

Lucie Azema

l'usage du thé

une histoire sensible
du bout du monde



« Un ouvrage
magistral »

L'Express

« Un ouvrage
fondamental et
accessible à tous »

La Libre Belgique

« Une passionnante
épopée humaine »

L'Obs

Flammarion

l'usage du thé

Lucie Azema

l'usage du thé

Une histoire sensible
du bout du monde

Flammarion

Introduction

Il y avait quelqu'un, il n'y avait personne. C'est ainsi que s'ouvrent les histoires du bout du monde, les histoires situées à l'est du monde. C'est en effet par cette formule que commencent tous les contes persans, l'équivalent de notre « Il était une fois ». *Yeki boud, yeki naboud. Il y avait quelqu'un, il n'y avait personne.* C'est le chant des mendiants qui passent sous les fenêtres pour conter des histoires, et auxquels on fait descendre un billet, les soirs sans lune, lorsque la ville semble écrasée sous les sanglots. À la nuit tombée, alors que les jardins se couvrent d'ébène et que les contours du salon se transforment en rivages insondables, ces quelques mots invitent à se blottir autour du *korsi*, un élément ancien des maisons persanes – sorte de table basse sous laquelle on place un brasero et qu'on ensevelit sous des nappes et des couvertures. Suit le cortège des tasses de thé, des grenades et des pistaches, puis, enfin, on largue les amarres. « Il y avait quelqu'un, il n'y avait personne. » C'est par cet énoncé en creux, qui dit l'absence et la présence, que commencent les routes immobiles.

Il y a quelques années, alors que je venais de terminer mes études, j'avais trouvé un travail de vendeuse dans une boutique de thé située sur la rive gauche de Paris.

Aujourd'hui encore, cet épisode de ma vie m'apparaît comme une parenthèse enchantée, une phase d'apprentissage intense durant laquelle j'ai pu laisser libre cours à une curiosité vorace. Plus étrangement, cette période me donne aussi le sentiment d'avoir constitué un cycle de voyages. Dans l'arrière-boutique, un minuscule espace envahi par les sacs de thé où nous prenions nos pauses, mes collègues et moi, et goûtions les nouveaux arrivages, j'avais affiché sur mon casier un portrait de l'aventurière Alexandra David-Néel. Ce choix n'était pas uniquement dû à l'obsession que je nourrissais à l'époque pour cette figure. David-Néel était aussi une grande buveuse de thé, et c'est d'ailleurs par ses écrits, ceux produits alors qu'elle explorait le Tibet au début du ^{xx}e siècle, que j'avais découvert pour la première fois l'existence du *po cha*, le thé au beurre de dri (la femelle du yack). « Le tour du thé est venu. J'arrache un petit morceau de la brique compressée, aussi dure qu'une pierre, faite autant de bois que de feuilles de l'arbrisseau. Ceci est quelque peu broyé dans la main, puis jeté dans l'eau : sel et beurre sont ajoutés après une courte ébullition. En fait, c'est une seconde soupe, d'autant que nous ajoutons de la tsampa dans nos bols¹ », écrit-elle. Lorsque j'ai voyagé à Darjeeling, où vit une importante communauté tibétaine réfugiée depuis les années 1950 à la suite de l'invasion du Tibet par la Chine, j'ai voulu goûter moi aussi à cette étrange boisson, la tête pleine des livres de David-Néel. Lorsque la tenancière de

1 — Alexandra David-Néel, *Voyage d'une Parisienne à Lhassa*, Pocket, 2018.

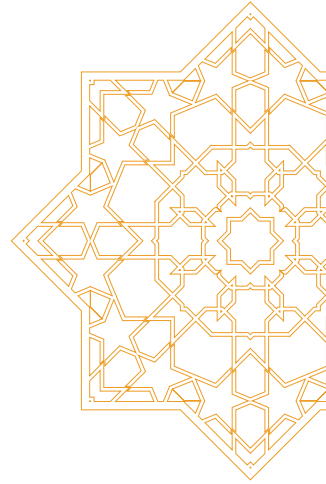
l'auberge a déposé cette soupe crémeuse devant moi – un mélange qui ressemblait davantage à un bol de lait qu'à un bol de thé –, j'ai eu la curieuse impression d'avoir sauté à pieds joints dans un grand roman d'aventures. J'étais assise là, dans la lumière tranquille de la fin d'après-midi, les deux mains entourant un bol chaud posé sur une nappe en plastique, le son d'une petite télévision en fond, lui-même accompagné du sifflement de l'énorme bouilloire en cuivre derrière le comptoir ; j'étais l'image même de l'immobilité heureuse et, pourtant, cette tasse s'était déjà emparée de mon imagination, éclairait mes visions lointaines, me mettait en mouvement. Sans le savoir, ou sans en être consciente, j'avais embarqué pour un long voyage.

L'expérience du thé a toujours été intimement liée à celle des routes et du voyage. Découverte dans le sud de la Chine il y a plusieurs milliers d'années, cette boisson a dû briser la ligne d'horizon, traverser les steppes d'Asie centrale et les mers du globe pour arriver jusqu'à nous. Depuis des temps immémoriaux, le thé convoque de nombreux personnages qui ont pris part à ses aventures : conteurs, marins, caravaniers sur la route de la soie, espions, botanistes, poètes, voyageuses et voyageurs, courtisanes, porteurs, esclaves, cueilleuses. Son commerce a également contribué à façonner les espaces et les paysages. Le thé est une boisson en mouvement, qui avance de l'Orient vers l'Occident, à rebours des grandes vagues de voyage de l'Histoire.

Au commencement était l'eau

Au XVI^e siècle, le grand maître de thé japonais Sen no Rikyû livrait au monde la phrase qui deviendrait l'une des plus célèbres concernant l'art du thé : « Le thé n'est rien d'autre que ceci : faire chauffer de l'eau, préparer le thé et le boire convenablement. C'est tout ce qu'il faut savoir. » Voilà une démonstration implacable, et de nature à décourager n'importe qui d'écrire un livre sur cette boisson avant même d'avoir commencé.

Ces instructions données par Rikyû pointent cependant un aspect sur lequel on peut s'attarder un temps : l'eau est l'élément premier du thé. C'est en effet à son contact que la feuille se déploie, qu'elle libère son arôme, son parfum, ses textures : une eau de mauvaise qualité tue les possibilités de la plante ; une eau trop chaude crée de l'amertume ; son mariage avec certaines matières, comme la porcelaine, donne à la boisson une fraîcheur de source. On lit souvent que le thé est le breuvage le plus consommé dans le monde après l'eau : mais le thé *est* eau. Dans la Chine ancienne, un vrai connaisseur de thé était immédiatement capable de détecter d'où venait l'eau qu'on avait associée à la plante – d'une source de montagne, d'une rivière, d'un puits, de la rosée du matin. Le maître chinois de thé Lu Yu donnait également ce conseil au VIII^e siècle : « La meilleure eau de montagne est celle qui s'égoutte des stalactites ou



Boisson
iranienne au
sirop et au
concombre
15-06-2018



qui coule lentement des vasques rocheuses². » Avis aux amatrices et aux amateurs. À cette époque, en Chine, les riches connaisseurs n'hésitaient pas à se faire livrer de l'eau située à des milliers de kilomètres, généralement issue d'une source proche du jardin où le thé qu'ils buvaient avait été cultivé, et la faisaient transporter dans des récipients en pierre scellés³. Mes proches s'amuse, et s'agacent parfois, lorsque j'explique préférer l'eau minérale (au lieu de l'eau du robinet) pour faire infuser le thé : en réalité, ils ne savent pas à quelles obsessions ils échappent.

La légende de la découverte du thé raconte également cette importance de l'eau. Tout aurait commencé deux millénaires avant notre ère, alors que l'empereur Shennong buvait une tasse d'eau chaude à l'ombre d'un arbre, comme il en avait l'habitude. Shennong était un souverain mythique de la Chine, considéré comme le père de l'agriculture et de la médecine chinoises – on le surnomme « l'Empereur des cinq graines » – et qui, à son époque, conseillait à ses sujets de ne boire que de l'eau préalablement bouillie. Un jour, une feuille de l'arbre sous lequel il s'était assis tomba dans sa tasse. L'eau se colora et prit un parfum inattendu. Shennong goûta le breuvage, qu'il trouva délicieux. L'arbre mystérieux s'avéra être un théier. Le thé était né.

2 — Lu Yu, *Le Classique du thé*, trad. Catherine Despeux, Payot & Rivages, coll. « Rivages poche/Petite Bibliothèque », 2015.

3 — John Blofeld, *Thé et Tao. L'art chinois du thé*, trad. Josette Herbert, Albin Michel, 1997.

En Asie, cette habitude de boire de l'eau chaude nature, ou de l'acheter, perdure. John Blofeld, un écrivain britannique du XX^e siècle qui a sillonné la Chine durant des décennies, raconte que dans certains endroits il était même possible d'apporter son propre thé et de n'acheter que de l'eau chaude. « Il y avait des centaines de petites boutiques ouvertes jour et nuit, écrit-il, chacune avait ce que l'on appelait un réchaud à thé, mais elles ne servaient que de l'eau – bouillante, chaude ou froide ! [...] Si quelqu'un voulait du thé, il devait apporter lui-même son thé et sa théière, la remplir lui-même au réchaud, jeter une pièce de monnaie et se dépêcher de partir pour laisser la place au suivant le long de la file des gens qui patiemment attendaient leur tour⁴. »

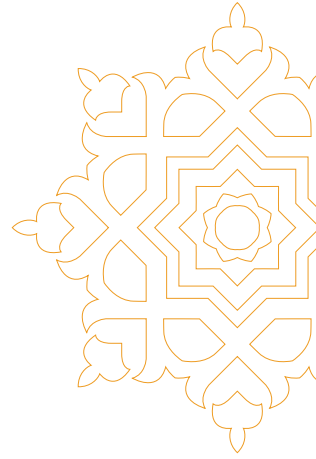
L'importance de l'eau n'est pas uniquement liée à la préparation d'une boisson qu'on voudrait la meilleure possible. C'est avant tout un univers sensoriel qui déferle : le murmure d'une source qui s'écoule dans la lumière du matin ; la vision des brumes sur un champ de théiers, ou celle de l'eau de pluie qui descend le long des pentes et collines couvertes de théiers ; la vapeur d'eau qui fait siffler une bouilloire ; l'apparition frissonnante de petites bulles à la surface du liquide chaud – ce que Lu Yu décrit comme un « chapelet de perles de cristal [qui] apparaît sur les bords, comme jaillissant d'une source⁵ ». Dans la

4 — *Ibid.*

5 — Lu Yu, *Le Classique du thé, op. cit.*

cérémonie japonaise du thé, appelée *chanoyu* – expression qui signifie littéralement « eau chaude pour le thé » –, une place importante est accordée aux mouvements destinés à manipuler l'eau : il y a l'eau qu'on puise à la surface de la bouilloire à l'aide d'une louche en bambou ; celle qu'on puise au fond ; l'eau de rinçage ; et la manière de verser l'eau dans le bol à thé est également codifiée. Dans la cérémonie chinoise du *gong fu cha*, on rince dans un premier temps les feuilles de certains thés, plus fragiles, avec de l'eau froide, afin qu'elles se déploient légèrement et pour les préserver ainsi d'un contact trop brutal avec l'eau chaude. L'eau apaise, tranquillise, crée un lien privilégié avec la nature, et c'est en cela qu'elle donne une dimension plus vaste au thé : elle le fait déborder au-delà des limites d'une tasse ou d'un bol. Aujourd'hui encore, il n'est pas surprenant de constater que Aziza Ramikhanova, une femme vivant dans la campagne azerbaïdjanaise, totalise plusieurs millions de vues sur sa chaîne YouTube : on y trouve des centaines d'heures de vidéos quasiment silencieuses, enregistrées par son fils et dans l'une desquelles, par exemple, on voit Aziza préparer un samovar de roses en pleine nature, avec de l'eau de source qu'elle va puiser elle-même, entourée de chants d'oiseaux ⁶. D'ailleurs, en azéri, le terme *çay* signifie à la fois « thé » et « rivière ».

6 — Le nom de sa chaîne YouTube est *Country Life Vlog*.



Une boutique à Darjeeling, Inde
01-02-2017



L'élément principal d'une boisson aussi aventureuse que le thé ne pouvait finalement être que l'eau, symbole du lointain – porte ouverte sur l'imaginaire et l'horizon. Car, ne l'oublions pas, l'eau est également l'un des moyens par lesquels le thé est arrivé jusqu'en Europe : hors des routes de terre, les océans ont permis de faire voyager cette boisson jusqu'à nous, et les différents modes d'acheminement du thé ont d'ailleurs entraîné des conséquences linguistiques fascinantes.

Des routes linguistiques

Si le mot « café » dérive, dans l'immense majorité des langues, du terme arabe *qahwa*, l'appellation utilisée dans le monde entier pour désigner le « thé » ou le *cha(y)* provient de deux idiomes chinois différents. Précisons d'abord que l'idéogramme qui exprime le thé, à savoir 茶, est commun à toute la Chine. Lors de mon premier cours de mandarin à l'université, l'enseignante l'avait tracé sur un grand tableau blanc : c'est celui qu'elle avait choisi pour nous expliquer le système des « clés » dans la construction des idéogrammes. Ainsi, 茶 est formé de haut en bas par la clé de l'herbe, celle de l'homme, et celle de l'arbre. C'est l'association de ces trois éléments qui permet d'exprimer l'idée du thé comme boisson. Ce système, que j'ignorais totalement jusque-là, avait provoqué en moi un immense trouble poétique, comme la preuve supplémentaire que l'ultime sensibilité

de l'être humain est contenue dans les manuels de langue. Cet idéogramme est prononcé différemment en fonction des régions, et c'est précisément cela qui a donné au reste du monde deux manières de nommer le thé. Tout est fonction des routes que cette plante a empruntées pour voyager jusqu'à une langue donnée : par voie terrestre ou par voie maritime.

Durant des siècles, en effet, cette plante n'a voyagé que par la route des caravanes : d'abord sur une portion reliant le sud de la Chine à la région du Tibet (ce qu'on a appelé la « route du thé et des chevaux »), puis sa commercialisation s'est étendue aux régions de Sibérie et d'Asie centrale. Toutes les langues qui ont connu le thé à cette période utilisent donc le terme mandarin *cha*, ou un dérivé (*chay*, *chây*, *çay*, *ceai*). C'est le cas du japonais, du coréen, du russe, du hindi, du persan, du turc, de l'arabe parlé au Moyen-Orient, du roumain, etc. À partir du XVII^e siècle, le commerce du thé évolue avec l'expansion de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, qui va rapporter les premières caisses de thé en Europe. Les Néerlandais, qui sont à cette époque de grands navigateurs – et de grands colonisateurs –, vont établir plusieurs comptoirs et se lancer dans des affaires avec les ports côtiers du sud-est de la Chine, notamment ceux situés dans la province du Fujian, où l'on parle le minnan, une langue chinoise méridionale qui nomme la célèbre plante *taay*. La majorité des langues des pays d'Europe occidentale, lesquels ont vu le thé arriver par

voie maritime (via le commerce néerlandais), ont donc adopté cette prononciation : *thee*, thé, *tea*, *tè*, *tee*, etc. C'est le cas du français, de l'anglais, de l'italien, de l'allemand, etc. Il existe néanmoins quelques exceptions, comme en polonais (*herbata*) ; ou en portugais, langue qui fait une entorse à la règle en utilisant le mot *chá*.

Jusque dans la manière de nommer le thé, tout converge à nous montrer que son histoire est largement imbriquée dans celle du voyage et de l'exploration. Cette binarité quasi parfaite entre les puissances européennes (qui utilisent *té*) d'un côté et les premiers pays buveurs de thé à l'Est (qui utilisent *cha(y)*) de l'autre témoigne du fait que, outre le voyage, la colonisation participe elle aussi à l'histoire de ce breuvage millénaire – ainsi que ses corollaires quasi immédiats : le travail forcé et l'esclavage. Ces aspects ne peuvent être éludés : il y a les routes et les déroutes du thé, et la brutalité des secondes a servi au fonctionnement des premières.

Les goûts et les couleurs

C'est pendant cette course au pouvoir et à la grandeur des empires que les Britanniques ont mis en place de nombreuses ruses afin de voler le secret du thé à la Chine – secret qui était jalousement gardé depuis des siècles par l'empire du Milieu. L'enjeu principal, le mystère qui va

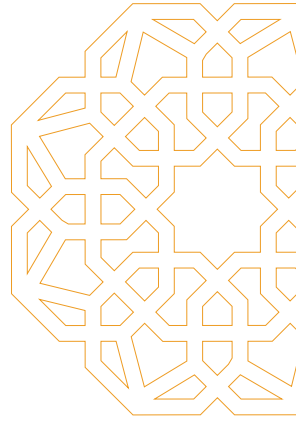
obséder les Britanniques à partir du XVII^e siècle, sera de différencier les plantes qui permettent de donner soit un thé noir, soit un thé vert. Cette interrogation première était en réalité fondée sur une erreur. C'est le britannique Robert Fortune, un botaniste espion envoyé en mission en Chine au XIX^e siècle, qui va faire cette découverte après plusieurs années passées à sillonner le pays. Plusieurs fois, il croit voir des plants de thé vert sur des coteaux destinés au thé noir, et il s'interroge. À force de recherches, il comprend que toutes les couleurs de thé viennent en réalité d'une seule plante : le *camellia sinensis*, un arbuste qui poussait de manière endémique en Chine jusqu'à sa domestication, au I^{er} millénaire avant notre ère. Cette trouvaille de Fortune, qui avait, semble-t-il, un nom prédestiné, s'avéra majeure pour le monde occidental. « Je ferai la preuve que même ceux qui disposaient des meilleurs moyens de jugement se sont trompés, et que la plus grande partie des thés noirs et verts que l'on transporte chaque année de Chine en Europe et en Amérique proviennent de la même espèce ou variété⁷ », écrit-il. C'est la transformation que subit la feuille, et notamment son oxydation ou sa fermentation, qui permet de donner un thé différent. Le mystère des couleurs du thé était percé, il ne restait plus pour Fortune qu'à voler des plants pour les rapporter en Inde – ce qu'il parviendra à faire au terme d'aventures rocambolesques.

7 — Robert Fortune, *Le Vagabond des fleurs*, trad. Joëlle Vincent, Payot & Rivages, coll. « Petite Bibliothèque Payot », 2003.

La distinction entre thé noir et thé vert a longtemps constitué la division ultime dans l'esprit des Occidentaux – elle perdure d'ailleurs aujourd'hui encore. Au XIX^e siècle, à une époque où l'effet de cette boisson sur les humeurs était au centre de toutes les attentions, certains médecins vont même jusqu'à publier des textes affirmant que le thé noir stimule, tandis que le thé vert attriste⁸. De même, les marchés européens de l'époque réclament des thés dont l'infusion donne une couleur vive et sans équivoque. Robert Fortune raconte par exemple que, pour répondre à cette demande, certains fabricants en Chine n'hésitent pas à piler du bleu de Prusse avec des fragments de gypse, et d'appliquer ce mélange à la dernière étape du chauffage de la feuille de thé. Cette manipulation, qui couvrait de bleu les mains des travailleurs à la fin de la journée, était destinée à ce que, lors de l'infusion, la boisson prenne une teinte vert foncé. « Il est incroyable, écrit Fortune, que des hommes civilisés préfèrent des thés [...] teints à des thés dans leur état naturel, et je comprends véritablement, pour ce cas spécial, que les Chinois traitent les Européens de barbares⁹. »

8 — On peut lire l'un de ces textes, écrit par un certain Dr Trousseau, et joint à celui de J.-G. Houssaye, expert et négociant en thé du XIX^e siècle : J.-G. Houssaye, *Le thé pour oublier le bruit du monde*, Espaces & Signes, 2019.

9 — Robert Fortune, *À la recherche des meilleurs thés de Chine*, Espaces & Signes, 2018.



Dans le train en Ouzbékistan
25-12-2021



En réalité, cette distinction unique entre thé noir et thé vert constitue déjà une inexactitude. Tout d'abord, ce qu'on appelle le thé noir en Europe est désigné sous l'appellation de thé « rouge » en Chine. Ensuite, il existe bien d'autres couleurs, qui donnent un éventail infini de goûts : thé « bleu » (*oolong*), thé « blanc », thé « jaune », et le plus ancien, celui par lequel tout a commencé, le thé « sombre » (*pu-erh*). C'est ce thé au goût terreux qui a voyagé dans les premières caravanes, sous forme de galettes : un thé fermenté, qui se conserve plus longtemps et qui peut ainsi supporter de longs trajets à travers la Chine, les montagnes du Tibet ou les steppes d'Asie centrale. À l'inverse, les autres thés, et notamment le thé vert, présentent une plus grande fragilité, et s'accommodent d'une existence plus sédentaire. Il en va des thés comme des êtres humains.

Horizons intimes

Comme toute plante, le thé possède des règles botaniques qui lui sont propres et, parmi ces lois immuables, il y a celle de l'alternance entre des phases de croissance et des phases de dormance. Durant les longs mois d'hiver où la lumière baisse et où les températures se rafraîchissent, le théier hiberne, ralentit sa progression, et les premières feuilles qui en résultent, à l'arrivée du printemps, révèlent une puissance aromatique inouïe. Ce phénomène de dormance est commun à de nombreuses espèces, qu'elles

soient animales ou végétales, et elle montre la voie vers un idéal d'alternance entre mouvement et sédentarité propre au voyage, vers cette variation destinée à explorer son territoire personnel.

Ce breuvage et son histoire marquée par les routes nous invitent à prendre le large, à suivre une trajectoire plus ou moins établie. Pourtant, si l'on évoque encore les « routes du thé », il s'agit en réalité davantage d'un assemblage d'étapes : non pas un chemin linéaire, mais un faisceau de lieux, d'îlots culturels et humains. Car le thé, qui porte l'ivresse de l'aventure, se consomme paradoxalement dans les moments de sédentarité, de suspension hors du temps, de recentrage. Il offre une fenêtre sur le moment présent, en rendant possible la reconnexion à soi et aux autres, par l'intimité et les rencontres qu'il suscite. C'est ainsi qu'il s'est intégré à de nombreuses cultures, grâce à ses mutations successives, en adoptant les spécificités des lieux traversés.

C'est grâce à cette dualité, entre nomadisme et sédentarité, que le thé nous incite à embrasser nos propres errances et nos ancrages, à approcher une philosophie du voyage par étapes, à naviguer en suivant les aléas des chemins et des rencontres, à emprunter des routes aussi bien physiques qu'imaginaires. Et ainsi à chérir les escales, que celles-ci soient, au départ, consenties ou non. Autrement dit, c'est la tension entre une recherche d'horizons lointains et une intimité enracinée qui permet, en tout voyage, en