

Tendances

Le dandy archéobotaniste Arnaud Bachelin prend le thé

Fort de cueillettes autour du monde, le Français du Morvan publie ses notes, *L'heure de véri-thé*

Cécile Lecoultre

Avec humour, Arnaud Bachelin rappelle volontiers que Marcel Proust trempa sa Madeleine dans une tasse de thé. Malgré des fouilles intensives dans les placards de l'écrivain de *À la recherche du temps perdu*, l'archéobotaniste n'a jamais pu identifier la nature exacte du breuvage. Le passionné des feuilles et bourgeons du *Camellia sinensis* regorge d'anecdotes de ce genre. Écumant l'histoire de l'humanité, son *Heure de véri-thé*, carnet de notes cosmopolites, invite à d'irrésistibles voyages dans le temps perdu ou retrouvé.

D'enfance sauvageonne dans le massif du Morvan, le trentenaire à neud pap' a gardé un sens aigu de la bougeotte. L'université a quadrillé ses envies nomades. Ainsi, associant archéologie et botanique, le gentleman français a «bottiqué» en Angleterre, dans les plus fameuses maisons de thé, Mariage Frères, Hermès et cie. «J'allais dans les jardins de thé du monde. Sur le terrain, j'ai constaté la complexité de ce commerce. Vous voyez des cueilleuses payées 35 euros par mois: ça ne fait pas rêver! Mais leurs

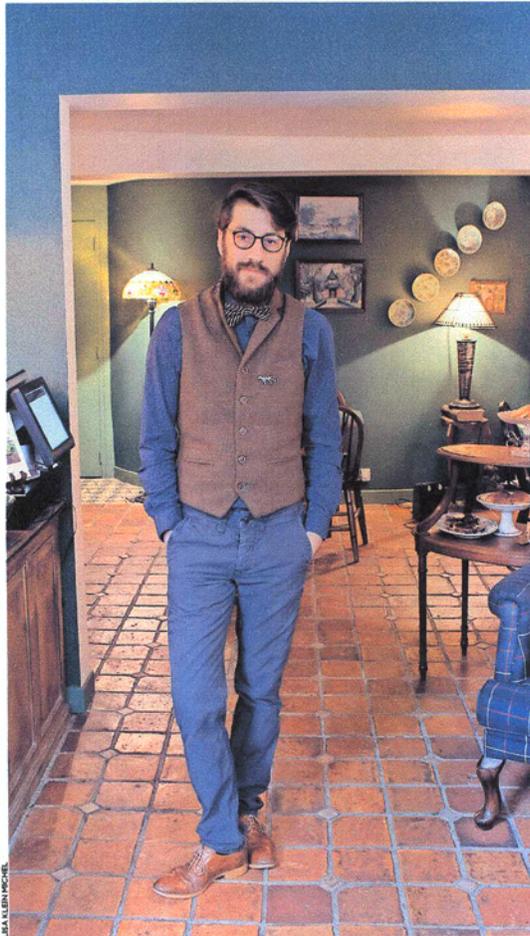
«Quand les Britanniques n'ont plus les moyens d'acheter leur thé aux Chinois, ils le fabriquent eux-mêmes. C'est l'aventure indienne du Darjeeling.»

enfants bénéficient de dispensaires, d'écoles, peuvent prétendre à un avenir meilleur. Cela redonne une dimension humaine à ce négoce.»

Le gigantisme, même luxueux, lui donne cependant des velléités d'indépendance. De retour à Paris, il crée son propre comptoir. «J'observe du Morvan à la Lozère, ces jeunes désireux de réapprendre les techniques anciennes, tous ces micromètres gravitant autour de la gastronomie. Évidemment, le plus dur, c'est de survivre.» Sa recette? «Fédérer autour du produit des gens qui s'y reconnaissent.» Étudiants fauchés ou stars à la Deneuve et Adjani se sont approprié le rituel. «Ma plus belle carte de visite est là, dans une clientèle hybride qui peut demander à partager une théière à cinq, ou déguster en solo un grand cru d'exception.» Flegmatique, il tique à peine si un énergumène demande à boire du thé au lait. «En soi, une pratique aussi horrible que la glace dans le whisky. Bien que certains théés kenyans supportent l'outrage.»

Intarissable, Arnaud Bachelin se console en une digression. «Le thé possède une vie organique propre. Ainsi le Kenya, troisième plus gros exportateur au monde, ne consomme quasi pas de thé pour son usage domestique. Ça s'explique parce que la culture y a été imposée, provoquant un rejet de la population.» Mais le thé pose aussi en vecteur culturel. Non seulement ses molécules dopent l'imaginaire, nombre d'écrivains de styles aussi variés que Lewis Carroll, Theodore Monod ou Romain Gary en témoignent. Mais le thé, de manière physique, transporte aussi. «Voyez les caravanes, les routes du thé et des chevaux qui du Yunnan à la Chine jusqu'au Tibet, la Mongolie, véhiculent littéralement l'esprit, l'artisanat, les coutumes des peuples, au-delà des frontières.»

Sur ce point, remarque-t-il, le cas des



Accords inédits de thé et fromage

Raclette + Assam Mangalam Estate
Le Mangalam Estate, thé noir indien du district de Sivasagar, de l'Assam dans la vallée du Brahmapoutre, présente des notes maltées sèches qui évoquent le caramel. Son astringence «éponges» les notes grasses du fromage à raclette.

Chèvre + Tarry Souchong Crocodile
Un chèvre sec, carrément piquant, et précise Arnaud Bachelin, «sans herbes ou baies aromatiques», sied au Tarry Souchong Crocodile. Ce thé noir fumé de Taïwan use comme les Lapsang traditionnels du bois d'épicéa. Sous la

langue, le chèvre et le liquide infusé produisent l'effet d'une liqueur aux notes suaves de tourbe et cuir.

Episses + thé bleu du Wuyi, Chine
Le roi des fromages, selon le grand cuisinier Brillat-Savarin, est affiné au marc de Bourgogne. Associée à un thé bleu du Wuyi, la pâte coulante mue en méléasse sur le palais. Arnaud Bachelin conseille le No 5, un Oolong aux notes d'agrumes, jujube, magnolia. La fusion va en crescendo, partant des notes d'écorces, puis allant sur des accents lactés et enfin, cuivrés.

colonies ouvre d'autres perspectives. «En la circonstance, il ne s'agit plus d'être passeur mais vendeur. Les contraintes de rentabilité rejouent sur le thé. Ainsi, quand les Britanniques n'ont plus les moyens d'acheter leur thé aux Chinois, ils le fabriquent eux-mêmes. C'est l'aventure indienne du Darjeeling, qui rapporte beaucoup sans gros investissement. Le Chai, dans le même ordre d'idée, est inventé pour utiliser les brisures de feuilles, «dus» ou poussières, qui mélangé à des épices bon marché, produisent un breuvage convenable.

Au contraire du café qui requiert des

instruments compliqués, le thé s'il peut se décline en savante liturgie, n'exige pas à la base, d'ustensiles sophistiqués et s'insinue dans toutes les strates sociales. «Néanmoins, dès la période Ming, en Chine, sous la dynastie Song, la poésie infuse sur l'art d'infuser, intrinsèque l'une à l'autre. En Europe, la haute société française et anglaise s'accapare ce raffinement. Les porcelaines de la Manufacture de Sèvres à Wedgwood, copient la vaisselle chinoise. Une tasse moustache pour les messieurs sera même lancée à l'ère victorienne!»

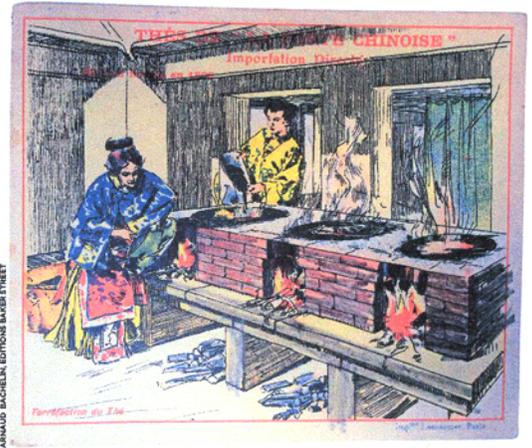
La démocratisation va s'opérer, et la



1. Arnaud Bachelin, archéologue, consultant et historien du thé, a fondé sa propre maison parisienne, Thé-ritoires.

2. Publicité vers 1850, alors que planent des doutes sur la fraîcheur des arrivages. La maison Lipton en tirera un slogan: «Direct from the tea garden to the tea pot» («Directement du jardin à la théière»).

3. Pub pour «L'échoppe à la porte chinoise», rue Vivienne à Paris, au XIXe s., quand apparaissent des boutiques qui vendent le thé aux particuliers sans intermédiaire, encore en caisses chinoises.



Bleu d'Auvergne + Long Jing

La pâte persillée s'ennoblit sur un thé vert légendaire, le Long Jing, aux notes de châtaigne rôtie virant au silex. Les premières atténuent le salé du Bleu, la minéralité réveillant ensuite réveiller le corps du lait.

Camembert + thé Bancha Hojicha
Un camembert peu affiné se prête à une maturation étonnante avec le Bancha Hojicha, le vert ordinaire sublimé lui, par la torréfaction au wok. La douceur lactée du fromage se fortifie alors vers des notes cacao et noisette.

récupération politique. En Angleterre, dès 1787, le thé donne des arguments aux abolitionnistes, en raison des larges rasedes de sucre qui s'y ajoutent. «Une hécrite que cette pratique, soit dit en passant», s'offusque Arnaud Bachelin. Aux États-Unis, le «Tea Time» permet aux suffragettes de lever des fonds, des services portent le slogan *Vote for Women*. «Vers 1830, à Londres, la duchesse de Bedford avait inventé ce «Tea Time», d'abord réservé aux «copines», une belle vengeance par rapport au fumoir masculin!» Robes taillées pour cette mandanté, «Tea Sarcophagus», coffre où la mai-

resse de maison enferme le trésor de feuilles, ou encore «High Tea», ce souper de la classe ouvrière: le thé n'en finit plus d'influer au quotidien. Jusqu'aux matches de cricket qui supporteront d'être interrompus pour le boire.

L'heure de véri-thé, un archéologie du thé
Arnaud Bachelin
Ed. BakerStreet, 145 p.