



A l'âge de 50 ans, Hippolyte Romain découvre le monde du thé lors d'un voyage en Chine. Cet aventurier, artiste et saltimbanque, qui avait jusque-là travaillé dans la mode, se met alors à partager son amour pour le thé. Il nous accueille au cœur de Paris dans sa version d'une maison de thé chinoise, un monde de lanternes rouges, de saveurs et de beauté.

propos recueillis par Olfa Méliani & Norman Gill, photos : Jean-Marc Lefèvre

Olfa Méliani & Norman Gil : Il semble que les maisons de thé que vous décrivez dans votre livre, *Le Thé en Chine*, soient des lieux de convergence, de plaisir, et de détente. Pourriez-vous nous décrire une maison de thé chinoise pour que l'on puisse s'imaginer l'ambiance ?

Hippolyte Germain : Tout Français peut comprendre son esprit. C'est un endroit où il y a du théâtre, de la poésie, où on peut cuisiner, écouter de la musique, se comprendre de façon sociale. Les maisons de thé sont comme le reflet d'une personnalité. Aujourd'hui, il existe à Pékin des chaînes de maison de thé comme il existe des Mc Donald's. Une maison de thé peut compter une table ou plusieurs centaines. Les maisons de thé de campagne sont rustiques et les maisons de thé en ville très sophistiquées.

Donc, tout dépend beaucoup du propriétaire ?

Pour qu'une maison de thé ait une âme, il faut que le propriétaire ait une âme. Si le propriétaire a une âme de commerçant ou de poète, la maison de thé aura une âme commerçante ou poétique. En fait, il existe autant de visions de maisons de thé qu'il y a de personnes.

La culture du thé dans le monde

Le thé existe dans presque toutes les cultures, des Arabes aux Chinois, des Anglais aux Africains. Comment expliquez-vous cela ?

Parce que la base du thé, c'est l'eau... Finalement, le thé, ce n'est que de l'eau chaude, le reste, que ce soit la vaisselle, la maison, ou les rituels qui

entourent cette eau, ne sont que l'expression d'une civilisation. C'est pourquoi il est intéressant d'étudier la dégustation du thé dans les différentes cultures. Par l'intermédiaire du thé, on accède à l'âme d'une civilisation.

Le thé occupe une place importante dans les cultures chinoise et japonaise. Y a-t-il une différence entre une maison de thé en Chine et au Japon ?

Le monde japonais suit une voie du thé presque austère. Il y a une seule natte, une seule fleur, et une cérémonie du thé qui dure trois heures dans le recueillement. La culture japonaise étant très intériorisée, sa culture du thé est faite à son image, simplifiée, sereine et spirituelle. Elle demande une élévation quasi religieuse. Mais j'avais du mal à m'identifier à cette

démarche, étant moi-même plus attiré par le monde du spectacle et de la fête. C'est pourquoi la voie du thé en Chine me convenait davantage car on s'y élève dans le rire, le bruit et la couleur. La Chine est en effet tournée vers l'extérieur, vers le spectacle, elle est plus généreuse. Elle va vers les autres, le nez au vent, elle a une âme enfantine... Tout est légende en Chine. Et cela se manifeste dans la maison de thé. Certes, la spiritualité dans les maisons de thé y est moins présente qu'au Japon. Car la Chine est plus baroque : elle est la joie, la fête, les dragons, et les tambours. Ça n'empêche pas la recherche spirituelle, mais c'est une recherche joyeuse. Aussi la maison de thé chinoise n'est-elle pas solennelle : on prend sa bouilloire toute cabossée, on fait du bruit et youpi tralalère ! Pour moi, il n'y a pas de cérémonie chinoise du thé, il y a une dégustation de thé, comme chez les œnologues français.

Comment expliquez-vous la découverte récente en Occident de la culture chinoise du thé ?

Je ne buvais pas de thé avant d'aller en Chine. Il y a 17-18 ans, la Chine était fermée, on ne pouvait pas y entrer, sauf sur invitation. Pour un Français, le thé était anglais. C'était un sachet avec un bout de carton qui pendouillait dans une tasse. Le grand public ne connaissait pas le thé importé de Chine, et la culture asiatique était pour nous essentiellement japonaise. C'est pour cette raison que la culture chinoise ne pénétrait pas en France. Lorsque je suis arrivé en Chine, j'ai commencé tout d'abord à m'intéresser aux arts de la table — en tant que Français bien sûr ! — et j'ai découvert la porcelaine chinoise. Puis de fil en aiguille, j'ai découvert la culture du thé, et ça a été pour moi un ravissement d'intelligence et de créativité.

Quelles sont les différences pour vous entre le thé en Asie et le thé en Occident ?

En France, il n'y a que peu de maisons de thé, parce qu'on a plutôt une tradition de salon de thé ; on déguste son thé avec des gâteaux et on s'en va. Une maison de thé chinoise, c'est un four social, un point de rassemblement, un lieu vivant de rencontre où l'on

s'éternise, où l'on vit bruyamment, où les soirées se passent et les jeux amoureux se déroulent. Alors qu'un salon de thé occidental est souvent une affaire commerciale, comme une boulangerie-pâtisserie*.

Et comment la maison de thé chinoise s'adapte-t-elle à la culture française ?

D'un côté, il y a en Chine une culture du thé de connaisseurs, avec dégustation du thé, et de l'autre, il y a une culture française qui n'est pas adaptée à la culture du thé. Notre culture est plutôt une culture du vin. Nos bistrotiers de quartier, dont était parsemé Paris et qui s'éteignent progressivement, étaient des endroits de rencontres, de vie, de plaisirs partagés et c'est ce que nous avons de plus proche de la maison de thé chinoise. Mais la maison de thé, c'est le bistrot, sans l'ivresse. Le vin a pour moi ceci de dérangeant qu'il obscurcit la pensée. L'alcool stoppe et fausse le raisonnement alors que le thé le prolonge et l'aiguise. Je préfère autant un endroit où l'alcool n'est pas vendu.

Pour qu'une maison de thé ait une âme, il faut que le propriétaire ait une âme.

Ainsi, la maison de thé chinoise en France est un peu comme un renouvellement, une renaissance de la culture de la rencontre et du temps partagé, de la vie de quartier ?

On a aujourd'hui perdu l'aspect humain, spirituel, et le plaisir de l'échange commercial. Il y a un tableau de Watteau que j'aime énormément qui s'appelle *L'enseigne de Gersaint*. Il dépeint une boutique de tableaux Boulevard St-Germain qui vendait des tableaux de Watteau. On y voit une cliente, une caisse ouverte ; on sent qu'on y prend le temps. En Chine, c'est un geste commercial de base d'offrir une tasse de thé à un client, même dans un magasin qui ne vend pas de nourriture. Aujourd'hui, en France,



c'est l'inverse. On entre, on dépense son argent, on ressort. Les vendeuses sont stressées, le patron ne regarde que le chiffre d'affaires, le client est rabroué quand l'article ne lui convient pas. Je voudrais qu'on revienne au plaisir de l'échange et de la conversation civilisée. Et quel meilleur geste que d'offrir une tasse de thé pour exprimer cette volonté de prendre le temps, de partager un moment ?

En Occident, c'est donc le bilan fiscal qui l'emporte ?

En Chine, tout coûte peu. Il n'y a pas de loyer, pas de TVA. C'est facile de créer quelque chose à partir de rien. Le propriétaire d'une maison de thé en Chine est paradoxalement plus libre que nous car il peut faire ce qu'il veut, comme bricoler ce qu'il veut. Les gens sont très pauvres vous savez en Chine, on n'imagine même pas la modestie de la vie chinoise. Mais ils ont aussi plus l'envie de créer, de s'investir. On voit difficilement un Parisien ouvrir une maison

de thé. Si l'on paie trente euros pour un thé, on vous prendra pour un voleur, quelle que soit la qualité du thé. Ouvrir une maison de thé est une démarche généreuse, il faut avoir envie de le faire.

La maison de thé «M^{lle} Li»

Et vous avez eu envie de le faire, puisque vous possédez une maison de thé chinoise, «La Maison de Thé M^{lle} Li», située au Jardin d'acclimatation, à Paris. Pourquoi l'avoir créée ?

Je n'ai jamais pensé que j'aurais une affaire à gérer un jour. Mais il n'y a pas de hasard dans la vie. Je donnais déjà au public mes dessins et tout mon travail artistique. Je partageais mes passions avec les autres avant que la Chine ne fasse irruption dans ma vie. La maison de thé n'est que la continuation de ce don, de ce partage. Même si la culture française n'est pas encore ouverte au thé, l'initiation n'en est que plus intéressante et avec de l'énergie, on peut tout faire. En

semaine. Ma maison de thé est une affaire peu rentable, mais tout dépend de ce qu'on cherche dans la vie. Qu'est-ce qui est le plus important ? De rentabiliser son temps ? ou d'échanger, d'offrir, de partager ? A travers mon expérience, être heureux est plus intéressant qu'être riche, c'est un choix. Le matérialisme n'est pas la vocation première de l'humanité. La vocation de l'humanité, sans même rentrer dans les mots «religion» ou «philosophie», c'est plutôt un échange de qualités humaines. La civilisation, c'est être civilisé. La maison de thé y joue son rôle car elle fournit un cadre à cet échange humain.

Nous avons précédemment évoqué la personnalité du propriétaire de la maison de thé et son influence sur l'atmosphère qui règne dans la maison. Qu'avez-vous cherché à réaliser dans votre maison de thé ?

J'y ai cherché la simplicité. Tout en Chine est très simple, mais très réfléchi. Tout est tellement bien pensé qu'on peut être simple. Je peux faire un univers magique avec une table, une lanterne, un bol de thé, une poi-



Au temps de la neige, de la lune ou des fleurs, on pense à ses amis. Voilà l'esprit essentiel de l'art du thé. Une «réunion de thé» est une communion de sentiments, quand de bons amis se retrouvent au meilleur moment, dans les meilleures conditions.

Yasuani Kawabata

de thé de 6 m² avec une seule table pour la dégustation du thé, y dormir, y vivre, et ne pas s'en plaindre. Tout le système en France est organisé pour penser au plus grand nombre dont la liberté est de plus en plus organisée... pour finalement ne plus avoir de libertés. Ici, il est impossible de faire de l'argent avec une maison

France, l'idée même de la maison de thé n'existait pas avant l'ouverture de Mlle Li; j'ai voulu offrir une maison de thé aux gens. Partager avec eux cet endroit qui m'avait tant plu dans la culture chinoise. Pour réaliser cela, il faut avoir beaucoup de temps à donner. On peut avoir la folie d'offrir du thé, et de perdre 70 euros par

gnée de baguettes, presque rien. Ces choses essentielles là, c'est votre don, votre talent et votre spiritualité qui les habillent ensuite.

J'ai créé une maison de thé parce que j'ai une âme de poète et un goût d'esthète. Je cherche l'essence de l'esthétisme tout en gardant la joie. Pour moi, le matérialisme ne mène pas à l'essentiel. On peut atteindre une formidable beauté avec presque rien et on peut reconstituer cette beauté n'importe où parce que les éléments qui la composent sont tellement simples.

Est-ce que «La Maison de Thé M^{lle} Li» répond au rêve que vous aviez ?

Je n'ai jamais voulu être Chinois. Je n'ai jamais cherché à imiter; j'ai fait une maison de thé comme je la sentais. Il n'est pas intéressant pour moi de copier, mais d'amener ma propre voie. Ma fonction dans la vie est d'être un véhicule, un pont entre les cultures, de donner, d'aller vers les autres. «La Maison de Thé Mlle Li» me permet de le faire, me permet d'être ce que je suis. Quand je dessine, c'est pour que les gens voient mes dessins. Mon but est d'abord de donner. J'ai créé une maison de thé dans le même esprit, c'est gratuit, c'est pour le plaisir d'offrir ça aux gens. Il faut détourner le système pour que des choses magiques puissent exister. Le talent, c'est le prix qu'on arrive à échanger.

Le thé, c'est presque rien, comme un silence dans une conversation.

Pensez-vous qu'il y ait une dimension spirituelle dans le thé ?

Bien sûr. Le thé, c'est avant tout de l'eau chaude. C'est-à-dire presque rien. En Chine, lorsqu'on n'a rien à offrir, on peut tout de même offrir de l'eau chaude, du thé. Le thé, c'est presque rien, comme du vide, du blanc dans un tableau, du silence dans une conversation. Le premier acte du vide du thé, c'est d'offrir un bol d'eau chaude. Offrir du thé, c'est une ouverture vers les autres, c'est un acte de civilité.

Expliquez pour nous «cet acte du vide» du thé.

Pour moi, ça remonte un peu à la peinture. Ma façon de peindre était déjà similaire avant d'aller en Chine. Dans un tableau occidental, il n'y a pas d'espace vide, tout l'espace est utilisé. Et notre culture est pareille, il n'y a pas d'espace. Tout est utilisé, rentabilisé. Dans un tableau asiatique au contraire, ce qui est important,

c'est le vide. Le vide dans le dessin propose à celui qui le regarde de s'impliquer, d'imaginer; celui qui regarde participe grâce au vide. De la même façon au théâtre, le silence dans les pièces asiatiques invite le spectateur à participer. Le silence est l'espace que le public remplit avec ses propres interprétations, ses propres émotions. Le thé est aussi une ouverture vers autre chose, un silence, un vide, de l'eau chaude que le dégustateur remplit de ses propres aspirations et expériences. Le thé est une invitation au voyage, à l'immobilité, un prélude au dîner, au vin, une porte qui s'ouvre vers des possibilités infinies.

Toute cette aventure en thé vous mène où ?

J'ai envie de faire des livres de cuisine, des spectacles, dans le cadre de cette maison de thé ou ailleurs. Si je perds tout ce que j'ai, je trouverai une cour à Venise ou au fond de la Chine. C'est juste une question d'énergie. L'idéal, ce serait, après avoir beaucoup vécu et bien travaillé, de me mettre au soleil dans une cour et préparer un thé pour un ami de passage. Partager ces derniers moments, et s'endormir en pensant encore à quelque chose à finir demain et éteindre sa lanterne chinoise. Laisser son corps, passer à



autre chose. La vie est une aventure extraordinaire, et s'il n'y a rien de plus, c'était bien quand même.

Un dernier mot ?

J'aime bien où j'en suis arrivé avec ma maison de thé, je la laisse ronronner tranquillement, elle suit son cours.

***NDLR : Bien qu'il y ait une culture du salon de thé en France, sans doute héritée d'ailleurs de l'époque coloniale !**

www.generation-tao.com
Notre carnet d'adresses page 70
- Gtao n° 24: Les théières de YixingP. 34

PORTRAIT D'UN AVENTURIER DU THE



Hippolyte Romain tient une maison de thé, «La Maison de Thé Mlle Li», qui se trouve au Jardin d'acclimatation à Paris. Sa passion pour la Chine est née lors d'un reportage réalisé pour Le Figaro Madame, il y a huit ans, sur la Cité Interdite à Pékin. Dessinateur et écrivain au grand cœur, il retrouve tous les trois mois ce pays magnifique pour s'initier toujours davantage à la splendeur de ses anciennes traditions. Cet amour s'est traduit en deux livres, dont le plus récent, *Le Thé en Chine, un Langage Amoureux* (paru aux Editions Minerva), vient de paraître. Un livre qui vous emmènera avec simplicité et volupté à la découverte des maisons de thé chinoises.