Le Sri Lanka, avec un grand thé!

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 91

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830378

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

VOYAGE

Le Sri Lanka, avec un grand thé !

Les plantations de théiers, qui modèlent certains des plus beaux paysages de cette île située au cœur de l'océan Indien, offrent l'un des meilleurs thés noirs du monde. Vous prendrez bien une petite tasse ?

Souvent emmitouflées dans une écharpe de brume, elles se parent en revanche toujours d'un charmant camaïeu de verts, tantôt tendres, tantôt foncés, suivant la maturité des plants qui y poussent. Les collines ondulantes et moutonnantes de théiers du Sri Lanka possèdent le caractère fascinant des paysages inoubliables. Un décor sublimé par le gracieux ballet des cueilleuses de thé, avec leurs saris colorés et leurs paniers tressés sur le dos.

Derrière cette image idyllique, qu'on découvre, par exemple, à Nuwara Eliya, se cache une véritable réalité économique. Cette île lointaine de la route aux épices se hisse en effet au troisième rang mondial des producteurs de thé. «Proportionnellement à sa taille, ce petit pays en produit beaucoup, confirme Valérie Peyre, cofondatrice des magasins de thé romands Tekoe. Contrairement aux autres contrées, qui doivent composer avec des théiers qui hibernent à la saison froide, le Sri Lanka peut récolter toute l'année. Cela s'explique par la présence d'une chaîne montagneuse au centre de l'île. Les pluies de la mousson touchent à une période de l'année l'un des versants cultivés et, à une autre, le second.»

Mais, au-delà de la quantité, c'est la qualité qui fait la réputation du thé de Ceylan, qui a conservé cette dénomination en dépit du retrait des colons anglais. Est-elle méritée ? «Il fait partie des meilleurs thés noirs, au même titre que ceux qui viennent de Chine ou d'Inde. Pour moi, il est parfait pour le matin ou à l'heure du goûter», affirme la connaisseuse, qui avoue une relation affective particulière avec le Sri Lanka, puisque c'est le berceau de son entreprise, là que Tekoe a travaillé avec ses premiers producteurs.

Et si, désormais, ce pays cultive aussi du thé vert ou blanc pour répondre à la demande du marché international, Valérie Peyre reste fidèle au traditionnel noir, pour lequel les Sri-Lankais possèdent un savoir-faire ancestral. Les meilleurs grades sont les F.O.P (bourgeons et jeunes feuilles), O.P (jeunes pousses) et Pekoe (feuilles entières issues d'une récolte tardive). «Nous ne travaillons qu'avec ceux-ci, car ce sont, là, les meilleures qualités, poursuit-elle. Leur liqueur — le terme qui désigne dans notre jargon l'infusion — est à la fois ambrée, lumineuse et orangée, leur bouquet aromatique aussi complexe qu'unique, avec des notes à la fois végétales, boisées et de réglisse, le tout accompagné d'une petite pointe d'astringence typique de ce terroir.»

DES VERTUS SUPÉRIEURES

Reste finalement la délicate question de la préparation… Valérie Peyre préconise d'utiliser trois à quatre grammes de thé pour trois à quatre décis d'une eau chauffée à environ 85 degrés. «Je l'infuse près de deux minutes, mais certaines personnes, notamment celles qui ajoutent du lait et du sucre, préfèrent le laisser tremper quelques minutes de plus pour qu'il soit plus corsé», détaille-t-elle.

Des études ont d'ailleurs montré que la teneur en antioxydants (qui limitent ou empêchent l'oxydation des cellules de notre organisme) des thés de Ceylan est supérieure à celle des autres infusions. «Ils sont, en plus, riches en polyphénols, sorte de tanins, très bons pour le système digestif», conclut Valérie Peyre.

FRÉDÉRIC REIN

UNE BELLE SUCCESSION DE VESTIGES BOUDDHIQUES

Au Sri Lanka, les trésors naturels n'ont d'égaux que les vestiges culturels, la plupart du temps à vocation religieuse (bouddhiste ou hindouiste). Impossible de manquer la cité historique de Polonnâruvâ, l'une des anciennes capitales du pays. Pas plus que le temple d'Or de Dambulla, avec ses nombreuses représentations de Bouddha, la ville fortifiée de Galle, le site archéologique de Sigirîya, surnommé le «Rocher du lion», ou encore la ville sacrée de Kandy, où se trouve une relique de la dent de Bouddha. Sans oublier la cité sainte d'Anurâdhapura, capitale politique et religieuse de Ceylan pendant 1300 ans, où trônent notamment palais et monastères. Des témoignages d'une richesse historique inouïe.

CLUB Le Sri Lanka vous tente, notre offre **en page 99.**