

Le Jardin des Thés verts

Longeant le Fleuve Rouge, nous avons laissé Hanoi à 75 kilomètres environ derrière nous et abordons vers le nord la province montagneuse de Thái Nguyên. Peu à peu, la route s'élève, la plaine se compartimente en rizières semi étagées, se rétrécit dans un écrin de coteaux, annonçant la moyenne région et ses cultures : le thé et le riz, le riz et le thé, cultivé sur des collines aménagées, de la base au sommet, en verts escaliers qui se succèdent dans une disposition infiniment variée de formes arrondies et caressantes, couronnées de la végétation aérienne des bananiers et des bambous. Dans ces jardins, quelques femmes au matin sont à la cueillette, tandis que, çà et là, plantés droits comme des "i", avec leur touffe de feuilles sur la tête, émergent les aréquiers. Thái Nguyên produit l'un des thés les plus réputés du Vietnam. Mais le "camellia sinensis", le buisson à belles feuilles persistantes, est cultivé encore à plus haute altitude, autour de huit à neuf cents mètres aux environs de Mộc Châu, en allant vers Sơn La et probablement à plus de mille mètres sur les hauts plateaux de Lâm Đồng entre Bảo Lộc et Dalat. Le domaine du thé ne s'arrête pas là, il couvre des régions septentrionales plus reculées, de la frontière laotienne à la frontière chinoise. Thái Nguyên, Mộc Châu pour le Nord, Bảo Lộc pour le Centre, sont trois grands crus du Vietnam. Le

seul arôme des feuilles légèrement torréfiées m'enivre, que le vin de France, de leurs senteurs subtiles. Elles me font toucher le terroir, me transportent au Vietnam, auprès de ces amis d'un jour ou de longtemps qui ont préparé pour moi le thé. Accepter une tasse de thé, c'est entrer dans la "civilisation du thé". Quand on en a pris conscience, on s'est placé en état de recevoir, d'écouter. Le thé devient médiateur. La parole à ce moment n'est pas prédominante. Il est aussi bien de s'en remettre à la sagesse chinoise des anciens :

Qui élargit son coeur rétrécit sa bouche

La civilisation du thé, c'est celle de l'accueil et du partage. Recevoir debout à la porte n'est pas dans la tradition vietnamienne. Il y a toujours une table basse et des sièges, quelques petites tasses, une théière, et la thermo d'eau chaude n'est jamais loin. Et si l'on est trop pauvre, on s'assoit par terre, c'est le coeur qui compte. Ce ne sera pas forcément un élixir qui sera servi. Les meilleurs thés sont destinés à l'exportation. Mais la préparation de la liqueur donne l'occasion de prendre contact, sans hâte, avec ses hôtes. Le rituel simple, dépourvu de la solennité chinoise, n'est jamais négligé. Le premier jet infusé est versé dans une tasse pour la rincer, puis il passe de tasse en tasse avant d'être jeté. Concentré sur le geste lent de votre hôte qui vient ainsi à vous, en prenant le thé, vous allez à sa rencontre. Tant que vous videz votre tasse, il vous la remplira. C'est dire combien il est attentif. Evitez donc le risque d'une maladresse en vous exposant à un éventuel refus. Il faut être présent dans chaque geste qui contribue à l'harmonie de la rencontre et à sa qualité. Alors

la visite se transforme en un moment intemporel, avec une tasse de thé qui désaltère et comble l'être. Le goût même est influencé par le geste. Mais il n'est pas le plus important. Que le thé offert soit plus fade par exemple dans le sud que dans le nord passera au second plan. Comme le fait remarquer si justement Jean Montseren (1)

Avant le goût est le geste qui nous y amène, car il travaille le thé et son environnement.

Après le goût est le geste sublimé, éclairé.

Au retour du voyage, la pratique du thé, la relation à la plante et aux objets nécessaires est modifiée par cette expérience profondément humaine. Le rituel vietnamien du thé aura peu à peu dévoilé sa richesse culturelle millénaire. Les exigences s'affinent. Plus question d'enfermer les feuilles de thé vert juste torréfiées dans une boule à thé. Il y a un plaisir des yeux à voir celles-ci se déployer au fond de la théière et retrouver leur belle couleur vert tendre. Alors le thé achève de se révéler.

Ce sont des feuilles brisées qui ont la largeur d'un doigt, elles ont seulement été fractionnées à la main en deux ou trois parties. Elles sont si fines qu'elles donnent envie de les croquer. Et sous la dent, quelle délicatesse ! Cela veut dire qu'elles ont été cueillies dans leur tendre jeunesse. Or plus les feuilles plus jeunes sont plus riches en substances et en saveurs. Elles suggèrent la manière douce dont elles ont besoin d'être traitées : infusées six à huit

minutes dans une eau qui doit les respecter, comme une eau pure de montagne. Il y a à la maison une théière pour chaque cru de thé.

Comment celui-ci ne serait-il pas "l'élixir de longue vie" déjà loué par Lao Tseu ? Vitamines A, C, B, E, PP, calcium, potassium, magnésium, fluor, tanins antiseptiques sont concentrés dans cette plante. Les Vietnamiens font au cours de la journée plusieurs infusions successives des mêmes feuilles. Le thé vert s'en accommode très bien. Ainsi, à chaque heure du jour, il libère des propriétés différentes : le soir, ayant libéré tous ses tanins, il n'empêche pas le sommeil.

Comme les êtres et les choses exceptionnels, le thé a une longue histoire et ses légendes. Venu au Vietnam depuis la Chine en même temps que les peuples partis à la conquête du Sud, il a gardé pratiquement son nom d'origine. Le cha chinois n'est autre que le chè du Nord Vietnam ou le "trà" du Sud qui se prononce aussi "tcha". Il n'est donc pas étonnant qu'aucune de ses légendes ne soit vietnamienne. Pourtant, qu'il s'agisse des Vietnamiens ou du thé, le mythe des origines ne manque pas de similitudes frappantes.

Selon la légende chinoise, la découverte du thé remonte à l'année 2737 avant J.C. et serait un don de Shen Nong (ou Thần Nông en vietnamien) , l'un des trois empereurs-dieux. Le "divin moissonneur" qui aurait apporté à son peuple l'agriculture et la médecine préventive, s'était endormi au cours d'un de ses déplacements sous un arbuste alors qu'il faisait bouillir de l'eau. Comme il voulait que la

population fût toujours en bonne santé, il avait recommandé à celle-ci de ne boire, comme lui, que de l'eau bouillie. A son réveil, quelques feuilles étaient tombées dans l'eau; il fut surpris de la belle couleur de cette eau délicieusement parfumée. Il décida dès lors d'inciter les Chinois à cultiver le thé et à boire son breuvage. A partir du 7^e siècle, le thé prit la route du Tibet et de la Mongolie, par caravanes de chameaux ou de yacks. Ce n'est qu'au 17^e siècle que l'Occident connut le thé grâce à des marchands hollandais. La cueillette impériale, réservée aux empereurs, consistait à ne pincer entre le pouce et l'index que le bourgeon terminal appelé "PEKOE", du chinois "Pak-Ho" signifiant "duvet". Cette époque est révolue. A présent, les thés les plus savoureux (et les plus chers) proviennent de la cueillette fine qui prélève le bourgeon terminal et les deux feuilles les plus proches. Les autres proviennent de la cueillette classique suivant des standards bien établis. Ce n'est pas un hasard si les thés duvetés de Thái Nguyên ou de Mộc Châu sont très prisés dans le monde. Bénéficiant toujours du mode de culture traditionnel, sans pesticides ni engrais chimiques, ils développent naturellement des saveurs exquis. C'est le matin surtout que l'on voit les femmes à la cueillette, légèrement penchées sur des arbustes taillés à peu près à leur hauteur. Car le matin, les feuilles sont plus riches en polyphénols aux propriétés puissamment antioxydantes. Ces thés-là n'ont nul besoin d'être parfumés au jasmin ou au lotus, ils sont à eux-mêmes tout un monde de parfums : le flacon et l'ivresse. Chaque province, jusqu'à la plus reculée, a sa personnalité. Pourquoi ne pas profiter d'un passage à Sapa pour en ramener un

échantillon de son cru? Les thés de Bảo Lộc n'ont rien à envier à ceux du nord, leur note est différente, peut-être plus subtile. C'est affaire de goût ou encore de circonstance.

Les thés verts (parce que non fermentés) du Vietnam, grâce à leurs vertus thérapeutiques et gustatives, sont à la hauteur du mythe. Sans relation avec le modeste volume des exportations, la qualité des grands crus mérite d'être connue. Il faut souhaiter qu'aboutisse rapidement le projet qui étudie la préparation d'une appellation d'origine pour le thé de Mộc Châu (comme il en est une en Chine pour le célèbre Long Jing). Ce sera la reconnaissance du haut degré de culture d'un peuple toujours prêt à l'ouverture à l'autre.

Claire TẠ

www.vietnammonpaysnatal.fr

(1) Jean Montseren, *Le livre du thé* », éditions du Rocher