

La cérémonie *du thé chinois*

L'art de maîtriser le temps

par Grégoire Noyelle et Stéphane Robidou

A chaque instant, il nous est donné de redécouvrir les trésors artistiques et culturels de la Chine ancienne. La cérémonie du thé, appelée Gong Fu Cha, est l'un de ces joyaux. Dégustation...



crédit photo: Grégoire Noyelle

Dans la Chine ancestrale, la montagne et la vallée symbolisent l'univers terrestre. Le lien entre les deux, c'est l'eau; la matrice. Et l'arbre, à l'échelle humaine, est notre reflet dans le monde végétal; un axe entre le ciel et la terre. La cérémonie du thé chinois ou l'art du Gong Fu Cha est, en quelque sorte, à l'image de cette translation; une reproduction miniature des grands mouvements humains et terrestres. Cet art se concentre exclusivement sur les thés dits Wulong ou Bleu-verts et les thés dits Pu Er ou noirs.

Le temps de l'eau et le feu

Dans l'enseignement traditionnel, l'eau est la première chose que l'on apprend à goûter, à évaluer. C'est la racine primordiale. L'eau idéale ne doit être ni trop acide, ni trop basique. En étant la plus neutre possible elle permet aux parfums et aux goûts de s'exprimer librement. De plus, dotée d'une mémoire, elle a la propriété de restituer une structure chimique, un sentiment. Elle est souple et dure à la fois. Le thé retrouve ses racines profondes dans l'eau qui l'accueille. Une trace du sol, de l'air, de toute son essence.

La cérémonie du thé chinois s'inspire de toute cette alchimie subtile, c'est une rencontre autour d'un arbre, sa mémoire. Et environ trois mille thés Wulong différents donnent naissance à une infinité de fragrances et saveurs, rendant chacune des rencontres unique. La liste étonnante des thés Pu Er augmente invariablement cette multitude. Chacun d'eux a un millésime parce que vieilli en cave comme le vin.

Ici, l'eau, conductrice de chaleur, doit alors s'adapter à chaque famille de thé. Soit très chaude et la plus constante possible (pour le Gong Fu Cha en général). Soit modérée et atténuée volontairement pendant le temps de l'infusion pour ne pas cuire les feuilles (pour la préparation en tasse Zhong, réservée aux thés blancs, jaunes et verts).

Le temps et les saisons rythment les cultures, nourrissent les cycles et contribuent aussi à l'infinie variété des thés chinois. Le temps c'est également l'infusion et les variations infimes de sa durée. De nombreux paramètres font varier ce temps précieux: l'ouverture du thé (comme un vin), le climat, notre état intérieur et bien d'autres choses encore. Le maître de cérémonie est celui qui sait, en toute humilité, estimer le temps idéal en fonction et malgré tous ces paramètres. De six secondes jusqu'à plusieurs minutes. C'est l'art du Gong Fu Cha dans toute sa splendeur ou l'art de dialoguer avec les fluides. *Gon fu* pour maîtrise du temps, *Cha* pour thé. Autrement dit « l'art de maîtriser le temps ».

Le temps de la terre et l'air

La chaleur est très élevée pendant la cuisson des théières. Autour de 1300°, il y a fusion. Au final la bonne terre, dite de Yixing (une ville chinoise d'où est extraite l'argile), doit être légèrement ferreuse pour monter vite en température et très légèrement poreuse pour permettre une dilatation infinitésimale de sa matière pendant l'infusion; c'est une respiration, le passage de l'air. Cet échange va permettre le culottage de la théière et le bon rendu de l'infusion. Le temps, dans cet esprit de sédimentation, construit la théière par imprégnation progressive d'infimes couches, presque incolores, d'huiles essentielles. Et je ne parle pas d'une accumulation de tanins. C'est réellement des essences de parfum, une alchimie mystérieuse, un résultat de la fabrication traditionnelle du Wulong, un dialogue intense entre l'homme et le végétal pendant la conception du thé, quelque chose d'unique.

Ainsi en définitive, l'association de la terre (du terroir), de la variété et du mode de fabrication donne naissance à de nombreux Wulong différents, parfumés naturellement et subdivisés en plusieurs familles et sous-familles, qui seront de peu à très fermentés. Les Pu Er, tout aussi nombreux, subissent une post-fermentation qui conduit leur vieillissement. Dans ce cadre familial, chaque théière Yixing traditionnelle se verra attribuer, en fonction de caractéristiques précises, un type de Wulong ou de Pu Er. Les infusions multiples de la même famille amélioreront, au fur et à mesure, les qualités de la théière et donc le rendu de la liqueur.

Le Gong Fu Cha est une logique de passage, une architecture subtile, solide et fragile à la fois, un peu comme l'eau. Dans cet esprit, pour chaque thé préparé selon cet art, il y a plusieurs eaux successives sur les mêmes feuilles. Chacune d'elle aura un rendu unique.

Le temps du jardin

Le Gong Fu Cha, c'est un peu la reconstitution d'un jardin chez soi; un équilibre subtil, un jardin intérieur. Pendant la dégustation, au fil des infusions, de nombreuses fragrances se développent et nous enivrent. Tout le corps réagit et s'accorde peu à peu à l'arbre légendaire. C'est une présence, une densité à la fois solide et légère, un fluide. La pratique du Gong Fu Cha se veut résolument humaine et nous invite à vivre au plus profond de notre corps notre rapport à l'autre, au temps, au sens, aux éléments.

Pour en savoir plus, consulter le carnet d'adresses p. 66.



PORTRAITS

Grégoire Noyelle: il découvre en 1995 la tradition du thé pendant un long voyage en Asie. Depuis, cette passion est résolument ancrée. Au cours de ses explorations, il rencontre Maître Tseng. A elle seule, elle représente pour lui tout l'univers du thé. Les nombreuses dégustations, organisées en privé depuis 7 ans, l'incitent à diffuser cette pratique vers l'extérieur. L'association « T Bleu Vert » est créée cette année. Elle a pour but la promotion de la culture chinoise en général et de l'art du Gong Fu Cha en particulier.

Stéphane Robidou: il suit une formation musicale et expérimentale. Sa découverte de la tradition du thé se réalise en même temps que Grégoire Noyelle. Il travaille en parallèle en tant que directeur Socio-Culturel. Et connaît des intérêts multiples pour tout art où le rapport à la circulation de l'énergie est en jeu. D'où une attirance naturelle vers l'art du Gong Fu Cha découvert en 1998.