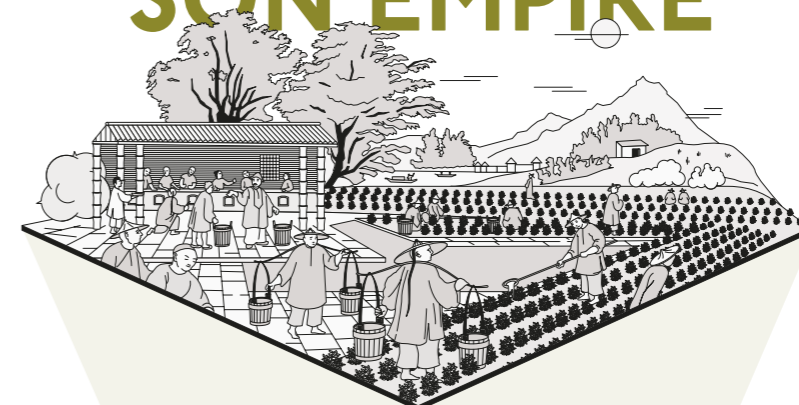


Photographie de l'explorateur et botaniste Ernest H. Wilson, datée de 1908, montrant des hommes chargés de porter des « briques » de thé, dans la région du Sichuan et se dirigeant vers le Tibet

ALTITUDE / LONGITUDE

QUAND LE THÉ ÉTEND SON EMPIRE



«Le thé est l'un des principaux piliers de la civilisation de ce pays.» Quand, en 1946, dans son essai *A Nice Cup of Tea*, George Orwell ajoute aux joyaux de la Couronne britannique les vertus de la plus consommée des boissons chaudes, il passe sous silence la plupart des chapitres d'une histoire qui commence bien loin de la Grande-Bretagne. Il est en effet long et semé d'aventures, le chemin qui a mené le thé depuis la province du Yunnan, en Chine, jusqu'aux tasses brûlantes du monde entier. Récit d'une route commerciale qui infuse sa légende depuis plusieurs millénaires.

Éric Birlouez

Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation

APRÈS L'EAU, LE THÉ EST LA BOISSON la plus consommée sur la planète. Le voyage, dans le temps et dans l'espace, de cette infusion de feuilles de *Camellia sinensis* est étroitement lié à l'histoire du monde. La saga du thé nous renvoie à des routes mythiques telle la «route du thé et des chevaux» qui reliait le sud-ouest de la Chine au Tibet. Au début du XVII^e siècle, l'arrivée du thé en Europe a été favorisée par l'ouverture, lors des deux siècles précédents, de nouvelles voies maritimes. Le thé a également été le témoin, voire le déclencheur, d'événements historiques majeurs comme la lutte anglo-néerlandaise pour la suprématie des mers, l'indépendance des États-Unis d'Amérique ou les guerres de l'opium. En Chine et au Japon, la dégustation de ce breuvage légendaire fait l'objet d'un cérémonial codifié dans les moindres détails.

UNE ORIGINE LÉGENDAIRE

La légende chinoise du thé raconte qu'un jour de l'an 2737 av. J.-C., l'empereur Chen Nung décide d'interrompre sa promenade pour se reposer à l'ombre d'un arbre. Voulant étancher sa soif, il ordonne que l'on fasse bouillir de l'eau. Un brusque coup de vent détache quelques feuilles de l'arbre, qui tombent dans le bol d'eau chaude du souverain. Chen Nung goûte l'infusion et la trouve délicieuse. L'arbre en question est un théier sauvage... Un autre récit, né en Inde, met en scène le prince Bodhidharma. Venu en Chine au début du VI^e siècle pour y fonder une branche du bouddhisme, l'homme a fait le vœu de ne pas s'endormir avant d'avoir accompli sa mission. Mais au bout de trois années de périple, le sommeil le gagne. Par le plus grand des hasards, le moine se met à mâchonner quelques feuilles qu'il vient de cueillir sur un arbre voisin. Or celles-ci sont dotées de vertus stimulantes... qui permettent à Bodhidharma de rester éveillé pendant six autres longues années. Une troisième légende – d'origine japonaise cette fois – prétend que ce même prince s'est réellement endormi en méditant. À son réveil, pour se punir de sa faiblesse, il prend la décision de se couper les paupières! Tombées sur le sol, celles-ci donnent naissance à des plants de théier.

La culture du théier a sans doute débuté il y a au moins 2 500 ans dans la province chinoise du Yunnan. La plus ancienne mention écrite de ce breuvage figure dans des textes datant d'environ deux mille ans: composante essentielle de la pharmacopée chinoise de l'époque, le thé y est présenté comme un élixir d'immortalité! Dès le VIII^e siècle, sous la dynastie Tang, un poète taoïste nommé Lu Yu rédige le premier traité exclusivement consacré au thé.

DANS SA VERSION LA PLUS

LONGUE, LE RITE PEUT DURER

JUSQU'À QUATRE HEURES.

Initialement produit en faibles quantités, le thé est réservé à la cour de l'empereur. Sa préparation et sa consommation font l'objet de rites cérémoniels. Il en est de même de sa récolte: la cueillette des feuilles les plus délicates, destinées au souverain, est uniquement réalisée par des jeunes filles vierges; chaque jour, elles doivent porter une nouvelle robe et des gants de soie neufs et parfumés. Elles accomplissent leur travail avec des ciseaux d'or, dans le silence le plus absolu. Quelques siècles plus tard, le thé est diffusé au sein des communautés de moines bouddhistes, avant de gagner l'ensemble de la société chinoise.

Jusqu'à la fin de la dynastie Tang (618-907), les Chinois ne consomment pas le thé sous forme d'infusions. Ils en mâchent les feuilles, les emploient comme ingrédients dans leurs plats ou les mettent dans de l'eau froide qu'ils portent à ébullition pendant plusieurs minutes (décoction). Sous les Song (960-1279), ce thé bouilli est abandonné: l'usage se répand de délayer dans de l'eau frémissante les feuilles réduites en poudre très fine avant de battre vigoureusement le mélange à l'aide d'un fouet en bambou (les Japonais d'aujourd'hui le préparent encore ainsi). À partir du milieu du XVI^e siècle (dynastie Ming), les feuilles entières de thé sont infusées dans des théières.

CHA MA GU DAO : LA ROUTE DU THÉ ET DES CHEVAUX

Selon la légende, une princesse chinoise se rend au Tibet en l'an 641 pour y épouser le souverain local. Elle emporte avec elle un thé de très haute qualité, le célèbre pu-erh. Les Tibétains à qui elle l'offre l'apprécient beaucoup mais l'utilisent à leur manière: ils le mélangent à du beurre de yak rance et y ajoutent du sel (ce breuvage épais et très calorique est toujours consommé au Tibet). La première «route du thé» est née...

Longue de 2 500 kilomètres environ, cette route correspond en réalité à deux axes distincts qui partent de la province du Sichuan et de celle du Yunnan voisin et convergent ensuite pour atteindre Lhassa, la capitale du Tibet. Sur le lieu de leur récolte, les feuilles de théier sont compressées sous la forme de briques pour occuper moins de place. Transporté à dos de chameau et de yak, le thé franchit de nombreux cols à plus de 5 000 mètres d'altitude. Parvenu à destination, il est échangé contre les rapides et robustes chevaux tibétains, d'où le nom de «route du thé et des chevaux». À son apogée, aux XII^e et XIII^e siècles, cet axe commercial voit transiter chaque

année 100 000 tonnes de thé et 15 000 chevaux! Plutôt qu'une route au sens strict, il s'agit d'un réseau de pistes qui constituent autant d'alternatives selon la saison, l'état du terrain ou l'herbe disponible pour les animaux. La route du thé et des chevaux passe par des caravansérails où les marchands peuvent faire reposer leurs animaux, se ravitailler, vendre et acheter des marchandises diverses.

Après le Tibet, le thé conquiert le Japon. Au VIII^e siècle, des moines bouddhistes japonais partis en Chine étudier des textes sacrés rentrent chez eux avec dans leurs bagages des graines de théier. Le *matcha* (thé vert réduit en poudre) est un auxiliaire précieux pour lutter contre le risque d'endormissement qui guette le moine lors de sa méditation. Le thé séduit ensuite les aristocrates de la Cour et l'élite dirigeante des guerriers (les samouraïs) avant de se répandre dans toute la société japonaise. À partir du XV^e siècle, sa consommation fait l'objet d'un rituel précis. Le moine Sen No Rikyū (1522-1591) est le premier à codifier dans les moindres détails la cérémonie du thé (*chanoyu* en japonais, ce qui signifie «eau chaude pour le thé»). Dans sa version la plus longue, le rite peut durer jusqu'à quatre heures! La préparation et la dégustation du thé symbolisent une esthétique et une éthique dans laquelle les valeurs-clefs sont la pureté, le respect, l'harmonie et l'humilité.



An Informal, Afternoon Tea, photographie de Kusakabe Kimbei, Japon, 1890

LE THÉ DÉBARQUE EN EUROPE

Il faut attendre le XVII^e siècle pour que le thé soit introduit sur l'ensemble du continent européen. Au siècle précédent, des navires portugais ont emprunté la «route des Indes» ouverte par Vasco de Gama en 1498: ils ont rapporté du thé à Lisbonne, mais les quantités sont modestes. Les premiers à importer des cargaisons importantes de feuilles de *Camellia sinensis* sont les Hollandais: en 1606, un navire de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (la *voc*) décharge des caisses de thé noir dans le port d'Amsterdam. Pendant plus de soixante ans, ce sont les marchands hollandais qui approvisionnent les cours royales européennes en thé. Rare et extrêmement coûteuse, l'infusion chinoise symbolise le luxe et le raffinement le plus extrême. Mais en 1669, la rivale anglaise de la *voc*, l'East Indian Company, débarque sa première cargaison de thé sur les bords de la Tamise. La Compagnie britannique a profité de l'éviction des marchands hollandais par les Chinois pour conquérir le monopole du commerce du thé avec l'empire du Milieu.

Entre temps, la France a elle aussi découvert le thé (en 1636, sous le règne de Louis XIII). Mais sa consommation est fortement limitée par les très lourdes taxes que la Hollande et l'Angleterre imposent sur cette denrée. Malgré son prix prohibitif, le thé suscite un vif intérêt de la part des élites aristocratiques avides de nouveautés et fascinées par les moeurs exotiques de l'Orient. Lors d'une réception donnée en 1686 à Versailles par Louis XIV, l'ambassadeur du Siam (l'actuelle Thaïlande) offre au Roi-Soleil une théière et une coupe de dégustation en or.

Dans un premier temps, le thé est surtout consommé pour les bienfaits médicaux qui lui sont attribués. Son infusion est réputée souveraine contre les maux de tête et de ventre, et on lui reconnaît des vertus diurétiques et stimulantes. Mazarin le boit pour soigner sa goutte et Louis XIV pour prévenir les « vapeurs et les vertiges » dont il souffre fréquemment. *A contrario*, Madame Palatine, la belle-sœur du Roi-Soleil, considère le thé comme « tout juste bon à vider la vessie » et, fidèle à ses origines allemandes, lui préfère la bière chaude épicée à la muscade.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, le thé demeure en France la boisson de la haute aristocratie. Soucieux de distinction sociale, les puissants le préfèrent au café dont la baisse continue du prix le rend accessible à de nouvelles couches de la société. À partir du siècle suivant, le thé commence toutefois à conquérir une bourgeoisie française devenue « anglomanique ».

LA ROUTE DE LA SOIE ACHEMINE LE THÉ JUSQU'EN RUSSIE

Si le thé parvient en Europe occidentale par voie maritime, c'est par le réseau de pistes caravanières constituant la route de la soie qu'il atteint la Russie, là aussi au XVII^e siècle. Partant de Xi'an, au centre de la Chine, les caravanes formées de plusieurs centaines de chameaux s'engagent dans un périple qui peut durer plus d'un an. En 1880, l'ouverture de la ligne de chemin de fer transsibérienne raccourcit considérablement le trajet (à moins de deux mois) et rend le thé beaucoup plus accessible. Les Russes prennent alors l'habitude de boire ce breuvage d'une façon particulière : ils préparent une infusion très forte de feuilles de thé noir et fumé, que chaque buveur rallonge d'une plus ou moins grande quantité d'eau chaude. Celle-ci est contenue dans une énorme bouilloire en métal nommée samovar (le mot signifie « qui bout de soi-même »). Par ailleurs, le thé n'est pas servi dans des tasses mais dans des verres, avec une rondelle de citron et du sucre en quantité (le sucre étant à cette époque encore très cher, les gens modestes se contentaient de lécher le pain de sucre suspendu au-dessus du samovar).

THÉ ET GÉOPOLITIQUE

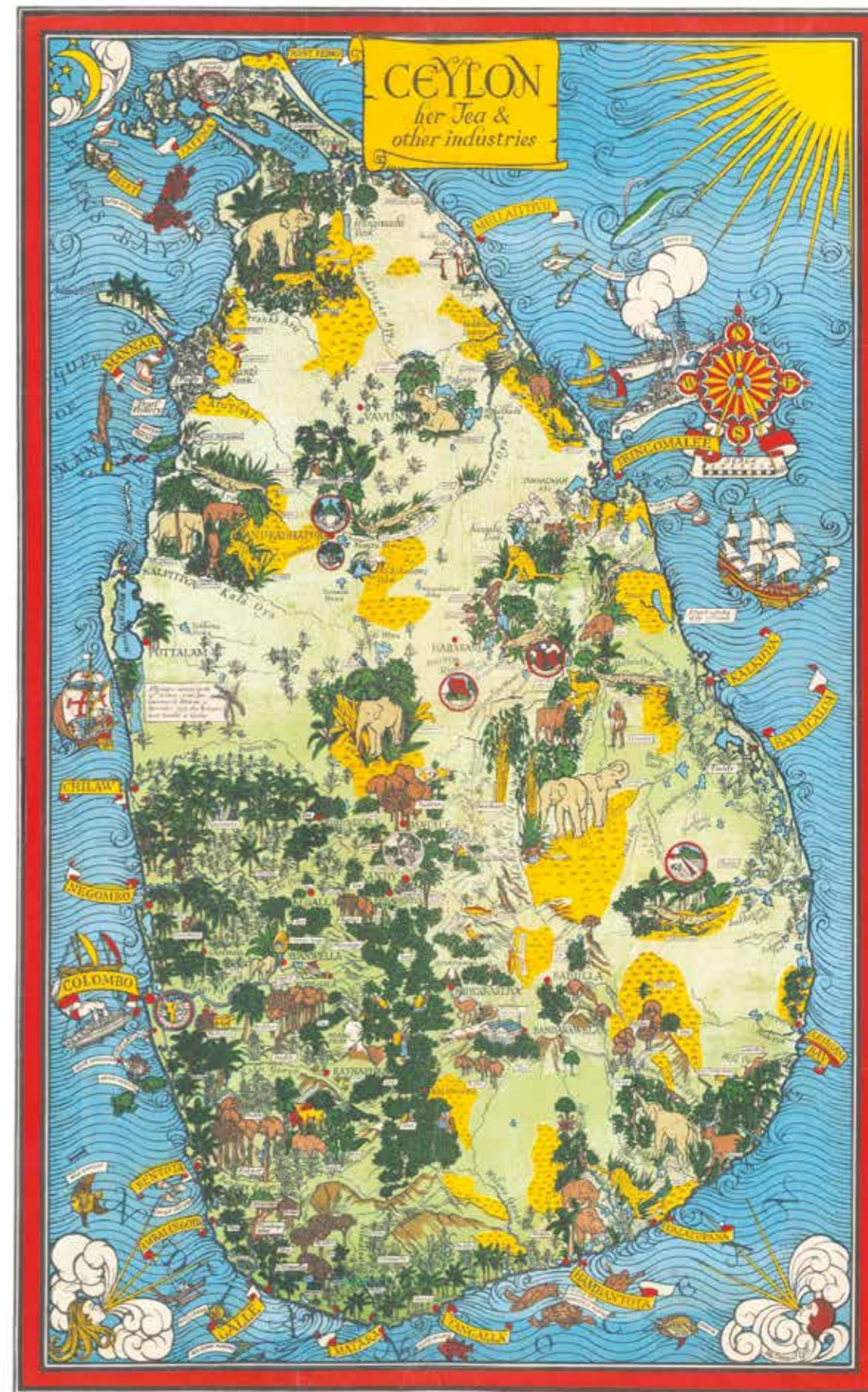
En 1773, à la suite de décisions fiscales prises en sa faveur par le gouvernement de Londres (le Tea Act), l'East India Company conquiert le monopole du commerce du thé avec les treize colonies britanniques d'Amérique du Nord. Redoutant que l'absence de concurrence ne s'étende aux autres denrées importées – et ne se traduise par une forte hausse des prix – les habitants des colonies se révoltent. Le 16 décembre 1773, dans le port de Boston, une soixantaine d'hommes déguisés en Amérindiens jettent par-dessus bord les 342 caisses de thé acheminées depuis la Chine par trois navires de la Compagnie britannique. Cet événement, auquel on donnera le nom de « Boston Tea Party », est le prélude – et le prétexte – à la rébellion qui aboutit deux ans et demi plus tard à la Déclaration d'indépendance des États-Unis d'Amérique.

La perte de ses colonies américaines n'empêche pas la Grande-Bretagne de poursuivre son commerce lucratif avec la Chine. Mais entre les deux partenaires, la mésentente s'installe. Pour contraindre les Chinois à accepter leurs exigences, les Anglais imaginent un plan diabolique... Ils inondent le pays avec de l'opium issu de leurs plantations indiennes de pavot. Le nombre de fumeurs explose : au début du XVIII^e siècle, des dizaines de millions de Chinois devenus opiomanes sont totalement léthargiques ! Il faut cependant attendre 1839 pour que l'empereur de Chine prenne une décision forte... qui met le feu aux poudres : il fait saisir et brûler des milliers de caisses d'opium entrées frauduleusement dans son pays. Les Anglais réagissent aussitôt militairement :



Planche de 4 timbres réalisés par Le United States Postal Services en 1973, donnant à voir une des scènes de la Boston Tea Party

À DROITE
Carte de Ceylan (aujourd'hui le Sri Lanka) réalisée par McDonald Gill vers 1930, montrant les ressources naturelles et industrielles de l'île, notamment ses plantations de thé



entre 1839 et 1842, la première guerre de l'opium fait rage. Quinze années plus tard, elle est suivie d'un second conflit armé (de 1856 à 1860) auquel participe la France. Le gouvernement chinois doit céder: l'opium peut de nouveau entrer légalement en Chine, de nombreux ports chinois sont contraints d'accueillir des navires de commerce occidentaux et les Européens peuvent continuer à y acheter leur thé à des prix très avantageux.

À l'époque où s'exacerbent ces tensions avec la Chine, les Anglais décident de créer de grandes plantations de thé en Inde ainsi que sur l'île de Ceylan. Devenus les maîtres de l'Empire des Indes, les colons britanniques ont une obsession: ravir aux Chinois les secrets – jalousement gardés – de la culture du théier et de la transformation de ses feuilles. Pour percer ce mystère, une mission d'espionnage est confiée en 1848 à un botaniste écossais, Robert Fortune. Ayant revêtu des vêtements locaux pour passer inaperçu, l'homme parcourt en chaise à porteurs les régions productrices de thé et découvre peu à peu les techniques utilisées. Il parvient aussi à faire sortir du pays des graines et des plants de théier qu'il introduit en Inde. L'essor rapide de la production indienne a deux conséquences. L'accroissement de l'offre faisant baisser les prix, le breuvage se démocratise et chaque Anglais, même modeste, peut désormais boire du thé. Par ailleurs, la Chine n'est plus le seul pays fournisseur et elle perd rapidement d'importantes parts de marché en Europe et aux États-Unis. Elle parvient toutefois à maintenir sa prééminence en Russie et dans les pays arabes.

LE THÉ AUJOURD'HUI

Au cours du xx^e siècle, le volume de thé produit dans le monde ne cesse de croître. De grands groupes industriels comme Lipton, Lyons ou encore Brooke Bond en assurent la commercialisation. Dans les grands centres urbains, ils créent des milliers de salons de thé pour assurer la promotion de leur marque. En 1908, un marchand de thé de New York – Thomas Sullivan – est à l'origine, de façon totalement fortuite, d'une petite révolution: le sachet en papier. Le commerçant avait adressé à ses clients américains des échantillons de quelques feuilles de thé enfermées dans de petites poches de soie; certains destinataires avaient mis directement ces sachets dans leur théière! Mais ce n'est qu'en 1953 que le thé en sachet est lancé en Grande-Bretagne, à l'initiative de la maison Tetley. Aujourd'hui, il représente la quasi-totalité (96 %) de la consommation globale des adeptes du *five o'clock tea*!

LES ANGLAIS

DÉCIDENT DE CRÉER

DE GRANDES

PLANTATIONS DE THÉ

EN INDE AINSI QUE

SUR L'ÎLE

DE CEYLAN.

Actuellement, 35 pays au monde produisent du thé et il existe même un thé «européen»... issu de l'archipel des Açores. Les types de thé consommés présentent une grande diversité. Celle-ci ne dépend pas de la matière première elle-même – qu'il soit noir, vert ou blanc, le thé est issu d'une seule et même plante, le *Camellia sinensis* – mais elle dépend de ses variétés, de ses terroirs, de ses modes de culture, des feuilles récoltées (parfois, seuls les bourgeons sont cueillis) ainsi que du traitement appliqué aux feuilles après la cueillette. C'est ce traitement qui détermine l'obtention d'un thé blanc (pratiquement non transformé), vert (non fermenté), noir (fermenté) ou encore *oolong* (semi-fermenté). À côté des thés noirs traditionnellement consommés en France, on trouve aujourd'hui de plus en plus de thés verts ou blancs, de thés fumés ou encore de thés «de terroir» identifiés comme les crus d'un vin. Les jeunes générations apprécient les thés glacés ou parfumés, ainsi que le «thé aux perles» (mélange de thé, de fruits et de perles de tapioca). Autre breuvage à la mode, le *rooibos* d'Afrique du Sud, improprement appelé «thé rouge»: la plante dont il est issu n'est pas le *Camellia sinensis* et il ne contient pas de théine. Enfin, le thé est de plus en plus souvent utilisé en cuisine et en pâtisserie.

Le thé est devenu un produit de très grande consommation, bu dans le monde entier et accessible aux plus modestes (plus d'1,6 milliard de tasses chaque... jour!). Mais la plus grande part de la production mondiale des «jardins de thé» provient en réalité de grandes exploitations (jusqu'à plusieurs centaines d'hectares) situées principalement en Chine et en Inde. À eux seuls, ces deux pays assurent 60 % du thé produit sur la planète. Dans le même temps, de nombreux petits planteurs (c'est le terme consacré) produisent sur moins d'un demi-hectare des thés de très haute qualité qui peuvent parfois atteindre des sommes astronomiques. Le volume produit est en effet très faible et certains de ces thés d'exception peuvent être comparés à nos vins «grands crus» les plus prestigieux. ^

PANORAMA QUAND LE THÉ ÉTEND SON EMPIRE

ROUTES DU THÉ ET PRINCIPALES PLANTATIONS EN ASIE

environ
80
variétés de thé

LES 10 PEUPLES QUI BOIVENT LE PLUS DE THÉ AU MONDE (kg par personne et par an)

Turquie	2,9
Irlande	2,2
Ouzbékistan	2,1
Royaume-Uni	1,7
Pakistan	1,5
Kazakhstan	1,5
Russie	1,4
Tunisie	1,2
Maroc	1,2
Nouvelle-Zélande	1,2

LE CLASSEMENT DES PAYS PRODUCTEURS DE THÉ (milliers de tonnes par an)

Chine	1 924
Inde	1 208
Kenya	432
Sri Lanka	340
Vietnam	214
Turquie	212
Iran	160
Indonésie	148
Argentine	105
Japon	85

Le thé est issu du *Camellia sinensis*. Après la récolte, les feuilles de thé sont mises à sécher et travaillées donnant différentes oxydations et couleurs de thé:

- **Le thé blanc**, naturellement oxydé, que l'on trouve en Inde du Nord, au Sri Lanka, au Népal et en Chine (Fujian). Le *Bai Mu Tan* est un thé blanc du Fujian.
- **Le thé vert**, non oxydé, que l'on trouve au Japon, en Corée, au Vietnam, en Chine (Anhui, Fujian, Guangdong, Sichuan, Yunnan, Hunan, Zhejiang, etc.), au Népal, en Inde et au Sri Lanka. Le *Bi Lo Chun* (« spirale de Jade au printemps ») est un thé vert de Chine (Jiangsu).
- **Le thé jaune**, non oxydé mais légèrement fermenté, que l'on trouve en Chine (Yunnan, Hunan, Zhejiang, Anhui). Le *Meng Ding Huang Ya* (« Pic Masqué ») est une variété de thé jaune.
- **Le thé noir** (que les Chinois appellent « rouge »), tout à fait oxydé, que l'on trouve au Kenya, en Inde, au Sri Lanka, en Indonésie, en Turquie, au Vietnam, en Argentine, en Iran, au Bangladesh, au Malawi, en Chine, etc. Le thé Darjeeling est réputé pour être le plus fin des thés noirs, il a pour surnom le « champagne des thés ».
- **Le thé bleu-vert** (oolong ou wu long), semi-oxydé, que l'on trouve en Chine (Fujian, Guangdong), à Taiwan, au Népal et en Inde. Le *Tie Guan Yin* est un oolong cultivé à Taiwan et dans le Fujian.
- **Le thé sombre** (que les Chinois appellent « noir »), au-delà de la fermentation, que l'on trouve en Chine (Anhui, Hunan, Sichuan, Yunnan). Le plus connu de ces thés est le pu'er.

Localisation des principales plantations

LES PRINCIPALES ROUTES DU THÉ

- Route du Yunnan
- Route de Guan Ma
- Route de Jiang Lai
- Route de la Saison Sèche
- Route du Tibet-Sikkim
- Route de Guan Zang
- Route de Guan Ma

À LIRE

- Ciarán Carson, *Thé au trèfle*, Actes Sud, 2003
- Yasushi Inoue, *Le Maître de thé*, Le Livre de poche, 2008
- Lu Yu, *Le Classique du thé, Rivages*, 2015
- Robert Fortune, *La Route du thé et des fleurs*, Payot, 2017

À VOIR

- *Le Goût du riz au thé vert*, Yasujiro Ozu, 1952

- *Le Salon de musique*, Satyajit Ray, 1958
- *La Canonnière du Yang-Tse*, Robert Wise, 1966
- Rikyu, Hiroshi Teshigahara, 1989
- *La Mort d'un maître de thé*, Kei Kumai, 1989

À ÉCOUTER

- Stéphane Grappelli & Yehudi Menuhin, *Tea for two*, 1978
- Cat Stevens, *Tea For The Tillerman*, 1970