmane, on l'appelle «le voyageur», «le barbare»... La postérité, elle, retiendra le nom de Bodhidharma, premier patriarche du bouddhisme Chán en Chine et créateur légendaire du thé.

Une fois Bodhidharma parvenu en territoire chinois, sa sagesse est rapidement reconnue à travers le pays, et l'empereur Han Wudi, fervent bouddhiste, le fait mander pour connaître son

## *Le petit lexique de la dégustation*

**Amertume:** causée par la caféine, l'amertume provoque une sensation de sécheresse voire d'âpreté sur le fond de la langue et donne soif. C'est un goût que l'on retrouve dans le café ou certains légumes verts, que les enfants dénigrent généralement et qu'on apprécie d'avantage en vieillissant.

**Arôme:** désigne les odeurs en général, mais particulièrement celles perçues en bouche.

**Astringence:** provoquée par les tanins, l'astringence crispe les muqueuses et provoque une sensation de sécheresse râpeuse en bouche, particulièrement sur les côtés de la langue.

**Bouquet:** ensemble des odeurs perçues lorsqu'on sent la liqueur.

**Complexe:** ce terme qualifie une liqueur aux arômes très variés et précis.

**Corsé:** se dit d'une liqueur riche en tanins, qui donnent une bonne présence en bouche, du corps, de la consistance; on emploie aussi le terme « charpenté ».

**Empyreumatique:** « le goût de feu » désigne les notes brûlées, fumées, séchées et grillées (chocolat, café, caramel, fumée, pain grillé...).

**Finale:** désigne les dernières notes perçues en bouche.

**Infusion:** l'infusion peut désigner le fait de faire infuser les feuilles, ou les feuilles infusées que l'on récupère ensuite, mais jamais le liquide obtenu, qu'on appelle « liqueur ».

**Iodé:** arôme évoquant les algues, la mer, caractéristique des thés japonais.

**Liqueur:** liquide obtenu après infusion des feuilles de thé.

**Long en bouche:** qui laisse une sensation agréable et persistante après la dégustation.

**Organoleptique:** désigne tout ce qui stimule la sphère sensorielle (goût, flaveur, odeur). Issu de l'anglais *flavour*, le mot «**flaveur**» englobe l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation.

**Raffiné:** qualifie une liqueur aux arômes et aux saveurs subtils et précis.

**Rondeur:** qualifie une liqueur qui a une bonne présence en bouche, une consistance, mais sans aspérité (c'est le risque avec les tanins).

**Saveur:** sensation physique (sucrée, salée, acide, amère, umami) perçue en bouche.

**Soyeux:** qualifie une liqueur qui glisse en bouche, avec un peu d'épaisseur mais sans lourdeur.

**Tourbé:** note fumée, de bois et de terre humide, caractéristique de certains thés sombres et whiskys.

**Umami:** la «cinquième saveur», découverte par le japonais Kikunae Ikeda et généralement traduite par «savoureux», désigne une sensation douce et enveloppante qui tapisse l'ensemble de la bouche. Elle est caractéristique des thés et bouillons japonais.

**Velouté:** qualifie une liqueur un peu épaisse et caressante en bouche.

**Vif:** qualifie une liqueur fraîche et légère avec une pointe d'acidité, caractéristique de certains thés verts de première récolte.