Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 3

Artikel: L'heure du thé
Autor: Zirilli, Anne
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827015

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Par Anne Zirilli

A la mode de chez nous, version chic... Une grande théière en porcelaine de Limoges et des tasses plutôt que des bols, pour ne pas se brûler les doigts. Fr. 169.– et Fr. 69.– pièce, Betjeman and Barton, Pully et Carouge.

L'heure

Comment servir le thé? A la mode japonaise, chinoise, russe ou... de chez nous? Choisissez votre théière et inventez votre rituel.

Une seule plante pour tous les thés et différentes façons de le servir! En Suisse, dans la plupart des bistrots, le rituel est réduit à sa plus simple expression: jeter l'insipide

Photos Jean-Claude Curchod

du thé

sachet de thé noir dans un verre d'eau bouillante susceptible de vous brûler les lèvres au 2e degré. Au Japon, en revanche, le thé donne lieu à une cérémonie zen où tout est codifié: le décor, la préparation des ustensiles que le «maître de thé» sort des plis de son kimono, la façon dont la poudre de thé vert est battue avec un fouet de bambou, celle dont les invités se passent à la ronde le bol, les échanges faits de courbettes plus que de causette...
Entre ces deux extrêmes, on trouve une large gamme de préparatifs plus ou moins ritualisés. En Chine, on rince le thé à l'eau frémissante, on jette la première infusion, on hume les arômes avant de boire, on prend tout son temps et l'on pratique volontiers la cérémonie du *Gong Fu Cha* chez les riches comme chez les pauvres *(voir photo)*. En Russie, on ne fait pas tant de chichis: le samovar, invention des plus pratiques, permet de siroter du thé noir fumé bien chaud à longueur de journée, non sans avoir glissé en bouche un morceau de sucre brun. En Angleterre, on reste fidèle à la théière de porcelaine et au thé noir, adouci au besoin par un nuage de lait. Nuage qui grossit en Inde, avec un thé au lait sucré et épicé.
Pour en savoir plus, il suffit d'entrer dans l'une des boutiques ouvertes récemment par des amateurs →

Bouilloire japonaise en fonte émaillée à l'intérieur. Fr. 49.90 chez Globus. Egalement dans les magasins de thé.

Bols japonais en grès. Fr. 10.– pièce, L'Oseraie, Lausanne.

A la mode chinoise

Cérémonie du *Gong Fu Cha* à la boutique ThéNtee, à Lausanne.

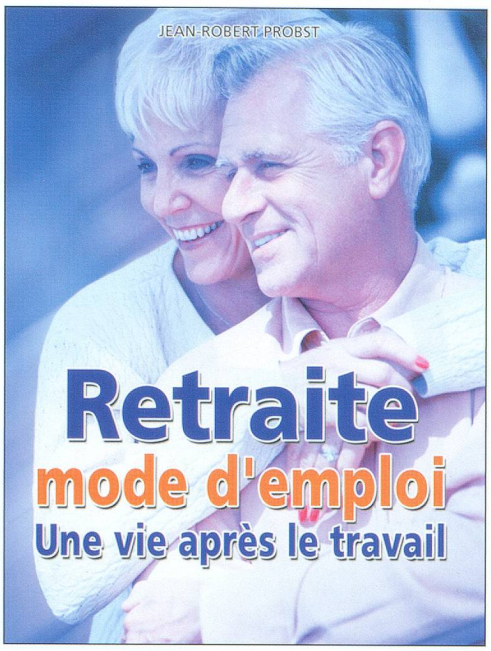
Mme Lihong Wu verse la première infusion dans une cruche et s'en sert pour arroser d'eau chaude sa petite théière de Yixing. Particularité: elle s'utilise toujours pour le même thé, en l'occurence un bleu-vert, dont elle finit par s'imprégner. L'eau s'écoule dans le «bateau à thé», grande soucoupe recouverte d'un plateau de bois ajouré.

La seconde infusion est versée dans les étroits gobelets, puis dans les bols ronds. Avant de porter aux lèvres le petit bol, on commence par humer le gobelet vide. Surprise: il dégage un délicat arôme de miel. «C'est en titillant le nez qu'on prépare le palais», explique la dégustatrice.

Véronique Terrier (à g.) et Mme Lihong Wu en pleine dégustation.

D.R.

Théière chinoise en verre soufflé Fr. 39.– et fleur de thé Fr. 3.50. Cordon Rouge, Neuchâtel.



Retraite mode d'emploi

Ce guide truffé de bons conseils
pour une retraite réussie.

Prix spécial Générations: **Fr. 10.–** (+ frais d'envoi)

Commande au 021 321 14 21

Vous vivez en EMS, Vous y avez des proches, CONTACTEZ-NOUS!

apaf

Association pour la défense des personnes âgées en EMS et de leurs familles

Rue des Gares 12 – Esplanade Poste de Montbrillant
Genève – tél. 022 310 82 82 – www.apaf.ch
Accueil au public: mardi - jeudi 14 h à 17 h et sur rendez-vous

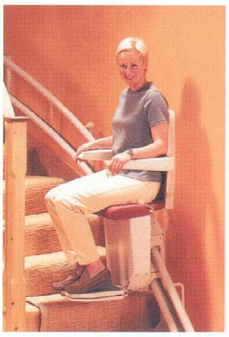
Soutenez notre action en devenant membre de l'association

écouter – conseiller – défendre

Montez... Descendez les escaliers à volonté!

HERAG

- *un lift d'escaliers est la solution sûre*
- *pratique pour des décennies*
- *s'adapte facilement à tous les escaliers*
- *monté en un jour seulement*



www.herag.ch

Veuillez m'envoyer la documentation
Je désire un devis estimatif des coûts

Nom/Prénom

Rue

NPA/Localité

Téléphone F/03-08

HERAG AG
MONTE-ESCALIERS
Tramstrasse 46
8707 Uetikon am See
044 920 05 04

Représentant pour la Suisse Romande
Bovy Charles
078 670 55 04

L'unité des maladies osseuses de la PMU et du CHUV

cherche

Hommes souffrant d'ostéoporose

- **êtes-vous âgé de 50 à 85 ans?**
- **avez-vous une densité osseuse avec des valeurs diminuées?**

➢ Nous vous proposons de participer à une étude clinique à la PMU

L'étude durera 2 ans et comportera 10 visites médicales. Votre médecin traitant restera bien entendu compétent pour tout autre problème médical vous concernant.

La participation à l'étude est entièrement gratuite (médicaments de l'étude et examens)

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à appeler:

Tél. 021 314 05 22

(du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures)
La confidentialité est strictement garantie.

Etude évaluée par la Commission d'éthique de la Faculté de médecine de Lausanne.

D.R.

A la russe... Une bouilloire coiffée d'une théière, c'est le samovar. On verse un doigt de thé concentré dans la tasse, on allonge avec l'eau chaude tirée au petit robinet. Modèle de luxe plaqué or (5 litres), Fr. 1090.–, Cordon Rouge, Neuchâtel. Mais cette boutique propose aussi des modèles à partir de Fr. 340.–.

D.R.

Set de table représentant diveres variétés de thés (Betjeman and Barton).

éclairés désireux de faire découvrir à leurs clients les thés verts, blancs et bleu-vert de Chine, si longtemps éclipsés par les thé noirs corsés produits en Inde à l'instigation des colons britanniques.
Ils vous apprendront que, quelle que soit sa couleur, le thé provient du même arbre, un camélia *(camellia sinensis),* et que la différence s'explique essentiellement par le traitement que l'on fait subir aux feuilles. Les thés noirs sont la résultante d'une série d'interventions brutales aboutissant à la fermentation, tandis que les thés chinois, plus naturels, ne sont pas ou peu fermentés (à l'exception des précieux *Pu'Er,* ces thés compressés qui vieillissent en cave selon un procédé ancestral). Pour le thé vert, les feuilles sont séchées, étuvées et roulées. Pour le thé blanc, on ne se sert que des bourgeons, les premières feuilles encore duveteuses, qu'on met simplement à sécher. Quant aux thés bleu-vert *(wulong),* ils ne subissent qu'une fermentation partielle: les feuilles sont brassées dans des corbeilles de bambou afin d'en déchirer et d'en oxyder les bords, elles restent vertes en leur centre et offrent une saveur subtile. Demandez à les déguster, c'est encore la meilleure façon d'élargir sa «culture du thé». ■

Le thé en cinq étapes

Dosage: 2 g (1 c à thé) par tasse + 2 g pour la théière. Davantage si on aime le thé corsé.
Eau: filtrée ou eau de source peu minéralisée (Volvic, Evian)
Température: eau frémissante (95°) pour les thés noirs, bleu-vert *(wulong)* et *Pu'Er*. Eau refroidie entre 60 et 70° pour les blancs et verts afin de ne pas brûler les feuilles. On peut aussi mettre de l'eau froide pour commencer. Contrôler avec le thermomètre à thé*.
Durée de l'infusion: 1 à 4 minutes, cela dépend du thé. Jusqu'à 12 minutes pour certains thés blancs. Demandez conseil au vendeur. La théine sort en premier. Les infusions suivantes libèrent les amers tanins qui neutralisent partiellement l'effet de la théine. Pour vous aider: le sablier à 3,4 et 5 minutes*.
Passoire ou feuilles en vrac: éviter de comprimer les feuilles dans une cuiller à thé, mettez les en vrac ou dans une chaussette en mousseline*, afin qu'elles s'épanouissent en toute liberté. Pas de passoire métallique.

** articles en vente chez Betjeman and Barton.*

❶ Thé blanc

Le plus naturel. Les feuilles sont simplement mises à sécher. On ne récolte que le «bourgeon», c'est-à-dire la feuille encore enroulée sur elle-même et recouverte d'un duvet blanc. Arôme léger et délicat.

❷ Thé vert

Non fermenté. Les feuilles sont séchées, chauffées à la vapeur et roulées. Peu corsé, saveur fruitée ou végétale.

❸ Thé bleu-vert (wulong)

Semi-fermenté. Les feuilles sont mises à sécher au soleil, brassées afin de provoquer un début de fermentation sur leur pourtour, puis séchées et chauffées. Pas de roulage. Légèrement corsé.

❹ Thé noir (dit rouge en Chine)

Thé fermenté industriellement. Les feuilles passent par des machines qui les ventilent, les broient, les hâchent, les roulent en vue de les faire fermenter, puis les sèchent et les tamisent. Corsé, souvent amer.

❺ Pu'Er

Thé chinois compressé en nid d'oiseau ou en plaque, qui a subi une série de fermentations artisanales étalées dans le temps. Se magnifie avec les années, comme le vin. Corsé, saveur boisée.