

La cérémonie du thé japonaise

Les origines du thé

Le thé est apparu en Chine. On raconte que c'est l'empereur légendaire Shen Nong (considéré comme le « père » de l'agriculture et de la médecine traditionnelle chinoise) qui en fit la découverte il y a environ 5000 ans.

Après avoir tester sur lui-même plusieurs plantes, il faillit mourir d'empoisonnement. Mais il guérit grâce à des feuilles de thé qu'il trouva par hasard.

Les historiens pensent plutôt que ce sont les **Hans** (dynastie chinoise) qui utilisèrent en premier le thé comme **remède** entre le 3ème siècle av. J-C et le 3ème siècle ap. J-C.

Mais c'est véritablement la dynastie **Tang** (vers le 7ème siècle ap. J-C) qui consomma plus régulièrement le thé.

A cette époque, cette boisson ressemblait plutôt à une soupe : le thé était bouilli dans l'eau salée. On y ajoutait des oignons, du gingembre, des écorces de clémentines, etc.

Et à partir du 10ème siècle, la dynastie **Song** changea sa manière de le préparer. Elle préférait réduire le thé en poudre fine et le battre au fouet en bambou avec de l'eau chaude. Enfin vers le 14ème siècle, la dynastie **Ming** prépara le thé comme on le connaît aujourd'hui, c'est-à-dire en infusant les feuilles de thé dans l'eau bouillante.

Les feuilles de thé proviennent du théier (nom scientifique : *camellia sinensis*), arbre à fleurs blanches d'origine chinoise qui peut atteindre plusieurs dizaines de mètres à l'état sauvage. Dans les plantations, le théier ne dépasse pas un mètre car il est taillé pour faciliter les récoltes.

Après la cueillette, les feuilles de thé subissent de nombreuses transformations : séchage, roulage, **fermentation** ou non, chauffage. Selon le procédé de fabrication choisi, on peut obtenir différentes sortes de thés : vert, bleu-vert, jaune, blanc, rouge, noir, et parfumé si on ajoute des **arômes**.

Thé, tea, cha...

Le thé est la boisson la plus consommée au monde après l'eau et chaque pays à sa propre façon de le préparer et de le nommer : par exemple en Chine ou au Japon, on l'aime nature et on dit « cha ».

En Grande-Bretagne, on dit « tea » et on le préfère avec du sucre et un nuage de lait. Au Maroc, comme dans d'autres pays du Maghreb, on prépare le thé à la menthe « taï nana » alors qu'en Inde on boit surtout le « tchaï » (thé au lait avec des épices).



Ustensiles à thé chinois.



Champs de thé, Uji, Japon.

Le thé au Japon

Le Japon commença à boire du thé vers le 12ème siècle lorsque des moines **zen**, partis étudier le **bouddhisme** en Chine, revinrent avec du thé et des graines de théiers.

A cette époque, la Chine buvait le thé en poudre battu au fouet. C'est donc cette préparation que les japonais découvrirent. Au début, ce sont surtout les moines qui l'utilisaient comme médicament. Celui-ci les aidait à rester éveillés pendant les longues heures de méditation.

Puis vers le 14ème siècle, les **samouraïs** et les nobles de la cour impériale japonaise organisèrent de grands concours de thé. Le but du jeu était de goûter différents thés et de deviner de quelle région ils provenaient. Mais c'était surtout l'occasion de montrer l'étendue de leurs connaissances et de leur richesse en utilisant des objets importés de Chine, très à la mode à l'époque.



Un siècle plus tard la situation changea. Le moine zen Murata Shukô décida d'utiliser des objets plus modestes de la vie quotidienne pour boire le thé. Il ouvra ainsi le chemin au **chanoyu**, la cérémonie du thé japonaise. Son successeur, Takeno Jôô, la développa en privilégiant la sobriété et la simplicité. Il voulait faire du thé un art de vie accessible à tous les japonais.

Mais c'est surtout au 16ème siècle que Sen no Rikyû, grand **maître de thé**, fixa les règles de la cérémonie du thé, basées sur le respect des Hommes et de la nature, et la recherche de la beauté dans chaque chose de la vie quotidienne (une simple fleur, un bon moment passé avec des amis...).

Toute sa vie fut consacrée au thé. Malheureusement il dut se faire **hara-kiri** sur ordre de son seigneur qui le soupçonnait d'avoir voulu l'empoisonner. Rikyû se donna la mort après avoir offert à ses amis ses ustensiles de thé sauf son bol. Il brisa ce dernier afin que personne ne connaisse le même destin que lui.

Après sa mort, son petit-fils et ses arrière-petits-fils continuèrent de transmettre la cérémonie du thé en créant trois grandes écoles de thé. Elles sont toujours en activité car aujourd'hui la cérémonie du thé est encore très présente au Japon.

Parallèlement, vers le 17ème siècle, les Japonais découvrirent aussi le thé vert infusé, boisson de consommation courante dans la plupart des familles japonaises.



Sen no Rikyû.

La voie du thé

La cérémonie du thé, appelée chanoyu (traduction : eau chaude pour le thé), suit un certain nombre de principes dictés au 16ème siècle par le maître Sen no Rikyû. On appelle aussi cela la voie du thé (**sadô** ou **chadô**).

Ceux qui la pratiquent la suivent tout au long de leur existence, même dans les gestes les plus banals de la vie quotidienne.

Ils doivent respecter les quatre grands principes dictés par Rikyû :

L'harmonie : doit régner entre celui qui prépare le thé (l'**hôte**), ses invités et la nature.

Le respect : de l'Homme et de la nature.

La pureté : symbole d'abandon des préoccupations matérielles de la vie quotidienne.

La sérénité : naît des trois autres principes observés pendant la cérémonie.

La cérémonie du thé propose ainsi de trouver la beauté dans les choses simples et **éphémères**. Il existe une expression qui montre bien cet esprit « **ichi go ichi e** : une fois, une rencontre », ce qui signifie que chaque moment est unique et qu'il faut donc l'apprécier comme tel.

La cérémonie du thé

La cérémonie du thé varie légèrement selon les saisons et l'école qui la pratique. Dans son intégralité, elle dure environ quatre heures et se déroule en plusieurs étapes : tout d'abord le maître de thé sert à ses invités (pas plus de 5) un repas léger, puis après quelques instants dans le jardin du **pavillon de thé**, les invités reviennent pour boire un thé fort.

Pour finir, le maître leur prépare un thé léger accompagné d'un gâteau traditionnel japonais. Lors de démonstrations publiques, il est courant de ne montrer que la préparation du thé léger, c'est donc ce que l'association Chasen propose dans sa présentation.



Cérémonie du thé.

Avant l'arrivée des invités, le maître nettoie le pavillon de thé et le jardin. Il accroche un rouleau de **calligraphie**, le plus souvent un mot ou une phrase d'un moine zen, qui donnera le thème de la rencontre. Plus tard, il le remplacera par le **chabana**.

Lorsque les invités arrivent, ils s'assoient sur les **tatamis**. Ils se sont habillés de leurs beaux **kimonos** pour l'occasion. Puis le maître apporte les objets qui serviront à la préparation du thé. La cuiller à thé, la louche et le fouet sont en bambou. Le bol, les pots à eau froide et à eau de rinçage sont en **céramique**. La bouilloire est en **fente**. Le **bois laqué** est souvent utilisé pour la boîte à thé et le plateau à gâteaux.

Le maître de thé se sert également d'un carré de soie colorée pour essuyer la boîte à thé et la cuiller, et d'un tissu de lin blanc pour essuyer le bol.

Le chabana

Le maître de thé doit suivre sept autres règles pour bien mener une cérémonie. « Arrange les fleurs comme elles sont dans les champs » en est une qui a donné naissance au chabana (art d'arranger les fleurs).

Au cours de la cérémonie, le maître de thé vient placer le chabana dans le pavillon de thé. C'est souvent une simple fleur dans un vase qui symbolise la beauté de toutes les fleurs et de la nature éphémère.

Voici la totalité des 7 règles :

« Fais un délicieux bol de thé

Dispose le charbon de bois de façon à chauffer l'eau

Arrange les fleurs comme elles sont dans les champs

En été, évoque la fraîcheur, en hiver, la chaleur

Devance en chaque chose le temps

Prépare-toi à la pluie

Accorde à chacun de tes invités la plus grande attention.»

Le thé utilisé pour la cérémonie est appelé **matcha** : thé vert réduit en poudre très fine. Pour le thé léger, le maître prend une cuiller et demie de matcha puis verse une demi louche d'eau frémissante (environ 80°). Il saisit ensuite le fouet en bambou et bat de haut en bas jusqu'à obtenir un liquide vert et mousseux. Ce thé est un peu amer. Aussi pendant que le maître le prépare, les invités mangent un petit gâteau sucré (**wagashi**) à base de sucre de canne ou de pâte de haricot, rouge ou blanc, pour adoucir le goût du thé.

Si le maître est attentionné et respectueux envers la nature, les objets et ses invités, le thé sera très bon et les invités seront heureux !

Quand les invités ont fini de boire leur bol de thé, le maître nettoie les ustensiles et les range, puis revient dire au revoir. Les invités repartent ensuite chez eux, calmes et tranquilles, heureux d'avoir passé un agréable moment.



Préparation du thé et gâteaux japonais.

Pavillon et jardin

Le pavillon de thé est une sorte de petite cabane en bois, au toit de **chaume** et mur de **pisé**, composée d'une salle de thé, d'une salle de préparation et d'une **alcôve** où l'on place la calligraphie et le chabana. Le sol est recouvert de tatamis. Au centre se trouve un **foyer** encastré dans le sol pour faire chauffer l'eau.

L'entrée du pavillon est très étroite ce qui contraint les invités à se baisser avant d'entrer, signe d'**humilité**. Autrefois les samouraïs devaient ainsi retirer leurs grands sabres avant de pouvoir assister à la cérémonie.



Pavillon de thé.

Avant d'entrer dans le pavillon, les invités patientent sur un banc sous un portique couvert. Puis ils traversent le jardin en empruntant un petit sentier composé de pierres plates qui les mène à la salle de thé et symbolise le passage d'un monde matériel au monde spirituel de la cérémonie.



Intérieur de pavillon.

Lexique

Alcôve : enfoncement légèrement surélevé dans la salle de thé où l'on accroche la calligraphie et le chabana.

Arôme : additif alimentaire destiné à donner un parfum particulier à un aliment.

Bois laqué : bois enduit de laque (vernis qui provient de l'arbuste sumac).

Bouddhisme : religion fondée en Inde. Les bouddhistes croient en la réincarnation.

Calligraphie : art de l'écriture.

Céramique : poterie. Fabrication d'objet en pâte argileuse traitée et cuite.

Chabana : art d'arranger les fleurs.

Chanoyu : cérémonie du thé japonaise.

Chaume : paille qui couvre le toit des maisons.

Ephémère : qui est de courte durée.

Fermentation : réaction chimique du thé à la chaleur et à l'humidité.

Fonte : alliage de fer et carbone.

Foyer : espace aménagé dans la salle de thé pour y faire du feu.

Han : dynastie qui régna en Chine de 206 av. J-C à 220 ap. J-C.

Hara-kiri : suicide consistant à s'ouvrir le ventre. On dit aussi seppuku.

Hôte : personne qui reçoit quelqu'un. Dans la cérémonie du thé, personne qui prépare le thé pour ses invités.

Humilité : synonyme de modestie.

Kimono : vêtement traditionnel japonais.

Maître de thé : personne qui dirige et enseigne la cérémonie du thé.

Matcha : thé vert en poudre utilisé pour la cérémonie du thé.

Ming : dynastie qui régna en Chine de 1368 à 1644 ap. J-C.

Pavillon de thé : petite cabane en bois, murs de pisé et toit de chaume.

Pisé : mélange de terre argileuse et de paille.

Remède : médicament.

Sadô ou chadô : voie du thé.

Samouraï : guerrier de la société féodale japonaise (environ 10ème -19ème siècle).

Song : dynastie qui régna en Chine de 960 à 1279 ap. J-C.

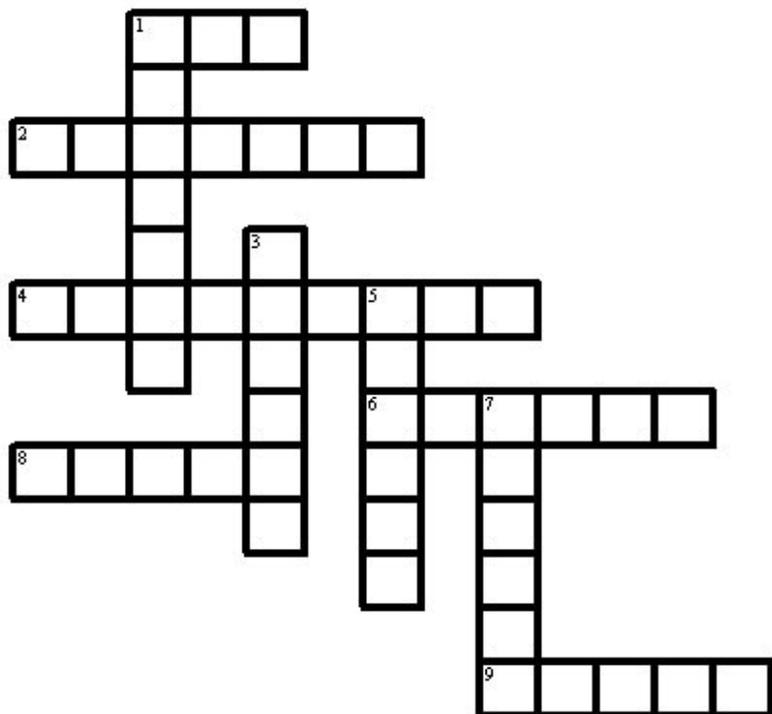
Tang : dynastie qui régna en Chine de 616 à 907 ap. J-C.

Tatami : natte de paille de riz tressée.

Wagashi : gâteau japonais.

Zen : religion bouddhiste japonaise basée sur la méditation.

Mots-croisés



Horizontalement:

- 1 Thé en chinois ou en japonais
- 2 Cérémonie du thé japonaise
- 4 Plante que l'on ajoutait au thé bouilli sous la dynastie Tang
- 6 Thé vert en poudre
- 8 Objet qui sert à battre le thé en poudre
- 9 Grand maître du thé au 16ème siècle

Verticalement:

- 1 Arrangement floral
- 3 On la recherche dans les choses simples et éphémères
- 5 Ce bois sert à la fabrication de la cuiller à thé et de la louche
- 7 Arbre à fleurs blanches, aussi appelé camellia sinensis

Replace dans l'ordre chronologique les 3 âges du thé :

- | | |
|--------------|----|
| -Thé infusé | 1. |
| -Thé bouilli | 2. |
| -Thé battu | 3. |

«Dans la voie du thé
on s'imprègne par le coeur
et non en regardant ou en écoutant
attentivement.»

Sen no Rikyû