



120a

nom vernaculaire	français	Théier
	créole	Té
	anglais	Tea
	espagnol	Te
	allemand	Teebaum

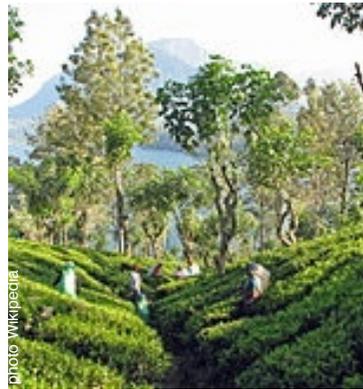


photo Wikipedia

Le **théier** « *Camellia sinensis* » est un arbuste de la famille des < Théacées >, originaire d'Extrême-Orient.

Dans le monde, trois espèces sont cultivées :

- 1) le « *Camellia sinensis var. assamica* » : < théier d'Assam > état indien situé à l'extrémité nord-est de l'Inde, frontalier avec le Bhoutan et le Bangladesh.
- 2) le « *Camellia sinensis var. sinensis* » : < théier du Yunnan > province du sud-ouest de la Chine, frontalière du Viêt-Nam, du Laos, du Tibet et de la Birmanie.
- 3) le « *Camellia sinensis var. cambodiensis* » : < théier du Cambodge >.
Ce dernier n'est pas exploité pour ses caractéristiques élémentaires mais contribue à l'élaboration de nouveaux cultivars (croisements ou multiplications végétatives par clonage) pour des besoins d'acclimatation, de résistance, de productivité et des qualités organoleptiques particulières.

Le mot signifiant « **thé** » dans presque toutes les langues du monde dérive de deux prononciations (en Europe, deux exceptions notables : le polonais < herbata > et le lituanien < arbata >).

- en mandarin la prononciation est « chá » : plusieurs langues l'ont empruntée dont le persan (tchây), le portugais (chá), le tchèque et le slovaque (tchaï), le russe, le japonais (cha), l'arabe (chaï), le hindi (chaï), le turc et l'arménien oriental. Le vietnamien vient de cette orthographe également, mais le mot a évolué pour devenir trà, cependant, dans certains dialectes, la prononciation chà est restée.
- en langue minnan (parlée notamment dans le sud du Fujian, province côtière située au sud-est de la Chine dont les ports servirent de base à l'exportation des premiers thés par mer), la prononciation est « te ». C'est ce mot qui est passé dans les langues de l'archipel indonésien (Java, Malaisie).

Dans les pays où le thé s'est répandu par les terres (et surtout au début par la Russie) la prononciation commence par « ch ».

Dans les pays où il a été introduit et répandu par la mer la prononciation est « te » :

ce sont les Hollandais qui introduisirent le thé en Europe en 1606, par voie maritime, l'ayant acheté à Java.

Ils le nommèrent « thee », d'où le français < thé >, l'anglais < tea >, l'allemand < Tee >.

En Amérique du sud (cordillère des Andes) où une autre boisson stimulante, le maté, était consommée bien avant l'introduction du thé, ce dernier est appelé maté, terme sans relation aucune avec le chinois.

utilisations > voir page 2/2

origine	Chine (régions du Sichuan et du Yunnan).
habitat	D'origine chinoise, où il est connu depuis l'Antiquité, le thé a été importé de Chine au 17 ^{ème} siècle par les commerçants hollandais et introduit en France comme plante digestive par les Jésuites. En 2006, la production mondiale de thé a atteint 3,64 millions de tonnes. Le principal pays producteur est la Chine (29%), suivie de l'Inde (25%), du Sri Lanka (9%), du Kenya (9%) et de la Turquie (6%) : ces cinq pays réalisent plus de 75% de la production mondiale. Le thé est aussi cultivé en Indonésie, au Vietnam, à Taïwan, au Japon, en Argentine, en Iran, au Népal, en Tanzanie... (NB : dans le commerce du thé, le Sri Lanka et Taïwan sont désignés par leurs anciens noms de Ceylan et Formose, respectivement.) La Chine reste aujourd'hui le seul pays à produire, à partir de la même variété « <i>Camellia sinensis var. sinensis</i> », toutes les familles de thé (thé blanc, thé jaune, thé vert, thé bleu-vert, thé rouge et thé noir). En Europe, les seules plantations de thé sont : Chá Gorreana et Chá Porto Formoso, implantées aux Açores. Le thé de la variété < Assam > se cultive dans un milieu climat tropical humide (ex : Inde), celui de la variété < Yunnan > supporte des conditions plus rigoureuses ▪ jusqu'à - 15°C ▪ (Japon, Chine, Géorgie, Iran, Turquie et Himalaya indien).
type	Le théier est un arbre au feuillage persistant, gaufré et luisant. Il peut atteindre une hauteur de 15 mètres à l'état sauvage, mais en plantation (densité de 10 000 pieds par hectare), il est taillé pour ne pas dépasser un mètre de haut, ceci pour en faciliter la cueillette. Les premières récoltes commencent au bout de trois à quatre ans. Le théier se multiplie très facilement par semis : les graines tombant au sol formant un tapis de jeunes plants sous le pied mère.



photo LIMHTAG



photo axisdream.fr

fleur Fleurs blanches et odorantes.



120b

nom vernaculaire	français	Théier
	créole	Té
	anglais	Tea
	espagnol	Te
	allemand	Teebaum

utilisations Le thé est aujourd'hui la boisson la plus bue au monde après l'eau : c'est une boisson stimulante, obtenue par infusion des feuilles du théier, préalablement séchées et le plus souvent oxydées. Le thé peut être additionné de lait et de sucre (Royaume-Uni), longuement bouilli avec des épices (Mongolie), bouilli avec des épices et du lait (Inde), préparé dans de minuscules théières (Chine, technique du gōngfū chá), ou bu de façon rituelle (cérémonie du thé < chanoyu > au Japon).

Les différentes sortes de thés (blanc, jaune, vert, bleu, rouge, etc...) ne proviennent pas de différentes espèces de théier mais d'un même type d'arbuste et sont obtenues en traitant différemment les feuilles récoltées. Ainsi, sont produits :

- ◆ **les thés blancs** (en Chine, Inde) : les jeunes feuilles sont cueillies avec les bourgeons, puis mises à sécher de façon naturelle (séchées au soleil et enfin à l'ombre). Le thé blanc demande une infusion assez longue (jusqu'à 20 minutes) avec une eau de source chauffée entre 60 et 70°C.
- ◆ **les thés jaunes** (en Chine) : obtenus avec le thé vert chinois; les feuilles sont chauffées à haute température sans oxydation et sans fermentation sauf qu'on applique un couvercle de paille sur les feuilles lors du séchage.
- ◆ **les thés verts** (en Inde, Chine et Japon) : les feuilles sont chauffées à haute température sans oxydation et sans fermentation.
- ◆ **les thés bleus** (en Chine et à Taïwan) : originaire de Fujian en Chine, comme les thés blancs, le oolong ou thé bleu est aussi produit à Formose (Taiwan). Les thés bleus sont fermentés au tiers dans une chambre de fermentation en milieu humide (oxydation importante). Présentés en feuilles entières, ils donnent des infusions peu théinées aux saveurs de châtaigne, de miel et de noisette.
- ◆ **les thés rouges** (Chine) : les Chinois nomment thés rouges ce que les Occidentaux appellent thés noirs. La couleur rouge correspond en fait à celle de l'infusion et non à celle des feuilles. Ces thés sont fermentés, puis ensuite chauffés à haute température (oxydation très importante) (En Afrique du Sud, l'infusion faite de fins morceaux légèrement fermentés de rooibos (buisson rougeâtre en afrikaans) est également et improprement appelée « thé rouge », alors que le rooibos et le théier ne sont pas des plantes apparentées).
- ◆ **les thés post-fermentés** (en Chine) : sont appelés en Chine thé noir, en raison de la couleur très sombre de leur infusion. Peu connus en Occident, ils y sont parfois désignés par le terme de thé sombre ou thé noir-noir. Le plus célèbre d'entre eux est le thé Pu-erh, originaire du Yunnan.
- ◆ **les thés noirs en Occident** (tous les pays producteurs sauf le Japon) : les thés noirs communément commercialisés en Occident sont issus d'un processus de fabrication inspiré des méthodes chinoises et mis au point par les Britanniques, en Inde, au milieu du 19^{ème} siècle.

Quelques thés célèbres :

- **Darjeeling, Assam et Nilgiri** : thés noirs originaires des trois régions du même nom en Inde où la culture du thé fut importée par les Britanniques au 19^{ème} siècle.
- **Ceylan** : thé noir originaire du Sri Lanka (dont l'ancien nom est Ceylan).
- **Gunpowder** : thé vert d'origine chinoise. Ce thé est fabriqué de telle manière qu'il forme de petites boulettes très dures. Cette forme et sa couleur vert très foncé lui ont valu cette appellation qui signifie en anglais « poudre à canon ». Ce thé est celui qui est utilisé pour la préparation du thé à la menthe dans les pays du Maghreb.
- **Gyokuro Asahi** ou « Perle de Rosée » est le prince des thés verts japonais. Il a une saveur très végétale de légumes verts (épinard, mâche), avec une pointe d'anis,
- **Lapsang Souchong** : thé chinois de la province du Fujian. Thé noir dont les feuilles sont placées dans la fumée d'un feu d'épicéa ou de cyprès, ce qui lui donne un goût fumé.
- **Sichuan** : le Sichuan, région luxuriante de l'ouest de la Chine protégée par les contreforts du Tibet, est connue pour sa production de bambous et comme la terre nourricière des pandas. On cultive sur ses terres fertiles depuis plus de 2000 ans un thé de grande qualité. Aujourd'hui le Sichuan est la première région productrice de thé en Chine. Le thé Xugong, fabriqué à partir de feuilles de thé vert, dans la région de Xinjin reste l'un des thés chinois les plus recherchés.
- **Thé matcha** (Japon) : C'est un thé vert réduit en poudre très fine (le thé est broyé entre deux meules de pierre) Il est très utilisé dans les cérémonies japonaises reliées au thé. Sa couleur vert émeraude a incité les pâtisseries européens à l'utiliser dans leurs préparations.

Thés parfumés :

Une fois les feuilles de thé préparées, des additifs peuvent être ajoutés pour parfumer le thé avant son infusion : fleurs (jasmin, rose), essences (bergamote, citron), épices (gingembre, cardamome, cannelle, poivre noir, clou de girofle, muscade). Ainsi, sont commercialisés :

- ▶ **le thé au jasmin** : thé vert auquel sont ajoutées lors de l'oxydation, des fleurs de jasmin.
- ▶ **le thé à la menthe** : thé vert (Gunpowder) auquel sont ajoutées lors de l'infusion des feuilles de menthe fraîche et du sucre.
- ▶ **le thé Earl Grey** : thé noir parfumé à l'essence de bergamote (voir fiche n°124 oranger bigaradier).

Aux Antilles et dans certains pays (Allemagne, Italie) où le thé ne fait pas partie d'une culture ancienne le mot thé peut désigner une infusion (tisane) préparée à partir d'autres plantes. Le thé glacé (ice tea ou iced tea), est une boisson rafraîchissante non alcoolisée, constituée de thé froid, sucrée et/ou aromatisée de menthe, aux fruits ou de sirop.

Le cocktail alcoolisé < Long Island Iced Tea > (littéralement « thé glacé de Long Island »), dont l'aspect est similaire au thé glacé, ne contient toutefois pas de thé. Composition : 1,5 cl de vodka, 1,5 cl de gin, 1,5 cl de rhum blanc, 1,5 cl de triple sec, 1,5 cl de tequila, 1 cl de jus de citron, 3 cl de cola.

Ce cocktail a été créé dans les années 1970 par le barman Robert « Rosebud » Butt, d'après les recommandations de l'écrivain Ernest Hemingway.



photo: axisdream.fr