Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 12

Artikel: L'art du thé
Autor: B.P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828501

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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

Certains salons de thé font aussi office de boutique

Photo Erling Mandelmann

Où boire le thé?

Le Balzac, rue Louis-de-Savoie 37, Morges, tél. 021/811 02 32.

La Cafetière Oula SA, rue du Lac, à Vevey, tél. 021/922 93 62.

Le Môtier, à Romainmôtier, tél. 024/453 14 29.

Confiserie Wodey-Suchard, rue du Seyon 5, Neuchâtel, tél. 032/725 10 92.

La Cour-du-Cygne, 9, pl. du Bourg-de-Four, Genève, tél. 022/310 26 10.

Où acheter du thé?

Le comptoir des thés, rue de Lausanne 84, Fribourg, tél. 026/322 45 42.

La Cafetière, rue du Lac, Vevey, tél. 021/922 93 62 ou commandes sur Internet: www.miroir.com

Thentee, ruelle Grand-Pont 6, Lausanne, tél. 021/320 36 36.

Fine Tea Trading Company, rte de Begnins 6, Gland, tél. 022/995 14 00.

Aux Saveurs royales, rue Fleury 16, Neuchâtel, tél. 032/724 59 54.

Tschin-Ta-Ni, rue Verdaine 5 et rue du Mont-Blanc 30, Genève, tél. 022/311 65 00.

vins ou les fromages, c'est en goûtant des thés qu'on se met à les apprécier pour leurs saveurs particulières.

Quatre espèces

Soumis à la mode anglaise, les Suisses pensent à tort que le thé se limite à un breuvage foncé, le thé noir, qu'il faut forcément adoucir avec force lait et sucre. C'est méconnaître les quatre différentes variétés de thés, aux origines, aux saveurs et aux couleurs infiniment variées.

Le thé blanc est rare et cher, puisqu'il est produit en très petite quantité en Chine et au Sri Lanka. Les bourgeons sont récoltés avant maturation, flétris afin que l'humidité s'en échappe, puis séchés. Les bourgeons à l'aspect argenté et au parfum subtil donnent un thé pâle à la teinte délicate de mandarine.

Le thé vert est connu aussi sous le nom de thé non fermenté. Les feuilles sont séchées, au soleil ou à l'air chaud, en Chine et au Japon, puis torréfiées à haute température pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Une délicate teinte jade caractérise les meilleurs thés verts.

Le thé semi-fermenté le plus connu est le Oolong, d'origine chinoise ou taiwanaise (on parle encore de Formose pour le thé). Les feuilles, toujours séchées, sont flétries au soleil, puis agitées dans des paniers de bambou. Les bords de la feuille prennent une teinte rouge par réaction à l'oxygène. La fermentation est stoppée pour passer à la dessiccation. Le thé semi-fermenté est une base classique pour des thés parfumés, comme le jasmin. Les thés verts et semi-fermentés se préparent dans une eau à une température plus basse que le degré d'ébullition. Aujourd'hui, les thés verts japonais jouissent d'un regain d'intérêt.

Le thé noir (ou rouge) provient de Chine, de Taïwan, du Sri Lanka, d'Inde et d'Indonésie. Les feuilles séchées, roulées, sont ensuite brisées, puis oxydées trois à quatre heures jusqu'à obtention d'une teinte cuivrée. Les Anglais ont toujours beaucoup apprécié les thés noirs et les ont fait connaître en Europe.

B. P.