



Le Cercle de Bronda

(3e volet)

Comment doser le thé ?

Quels sont les éléments qui entrent en ligne de compte dans la préparation de votre thé ?

Le choix de l'eau, des ustensiles, du moment, les caractéristiques de votre thé, la qualité des invités... mais également quatre éléments premiers : le rapport entre le dosage du thé, la quantité d'eau, la température et le temps d'infusion. Troisième leçon : Comment doser le thé ?

par Jean Montseren, tea-taster
photo : Jean-Marc Lefèvre

Liens GTao

- GTao n° 8 : La voie du thé P. 45
- GTao n° 13, 14 et 15 : Le goût de l'éveil
- GTao n° 18 : Le cercle de Bronda, le temps d'infusion P. 18
- GTao n° 19 : La température de l'eau P. 14

www.generation-tao.com

Le dosage à la cuillère est un dosage au volume... une cuillère contient plus de thé à feuilles broyées que de thé à feuilles entières. Logique non ? Ce dosage est d'autant plus préjudiciable que plus le thé est brisé ou broyé, plus vite et plus intensément il infusera. Pourquoi ? C'est le syndrome de la glace pilée, dite des "surfaces de contact" : des glaçons fondront moins vite que le même volume de glace pilée car la surface de contact avec l'eau est moins grande. Ainsi, pensez à compter généreusement votre temps d'infusion pour un thé à grandes feuilles et à l'écourter pour les feuilles broyées. Mais le meilleur dosage reste celui du pesage. Pesez votre thé avec une petite balance et vous serez récompensé par la prestation de votre liqueur.

Quel dosage pour quel thé ?

Quand les gens se disposent à recevoir un enseignement, ils sont obsédés par les détails et perdent courage quand la maîtrise leur semble impossible. Sachons qu'en contenance usuelle une tasse fait généralement 10 cl, une grande tasse, 15 cl, et un "mug", environ 25 cl. N'oublions pas non plus que, plus les feuilles sont brisées, plus l'extraction est complète et rapide. Il y a donc la possibilité de réduire le grammage pour conserver des temps d'infusion uniques. Et inversement, le thé à grandes feuilles peut inciter à augmenter le grammage pour multiplier la surface de contact entre la feuille et l'eau.

Un thé peut également donner l'occasion d'augmenter un grammage afin de développer sa vigueur. Le principe : "une cuillère par tasse plus une pour la théière" est séduisant, mais trop flou... et cette différence peut rendre votre liqueur trop fine ou trop chargée. La meilleure solution reste le pesage "en part ouverte". La "part ouverte" signifie que l'on inclut dans le dosage la part du thé, la part de la théière (pour le culottage des théières à mémoire) et la part du respect d'une liqueur équilibrée.

Si vous ne faites pas plusieurs appels (autrement dit si votre thé ne sert qu'une seule fois), le dosage générique de 2 grammes pour 10 cl est bon. Le potentiel d'extraction est franc, plein, et le seuil de présentation généralement atteint. Ce dosage de 2 grammes pour 10 cl en part ouverte vous permet d'avoir une liqueur généreuse et expressive. Vous pourrez après, en jouant sur le temps, trouver votre propre harmonie. Partez donc de là, et cheminez...

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