

Chronique

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): **38 (2001)**

Heft 1490

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

La leçon de thé

Par Anne Rivier

ET VOUS, VOUS ÊTES THÉ OU CAFÉ? PLUTÔT CHIEN, PLUTÔT CHAT? VA-T-EN GUERRE OU VISE-LA-PAIX? OUI, JE SAIS, BOIRE DU THÉ NE PRÉSERVE PAS DE L'AGRESSIVITÉ, LA polémologie le démontre assez. Mais cet examen de conscience a au moins le mérite de la simplification binaire, si prisée en ces temps de croisade.

Thé, j'ai été, je suis et je resterai. Entre nous, c'est à la vie, à la mort. Héritage génétique, culturel, ou les deux à la fois? Au biberon déjà, je me posais la question: on m'y versait du thé dès les premières semaines. Sucré au miel ou allongé de lait, il m'aura imprégnée aussi sûrement que pépé Lorenz imprégnait sa basse-cour et tonton Pavlov son toutou.

Associée aux congrégations de vieilles dames, aux ventes de paroisse et de charité, voire aux réunions de bourgeois cul-pincé, ma boisson préférée n'était pas populaire lorsque j'étais enfant. A l'heure des Frifri en poudre, des Leco et des Ovos frappés, mes petits camarades auraient pouffé s'ils avaient su que je me délectais de cette fadasse lavasse. Longtemps, j'ai dû me cacher pour picoler.

En grandissant, je me suis affirmée, j'ai affiché mes goûts. Mes amis, mes compagnons ont d'abord souri de cette inclination désuète. Certains, à leur insu, furent contaminés, d'autres se sont convertis de leur plein gré. Ils ne s'en trouvent que mieux aujourd'hui.

Car, c'est prouvé, le thé est sain. Plein de vitamines, d'huiles essentielles, d'oligo-éléments, de fluor, et que sais-je encore. Furieusement wellness. Ses grands-prêtres ne cessent de rajeunir. Reverdi sur la vague du bio et de l'alicament, anobli et mis en vergers, classé AOC à l'instar des meilleurs parchets du Bordelais, le thé est désormais un must.

Ma grand-mère elle-même se sentirait dépassée, c'est dire. Elle qui, descendante de vigneron de Peseux, se saoulait au Darjeeling à Glasgow, bien avant la guerre de 14. Gouvernante au service d'une riche famille de planteurs, elle était revenue à Neuchâtel auréolée d'un savoir tout nouveau. Son amour inconditionnel pour l'Empire britannique la poussera d'ailleurs à en adopter progressivement quantité de mœurs étranges, principes d'éducation et innocentes manies compris.

Chez elle, le thé était un rituel. Un cérémonial observé scrupuleusement. Une exclusivité aussi: de son vivant, personne n'eut le privilège d'officier à sa place dans sa maison. En revanche, prosélyte dans l'âme, elle n'était guère avare de son enseignement. Ainsi je fus initiée à mon tour. Plus tard, mon séjour en Iran, m'a rendue fanatique: on y boit du tchai comme on y respire. Une trentaine de verres par jour et par individu. Le paradis.

Du thé, ma grand-mère en avait partout, et dans toutes ses armoires. A la cuisine, au corridor, à la salle à manger. Au-

dessus de l'évier, dans le placard d'angle, au fond de la crédence, jusque dans le vaisselier derrière les tasses du service d'apparat.

Chaque thé avait sa boîte particulière, strictement réservée. Il y avait les chinoises en fer blanc, les siamoises de laque noire et une ceylanaise à tiroirs. Leurs décors, chignons piqués, pagodes chantournées, jonques ou miroirs, fascinaient la rêveuse que j'étais.

En loupe de manguier, la boîte indienne était nue. Serrure nacrée, double couvercle, on y serrait les Chine fumés. Je l'ai héritée. Elle fleurit toujours bon le Souchong, et son bois la saucisse.

Dans chaque boîte, une cuillère. Pour doser le plaisir au milligramme. A feuilles entières, large pellette. A feuilles broyées, louche plus modeste. Les manches étaient frappés de blasons. J'en possède encore deux, que je destine aux nectars: leur laiton terni, d'un jaune sourd, relève la brillance caramel d'un Népal ou la douceur cuivrée d'un Keemun.

Minuscule, le vase japonais faisait exception à la règle. De son col étroit le thé coulait directement dans la main, sans autre instrument que le bon vieux pifomètre.

Quant aux théières, elles étaient nombreuses et de factures diverses. Je me rappelle la grosse joufflue de métal argenté, coiffée de son cosy ouatiné, ou la sombre antiquité d'étain, gravée aux initiales d'une ancêtre. Puis la grande ordinaire de grès rouge et son anse de paille déguenillée. Enfin, somptueuse, avec ses douze tasses, sucrier et pot à lait assortis, la Wedgwood en faïence cream ware, qui ne montait sur scène qu'aux anniversaires, à Noël ou à Pâques.

La dernière fois qu'elle l'avait utilisée, ma grand-mère fêtait ses nonante ans, entourée de la famille au complet. Vacillant sur ses jambes, amaigrie par une méchante grippe, et d'autant plus têtue, elle avait voulu faire le thé elle-même. Je m'étais glissée derrière elle et l'avais assistée sans qu'elle proteste. En attendant que l'eau frémissse, nous nous étions assises à la table de la cuisine, portes fermées, pour une ultime leçon.

– Le vrai secret, ma fille, ne l'oublie jamais, c'est d'ébouillanter la théière. Tu comptes jusqu'à dix, et tu vides l'eau. La bonne quantité de feuilles. Les laisser s'ouvrir, se dérouler comme des fleurs dans la vapeur avant de les arroser délicatement. Là, sens-moi ça, c'est mon mélange personnel, un *five o'clock* de la « Maison du Thé » à Genève. La patronne, Madame Müller-Diebold, connaît mes recettes par cœur. Tu n'auras qu'à continuer chez elle. Et quand je n'y serai plus, tu prendras la boîte indienne puisque tu l'aimes tant.

Depuis ce jour, mon idéal, mon seul drapeau, tient en trois mots: Paix, chat, et thé. ■