

La cérémonie du thé japonaise



*Association Chasen - siège social : 17 chemin de la Nerthe 13016 Marseille
Tél : 08 73 60 50 60 / 06 83 71 59 41. Email : asso.chasen@free.fr
Site : <http://asso.chasen.free.fr>*

Qu'est-ce que le thé ?

Le thé est une boisson chaude que l'on obtient en **infusant** des feuilles de théier (arbre à fleurs blanches d'origine chinoise).

C'est aussi la boisson la plus consommée dans le monde après l'eau. Chaque pays consommateur de thé a sa propre façon de le préparer : par exemple, en Chine ou au Japon, on l'aime nature. En Grande-Bretagne on le préfère avec du sucre et un nuage de lait. En Afrique du Nord, on prépare le thé à la menthe, mais en Inde, on le boit souvent sucré avec du lait et des épices.

Dans les magasins, tu peux trouver différentes sortes de thé : thé vert, bleu-vert, jaune, blanc, rouge, noir et parfumé. Tu peux acheter le thé en sachet ou bien au poids.



Champs de théiers



thé bleu-vert
Chine

thé vert
Japon

thé en sachet
Inde

La légende du thé

Il y a environ 5000 ans, la Chine était gouvernée par l'empereur Shen Nong dont le corps était transparent. Un jour, tout son peuple tomba malade. Il décida alors d'aller chercher lui-même des plantes pour le guérir.

Il connaissait un bon moyen pour trouver celles qui étaient bonnes ou mauvaises pour la santé : son corps restait transparent quand il goûtait une bonne plante mais devenait tout noir lorsqu'il s'agissait de poison. Il en testa ainsi un grand nombre jusqu'au moment où il s'aperçut que tout son corps avait noirci. Mais il était trop tard !

Terrassé par le poison, Shen Nong tomba à terre tout près d'un arbre au feuillage éclatant et verdoyant. Dans un dernier espoir, il rassembla toutes ces forces et cueillit quelques feuilles. Puis il les mâcha très doucement. Petit à petit, le corps de l'empereur s'éclaircit et redevint transparent. Cet arbre l'avait sauvé. Il décida donc de le nommer « cha », thé en chinois. C'est ainsi que le thé fut découvert selon l'une des légendes chinoises, mais les historiens pensent qu'en réalité on le découvrit plus tardivement à l'époque de la dynastie Han (3ème siècle av. J-C - 3ème siècle ap.J-C).

Le thé au Japon

Bien après la Chine, le Japon découvrit à son tour le thé vers le 12ème siècle après Jésus-Christ grâce à des moines **zen** japonais qui avaient rapporté de leur voyage en Chine du thé et des graines de théiers. A cette époque les moines utilisaient le thé comme un médicament qui les empêchait de dormir pendant les longues heures de prière.

Puis cette boisson se répandit au Japon, mais il n'y avait que les gens de la cour impériale et les grands **samouraïs** qui avaient la possibilité d'en boire. Il fallait être riche pour acheter les objets de thé provenant de Chine.



Mais un jour un moine, du nom de Murata Shukô, décida d'utiliser des objets plus modestes de la vie quotidienne pour boire le thé. Il voulait donner l'exemple pour que tous les Japonais, même les plus pauvres, puissent goûter cette merveilleuse boisson.



Plus tard vers le 16ème siècle, un autre homme appelé Sen no Rikyû suivit les idées du moine et devint un grand **maître de thé**. Il fut célèbre pour avoir fixé 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 petite chose simple de la vie quotidienne (une simple fleur, un bon moment passé avec des amis...)

Sen no Rikyû

La cérémonie du thé

La cérémonie du thé s'appelle en japonais « **chanoyu** » (prononce tcha-noyou). Ça signifie tout simplement « eau chaude pour le thé ». Habituellement, les Japonais boivent du thé vert en feuille que l'on fait infuser dans l'eau chaude.

Pour la cérémonie du thé, on utilise un autre type de thé vert qui est réduit en poudre très fine et qu'on appelle **matcha**. Ce thé est un peu amer. Aussi avant de le boire, on mange un gâteau sucré pour adoucir le goût.



Wagashi : gâteau en japonais.

Ces petits gâteaux sont fabriqués à base de sucre de canne ou de pâte de haricot rouge ou blanc. Ils sont délicieux et ont aussi de très jolies formes car il est important de contenter aussi bien la vue que le goût.



Au cours de la cérémonie, c'est le maître de thé qui prépare le thé pour un ou plusieurs invités. C'est une façon de partager un très bon moment avec des personnes que l'on apprécie beaucoup.



Avant l'arrivée de ses invités, le maître nettoie bien le **pavillon de thé** entouré d'un petit jardin.

Il accroche un rouleau de **calligraphie** (mot ou phrase en japonais). Plus tard, il le remplacera par une fleur dans un vase.

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.

Avec des gestes très précis, il prépare le thé pendant que les invités dégustent leur petit gâteau.

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

Les objets de thé sont soit en bambou comme la cuiller à thé, la louche ou le fouet, soit en **céramique** comme le bol, les pots à eau froide et à eau de rinçage. La bouilloire est en **fonte**. La boîte à thé est en **bois laqué**.

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



Comment préparer le thé de cérémonie :

Attention ! Tu dois toujours le faire en présence d'un adulte !

1 ½ cuiller à thé de matcha (thé en poudre)

½ louche en bambou d'eau frémissante (environ 80°)

1 bon gâteau japonais

Verse dans un bol propre une cuiller et demie de matcha. Ecrase les petits grumeaux avec la cuiller. Mets une demi-louche d'eau chaude puis bats de haut en bas avec le fouet en bambou jusqu'à obtenir un liquide vert et mousseux. Mange le gâteau puis tout de suite après boit le thé en trois gorgées et demie en faisant un petit bruit d'aspiration à la dernière gorgée.

Bonne dégustation !



Maintenant que tu as vu la cérémonie et que tu as goûté au thé, tu peux jouer avec moi !

Quelle saveur a le thé ? Entoure la bonne réponse.

Acide – amer – salé – sucré

Quelle saveur a le gâteau ?

Acide – amer – salé – sucré



Poème :

un petit robot
porte sur son dos
mille et un paniers
tout remplis de thé :
du thé de saturne
et du thé de lune,
du thé pour guérir,
du thé pour mourir,
du thé de planètes
où j'irai...peut-être.

Jacqueline et Claude Held

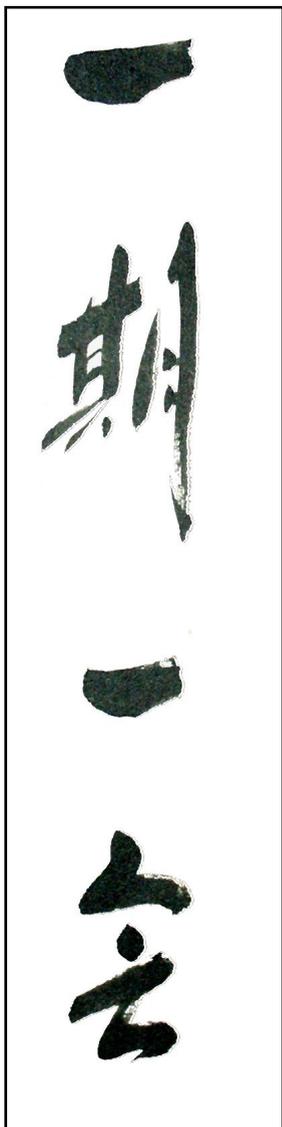
Quels sont les ustensiles en bambou sur cette photo ?
Entoure les bonnes réponses.

-louche
-boite à thé
-pot à eau froide

-support à couvercle de bouilloire
-cuiller à thé
-fouet

Aide-toi de ce que tu as pu observer pendant la cérémonie.

Amuse-toi et reproduis cette calligraphie avec un feutre noir ou un pinceau. A toi de jouer!



« ichi go ichi e = une fois, une rencontre », ce qui signifie que chaque moment est unique et qu'il ne se reproduira pas deux fois.

Lexique

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

Calligraphie : art de l'écriture.

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

Chanoyu : cérémonie du thé japonaise.

Chaume : paille qui couvre le toit des maisons.

Fonte : alliage de fer et carbone.

Infuser du thé: laisser tremper les feuilles de thé dans l'eau bouillante.

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.

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

Pisé : mélange de terre argileuse et de paille.

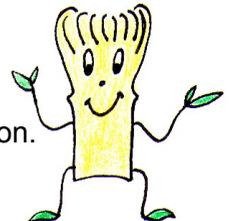
Samouraï : guerrier japonais, sorte d'équivalent à nos chevaliers.

Tatami : natte de paille de riz tressée.

Wagashi : gâteau japonais.

Zen : religion bouddhiste japonaise basée sur la méditation.

A bientôt !



Association Chasen - siège social : 17 chemin de la Nerthe 13016 Marseille

Tél : 08 73 60 50 60 / 06 83 71 59 41. Email : asso.chasen@free.fr

Site : <http://asso.chasen.free.fr>