Au paradis amateurs de thé

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828500

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Au paradis des amateurs de thé

Combien de tea-rooms osent encore servir d'infâmes breuvages en sachets industriels? Heureusement pour les vrais amoureux de cette boisson millénaire, il existe en Suisse romande quelques endroits où l'on cultive l'art du thé et la convivialité raffinée dont il est inséparable.

Les apparences sont trompeuses: les rues de nos villes sont constellées de salons de thé et pourtant on n'y boit rien d'autre qu'une sorte d'infusion amère qui n'a qu'un très lointain rapport avec le thé dont elle usurpe le nom. Pas étonnant dès lors que certains affirment n'en avaler que lorsqu'ils sont malades...

Et pourtant, depuis des millénaires, le thé suppose un art de vivre, une culture, une préparation, à l'égal du vin. Les spécialistes de cette boisson, tout comme les œnologues, utilisent des critères, un vocabulaire descriptif sophistiqué et désignent des crus qui peuvent atteindre eux aussi des sommes folles.

En Chine, le thé revêt une telle importance qu'il existe cent huit manières d'écrire son nom.

S'il est possible d'acheter d'excellents thés dans quelques petites échoppes de Suisse romande, il est trop rare encore de pouvoir y goûter dans des établissements idoines. Et comment choisir entre un Yunnan d'Or ou un Oolong de Formose, si l'on n'en a jamais dégusté? Et se contenter d'un sempiternel Earl Grey est bien regrettable!

Voici donc quelques adresses glanées en toute subjectivité, qui allient bons produits, cadre accueillant et originalité.

Le Balzac

Honneur au dernier-né des salons de thé, café et chocolat, où l'on a l'embarras du choix en matière de boissons comme de nourriture! Le Balzac s'est ouvert, il y a quelques mois, à Morges, dans les anciennes prisons, rue Louis-de-Savoie. Si le Balzac ne désemplit pas, c'est que Cay et Annie Nielsen ont su donner à cet endroit une ambiance chaleureuse inimitable. Le couple a toujours aimé se balader dans les brocantes, c'est pourquoi le mobilier ne ressemble pas à l'aménagement standard des autres cafés. Le Balzac est d'ailleurs autant un établissement où l'on consomme qu'une boutique où l'on peut acheter de beaux objets provenant du monde entier, des lampes, des théières et des paquets de thé.

Pourquoi Balzac? Mais parce qu'Honoré était un amateur averti, grand buveur de thé et de café. L'aménagement de la première salle rap-

Photo Erling Mandelmann

Le Balzac a été aménagé dans les anciennes prisons de Morges

Photo J.-C. Curchod

L'atmosphère désuète du salon de thé du Môtier

pelle d'ailleurs l'époque du grand écrivain français.

La seconde salle, elle, est inspirée des cafés orientaux, avec de grands coussins, des tables basses et des poufs marocains. A toute heure, on y trouve un public très mélangé, attiré autant par les bonnes tartes que par le plat du jour servi à midi. Aux cuisines, Cay Nielsen a véritablement démarré une seconde existence, puisqu'il était sociologue, avant de créer cet endroit hors du commun et qu'il a lui-même retapé.

Au Balzac, les amateurs de chocolat ont le choix entre le Cuba Millésime, le Saint-Domingue, le Chocolat Balzac et celui de Papouasie. Et c'est peu dire qu'ils sont riches en matière première ! Les caféïnomanes opteront pour un café italien, turc ou un viennois plein de crème.

Les adeptes du thé le goûteront à la tasse ou en théière, dans une douzaine de variétés. Le Magie d'Orient est un mélange très réussi de thé noir et de demi-fermenté parfumé à la bergamote, à la vanille et au jasmin. L'Ecrivain est un thé très fleuri, au parfum de lotus, surprenant et presque enivrant. Sous le nom de Balzac rêveur, vous aurez un thé de Chine parfumé à la bergamote et à la guimauve. Mais il y a bien sûr des classiques comme le Darjeeling, le jasmin supérieur, un Ceylan ou des thés verts comme un Genmaicha bancha.

Cay Nielsen est danois, et son père, né en Indonésie, a su faire partager à ses enfants son goût de l'Orient et des épices. Sa grand-mère préparait des spécialités de Java, comme les tables de riz, et il y avait toujours quantité de boîtes pleines de thés odorants. «La Suisse a une tradition de chocolat et pourtant, on boit rarement de bons chocolats chauds dans

Un art millénaire

De la Russie au Maroc, de l'Angleterre à la Turquie, le thé est l'une des boissons les plus consommées au monde. Son origine se perd dans la nuit des temps, mais la Chine en est probablement le berceau.

La légende veut que ce soit l'empereur chinois Shen Nung, en 2337 avant notre ère, qui, par hasard, inventa le thé. Il faisait bouillir de l'eau sous un arbre pour se désaltérer, lorsqu'une douce brise poussa dans sa marmite quelques feuilles d'un théier sauvage. L'empereur goûta le breuvage et le trouvant à son goût, il répéta l'opération. Le thé était né.

les cafés», remarque Cay Nielsen. Et comme la Suisse n'a pas eu de colonies, donc pas de tradition à propos du thé, les habitudes sont encore plus limitées dans ce domaine.

Il faut aussi ajouter qu'il y a des motifs économiques à cet état de fait. Les cafetiers soucieux du rendement de leur commerce préfèrent le thé industriel en sachet en raison de son coût minime et de sa préparation réduite. La marge de bénéfice sur des thés achetés en vrac et servis en théière est bien moindre...

Au Balzac, les thés en vrac sont glissés dans de petites poches de mousseline qui en préservent tout l'arôme. Pour Cay Nielsen, il est essentiel de conserver les goûts et la qualité des produits. Les salades, par exemple, viennent d'un maraîcher de Bremblens et sont biologiques. Lors de soirées à thème, Cay propose aussi de découvrir une suite de mets au chocolat, salés et sucrés. Bref, au Balzac, la curiosité est un état d'esprit permanent.

Photo J.-C. Curchod

Salon de thé rime avec convivialité

Le Môtier

Un coup de cœur particulier pour cet endroit en dehors du temps et des modes. La maison est historique, puisqu'il s'agit d'une chapelle de l'Eglise libre, bâtie en 1908. Depuis trente-trois ans à Romainmôtier, Claudine Pittet a su faire de cette maison un lieu exceptionnel où se sont produits nombre de jazzmen, où ont eu lieu quantité d'expositions et de soirées de conférences.

Toute en bois, la salle, un peu sombre, devient délicieusement intime quand il y a un feu dans le poêle et qu'il fait mauvais dehors. Sur un vieux pick-up, d'anciens disques distillent des airs désuets.

Claudine Pittet, qui est à la retraite, n'ouvre plus que les samedis et dimanches. Ces jours-là, elle prépare ses délicieuses tartes à la crème, au vin cuit, au citron ou aux fruits. Difficile pour elle de s'arrêter, tant elle aime sa salle au plancher qui craque, ses théières et ses tables patinées par le temps. Trois sortes de thé, un mandarin, un jasmin et un chinois accompagnent à merveille les gâteaux. Longue vie à cet endroit où l'on se sent comme à la maison!

La Cafetière

Drôle de nom pour un endroit où l'on déguste des dizaines de thés différents! Mais il y en a aussi pour les mordus du café... A Vevey, à la rue du Lac, les habitués du marché et des jolies rues piétonnes connaissent bien cette boutique, qui fait aussi salon de thé.

Attention, la salle est petite et peut être saturée! Comme la partie boutique contient une profusion de boîtes de thé, il vaut mieux prévoir une séance de dégustation aux heures creuses. Il faut aussi s'abstenir de venir ici avec de petits enfants qui ne résisteront pas une seconde à l'envie de tout toucher, et la porcelaine abonde...

Véritable caverne d'Ali Baba, la Cafetière propose toutes sortes

Vertus médicales

Complètement naturel, le thé ne contient aucune calorie, si on ne lui adjoint pas sucre, édulcorant ou lait. Pas de colorant, ni d'agent conservateur, pour cette boisson qui est riche en fluor, donc très saine pour les dents et les gencives. Des recherches scientifiques récentes sur des animaux montrent que la consommation de thé vert réduit les risques de cancer, notamment de la peau, des poumons et du côlon. On a découvert également que le thé agit sur le système cardio-vasculaire et sur le cœur en le stimulant légèrement et en assouplissant la paroi des vaisseaux sanguins. Le thé empêche l'absorption du cholestérol par le sang. Activateur des sécrétions digestives, le thé permet de mieux éliminer les toxines des reins et du foie. Le thé a toujours été considéré en outre comme un excellent stimulant intellectuel.

Photo Erling Mandelmann

Pour accompagner votre goûter, rien ne vaut une tarte croustillante

Photo J.-R. P.

Christian Cuche devant la plus vieille confiserie du pays

d'ustensiles pour le thé, boîtes en fer, boules, théières biscornues, bols, ce qui crée un décor un peu fou, mais plein de charme et de convivialité. De grandes boîtes en fer alignées le long des murs renferment d'excellents thés de toutes provenances. Les Assam corsés côtoient les Ceylan fruités et aromatiques et les variantes de Darjeeling, toutes plus raffinées les unes que les autres, ont de quoi faire hésiter.

Vous voulez tester un thé blanc? Le Pai Mutan chinois vous étonnera. Le plus célèbre thé vert, le Puits du Dragon, vous procurera une impression d'exotisme surprenante. Les amateurs de thés parfumés ont une riche palette devant eux: à l'abricot, aux fruits de la passion, à la cannelle et aux épices pour les soirées de Noël... Certains portent de jolis noms, comme le thé de la Saint-Valentin et font de charmants cadeaux.

L'ombre de Suchard

La plus vieille confiserie du pays se situe au cœur de la zone piétonne de Neuchâtel. C'est ici que le jeune Philippe Suchard, de retour d'apprentissage à Zurich, ouvrit son propre établissement en 1825.

Associé à son beau-frère, M. Wodey, il l'a exploité durant quelques années, se spécialisant notamment dans les truffes chocolatées. Puis, le succès aidant, il a déménagé à Serrières pour y créer sa propre marque de chocolat. On connaît la suite de l'histoire.

Aujourd'hui, la succession de cet établissement est assurée par un jeune couple de confiseurs neuchâtelois: Vanessa et Christian Cuche. Tradition oblige, le patron propose à sa clientèle un assortiment de truffes roulées à la main, aux goûts très subtils. N'hésitez pas à déguster les truffes parfumées à l'œil-de-perdrix. Un régal sans pareil pour le palais...

A l'heure du café, la confiserie accueille une clientèle très éclectique où se mêlent joyeusement les banquiers et les commerçants du quartier, les jeunes mamans avec leur progéniture et les personnes d'un âge plus mûr, qui apprécient l'atmosphère feutrée de ce lieu hors du temps.

Si la spécialité maison demeure le chocolat chaud «selon la recette de

grand-maman», il est également possible de goûter une dizaine de thés aux saveurs exotiques. Exemples: un Finest Earl Grey à l'arôme de bergamote, un Royal Fruits Tea Blend aux écorces de fruits et des thés à la vanille, à la mangue ou à l'abricot. Des tisanes de menthe, verveine, camomille, tilleul et cynorrhodon complètent une offre très variée.

En quittant cette célèbre confiserie, ayez une pensée émue pour Philippe Suchard, cet homme qui a largement contribué au développement de la région durant près de deux siècles. Mais les aiguilles du temps ne tournent pas forcément dans le bon sens. Aujourd'hui, il ne reste rien des usines qui dispensaient une atmosphère chocolatée de Serrières à Marin...

La cour au thé

Au cœur de la Vieille Ville genevoise (9, place du Bourg-de-Four) la Cour-du-Cygne est un lieu de charme figurant dans les guides de la cité et très prisé des touristes. On y respire la sérénité, dans un délicieux bruit d'eau délivrée par une ancienne fontaine en pierre. Ici, certaines façades intérieures datent du 14e siècle. Ce lieu privilégié a donné son nom au tea-room qui s'y est installé. C'est en septembre 2000 que Loly Bolay, députée au Grand Conseil genevois, y a ouvert son établissement.

Auparavant, il y a quelque trente ans, ce même lieu accueillait une maison du thé, où les amateurs de ce délicat breuvage venaient acheter leur péché mignon. Depuis lors, ce fut un tea-room, puis un bistrot... avant de renouer avec la tradition du thé.

«Nous proposons une dizaine de thés différents, que nous servons tous en théière», précise Loly Bolay. Les plus prisés des habitués sont le thé à la cannelle et le Lapsang Souchong, un thé fumé. Un Anglais vient, lui, tous les matins, prendre son Earl Grey, qu'il savoure longuement, en y ajoutant de l'eau chaude et un soupçon de lait. Mais la majorité de la clientèle est constituée de femmes et de seniors qui prennent le temps de ce plaisir raffiné l'après-midi. C'est une étape dans leur promenade: s'offrir un vrai thé, accompagné en général d'une tranche de tarte. Loly Bolay remarque que les femmes plus jeunes choisissent plus volontiers un thé vert.

A la Cour-du-Cygne, on croise aussi les députés du Grand Conseil, des conseillers d'Etat, les avocats du Palais de Justice... et Marie Laforêt, qui vient en voisine. Si la Vieille Ville ne manque pas de restaurants, les tea-rooms y sont en revanche assez rares...

Il faudra attendre l'été prochain pour profiter, dans cette cour magnifique, d'une terrasse baignée de fraîcheur, mais l'hiver s'annonce parfumé et sain à l'intérieur de l'établissement... puisque Loly Bolay compte bien ajouter à sa carte quelques breuvages santé signés Mességué.

Bernadette Pidoux

(Collaboration: Catherine Prélaz et Jean-Robert Probst)

L'art du thé

Sans aller jusqu'à la cérémonie, la préparation du thé obéit à certaines règles qu'il convient de suivre pour bien apprécier le breuvage.

Idéalement, il faudrait disposer d'une théière pour chaque sorte de thé, afin de ne pas en dénaturer les arômes. Les théières en terre conservent mieux la température du thé que celles en porcelaine. Les théières en fonte ont le désavantage d'être coûteuses, par contre, elles sont inusables! En quelque matière qu'elles soient, les théières ne devraient jamais être lavées avec un détergent ou un produit à vaisselle (encore moins en lave-vaisselle). Il suffit de les rincer régulièrement à l'eau. Faites chauffer de l'eau si possible filtrée (pour éviter le calcaire et le goût de chlore). Lorsque l'eau bout, versez-en un peu dans la théière afin de la chauffer, puis videz-la. Dans une passoire, une pince ou un sachet de mousseline, mettez autant de cuillères de thé qu'il y a de buveurs. Versez l'eau et laissez infuser quelques minutes. Attention certains thés deviennent amers s'ils infusent trop longtemps. Les thés verts ne supportant pas l'eau bouillante, il faut interrompre la cuisson de l'eau juste avant l'ébullition. Préférez de la porcelaine de couleur claire pour servir votre thé, car il est frustrant de ne pas en admirer la teinte dans une tasse au fond sombre.

Choisir un thé est affaire de goût, d'humeur, d'envie. Il y a des thés qu'on apprécie tout particulièrement le matin, d'autres qui s'imposent l'après-midi. Un Yunnan, au goût subtilement chocolaté, donne de l'énergie le matin, tout comme un mélange russe. Après le dîner, un thé vert au jasmin favorise la digestion. Un Ceylan ou un Darjeeling au nez de pêche mûre ou d'amande conviennent à un quatre heures agrémenté de gâteaux. Un thé fumé, un Tarry Souchong, par exemple, réchauffe agréablement après une promenade en hiver, tandis qu'un thé vert à la menthe marocain est très désaltérant en été. Tout comme les