



Bibliothé

bibliographie ludique & non raisonnée

- **Adams, Douglas**, *Le guide galactique*, trad. par Jean Bonnefoy de *The hitch hiker's guide to the galaxy*, coll. Folio Science-Fiction, numéro 21, Paris : Gallimard,

Ouvrage majeur de littérature de science-fiction, [premier tome d'une série de cinq] on y trouve une machine automatique à fabriquer le thé. En fait, *un thé qui ressemble presque, quoi que pas tout à fait, à tout sauf à du thé* (citation approximative de l'anglais *Almost, but not quite, entirely unlike tea*). Le héros tente d'expliquer à cette machine comment faire du thé (la récolte, les feuilles délicatement cueillies, les éléphant pour le transport, etc.) La pauvre machine va alors faire tout son possible et utiliser l'ensemble de la puissance de calcul du vaisseau spatial où elle se trouve pour essayer de produire du thé qui ressemble à ce que veut le héros. Cf. www.culture-the.info/, signalé par Niji.

- **Anderson, Robert**, *Thé et sympathie*, L'avant Scène n° 152, 1957.

Il s'agirait d'une pièce de théâtre. Un film en a été tiré.

- **Augiéras, François**, *Homme ou l'essai d'occupation*, coll. Les cahiers rouges, Paris : Grasset, 1997.

Dans cette caverne, un ordre, dans une apparence de désordre, me donne un faible sentiment de sécurité : l'emplacement de ma boîte à thé est ici, pas ailleurs ! Mes allumettes sont glissées sous mon manteau ; telle brindille sèche sera mise aux flammes tout à l'heure ; je sais jusqu'à quel point mes brandons incandescents peuvent s'écrouler du côté de mes bottes, pas au-delà, vue l'exiguïté du campement. (p. 40)

J'ai froid ; j'ai faim ; la nourriture de l'hospice me déplaît ; en sorte que je ne me nourris pratiquement que de thé, de beurre, de sucre. (p. 42)

Ma solitude acceptée comme une fatalité, comme le revers d'une incroyable liberté, je ferme les yeux, et je reste des heures entières adorant l'Univers, la Lumière. De temps à autre, je me prépare du thé, j'allume un petit feu ; j'ai ma tasse dans l'herbe, à côté du Veda et des Upanishads. (p. 168)

Ma chemise jetée sur ma tête me protège à peine de la violence du jour (...) Je passe soudain, dans un état d'indicible joie, à une prodigieuse existence au cœur de l'Energie Universelle : puis je reviens à ma présente vie solitaire, sans amour ; je bois du thé, je mange un peu de pain ; ainsi passent les heures, jusqu'au soir délicieux. (p. 168)

- **Banana Yoshimoto**, *Moonlight Shadow*, in Kitchen, Folio Poche.
Après avoir bu une gorgée de thé pour me désaltérer, je lui ai dit : « Tiens, le reste, c'est pour toi. C'est du thé chinois, du Pu-Erb, » en lui tendant le gobelet.
« Chic, j'adore ça ! » s'est-elle exclamée en le prenant dans ses mains frêles.
 et plus loin
Comme nous prenions le thé dans un minuscule café, au dernier étage du grand magasin, Urara m'a dit : « Tiens, c'est pour toi ! », et elle a sorti de la poche de son manteau des petits sachets. Il y en avait tant que je suis restée ébahie.
« Je connais quelqu'un qui vend du thé, je lui ai demandé de me faire une sélection. Il y a toutes sortes de tisanes, des thés anglais, des thés chinois... Les noms sont écrits sur les sachets »
 Tsukune, Ice Tea Rulez !

- **Barbaste**, Christine, *Le Thé à Paris*, coll. Paris est à nous, Parigramme.

- **Baricco**, A. *Soie*, Ed. Albin Michel, 1997.

- **Baxter**, Glenn, *L'heure du thé*, Hoëbeke, 1990.

- **Beauthéac**, Nadine, **Brochard G.**, **Donzel C.**, **Stella, A.**, *Le Livre du thé*, Paris, 1991.
 Comparer avec, *infra*, *Le Livre du thé* de Walter, M.

- **Dr Beauvillard**, *Le Médecin des Pauvres et les 2000 recettes utiles*, Ed. 1924
 (...) j'ai trouvé un livre couverture papier en loques (...) dans mon grenier : *Le Médecin etc.* Béatrice
Thé : le thé, en petite quantité, est une boisson digestive. On doit s'en priver si on a l'estomac irritable et le système nerveux susceptible.
Liqueur japonaise : les personnes sujettes aux migraines et aux névralgies en éviteront le retour en prenant de 3 à 4 cuillères à dessert de Liqueur Japonaise, chaque jour, dans une tasse de tisane quelconque (d'aigre-moine de préférence). Prix du flacon : 8 francs; franco par colis postal : 10fr.50.
Attention, le thé :
Conseil aux fumeurs de cigarettes : pour prévenir les dangers de l'abus de la cigarette, placez une livre de tabac caporal dans un vase en l'émettant. Versez dessus un demi-litre de thé fort. Remuez, faites égoutter et laissez sécher sur un linge. Ainsi préparé, le plus mauvais tabac sera excellent, car il conservera son parfum, moins l'âcreté qui le rend nuisible. On peut faire la même opération pour le tabac à la pipe.
 Liqueur Japonaise en 1924 en France... Il y a d'autre perles que je brûle d'envie de vous faire partager !
 Amicalement, Béatrice

- **Bécaud**, Nadia, *Le Thé*, Lyon : Cha Yuan, 2001.
 Ce petit fascicule est le catalogue, enrichi des informations nécessaires à qui s'engage dans la découverte du thé, de la Maison de Thé Cha Yuan qui, à partir de Lyon, s'est reproduite dans quelques villes et maintenant jusqu'à Lille (bienvenue !). Mais gare aux presbytes, il leur faudra une bonne loupe.

- **Bécaud**, Nadia, *Le thé ; la culture chinoise du thé*, Ed. Stéphane Bachès, 2004.
 Comme Jacques l'a écrit, Nadia Bécaud vient de sortir un beau livre (...) Dans son ouvrage, elle restitue le thé « dans son terreau d'origine et en exprime toute sa magnificence ». Nadia voue une passion totale au thé. Parmi ses investissements, elle enseigne, en Chine, l'Art du Thé, et elle est directrice d'honneur de l'Institut International de la Culture du Thé en Chine. Le livre commence ainsi: « J'hésitai à prendre ces feuilles semblables au jade, pour les transmuter en une liqueur surpassant l'or. » (Jiao Ran, moine-poète de la Dynastie Tang, ami de Lu Yu). Martine
 Nadia Bécaud, qui voue une passion totale au thé, présente une classification des milliers de thés chinois existants et leur mode de dégustation, l'histoire de cette boisson et la tradition des maisons de thé en Chine. Elle étudie la religion et la philosophie de cet héritage culturel mondial, la culture contemporaine du thé ainsi que ses nombreuses propriétés médicales. Avec une chronologie. (France Culture, de bouche à oreille)

- **Beghin**, G., **Morel**, D., *La Cité interdite des Fils du Ciel*, coll. Découverte, Paris : Gallimard, 1996.

- **Benoit**, Jehane, « La Poésie du thé », *La Revue Moderne* , août 1957.
- **Beurdeley**, M., **Raindre**, G., *La porcelaine Qing*, Fribourg, 1986.
- **Biétrix**, Antoine, *Le Thé, Botanique et culture*, Paris : Baillière, 1982.
- **Blake**, Q., *Le Bateau vert*, Ed. Gallimard Jeunesse, 1998 (traduit de l'anglais par Anne de Bouchony).
- **Blofeld**, John, *Thé et Tao, L'art chinois du thé*, Albin Michel, Espaces libres, 1997.
The chinese art of tea, John Blofeld, 1985.
 Un très beau témoignage contemporain sur le patrimoine théiste en Chine et la cérémonie chinoise du thé : le « Gong Fu Cha » . A lire !
 « Contient, parmi mille merveilles et anecdotes, d'intéressantes tables comparatives des transcriptions traditionnelles et actuelles du chinois vers l'écriture occidentale. » Didier
 « On l'a tous ! » Tsukune
- **Bolduc**, Evelyn, *Manuel d'étiquette courante parmi la bonne société* , Québec : Librairie de l'Action Catholique, 1941
- **Bologne**, Jean-Claude, *Histoire morale et culturelle de nos Boissons*, Paris : Ed. Robert Laffont, Paris, 1991.
- **Boman**, Patrick, *Thé de bœuf, radis de cheval*, Le Serpent à Plumes, 1999
 Genre : fiction.
- **Bonheure**, Denis. *Le Théier*, Paris : Maisonneuve et Larose, Le technicien d'agriculture tropicale, 1988.
 Botanique/technique
- **Boudassou**, Bénédicte, *Le thé*, Ed. du May, 1996.
- **Bouvier**, Nicolas, *Le Vide et le Plein, Carnets du Japon*, coll. Etonnants Voyageurs, Ed. Hoëbeke, 2004
 Publication des « Carnets » que Nicolas Bouvier, l'immense écrivain-voyageur suisse (1929-1998), tenait en 1964, lors de son second séjour au Japon. Amateurs de littérature, nous sommes emportés par la précision des notations, la justesse du ton, le talent. Amateurs de thé, nous sommes chagrinés par la vision de ce pessimiste indémodable. Mais derrière l'acuité du trait n'y a-t-il pas un rappel à la simplicité et, finalement, pour nous, une leçon à entendre ? Lire un large extrait sur temae.net.
- **Bowles**, Paul. *Un thé sur la montagne* , Paris : Rivages, 1989.
 Voici une contribution littéraire, extraite de la nouvelle de P. B. intitulée *Un thé sur la montagne*, même titre que le recueil. Cela se passe près de Tanger...
Il tendit la main pour l'aider à se relever, et lui dit :
 - *Venez, nous allons remonter prendre le thé à la ferme. J'ai une pièce à moi là-bas. Je l'ai décorée moi-même. Vous allez la regarder et me dire si vous avez une pièce aussi agréable pour boire le thé dans votre maison en Amérique.*
Ils se mirent en marche vers le sommet de la montagne. (...) Midj la guida dans la maison, lui faisant traverser plusieurs pièces plongées dans la pénombre, jusqu'à celle qui semblait être la dernière de l'enfilade. Elle était plus fraîche et un peu plus obscure que les autres.
(...) Tout en préparant le thé, Midj lui lançait sans arrêt des regards comme pour s'assurer qu'elle était toujours là. Assise parfaitement immobile sur l'un des matelas, elle attendait.
(...) Il goûta le verre de thé, le reversa dans la théière puis s'accroupit.

- *Ce sera prêt dans une minute. (...) Tenez, prenez votre thé.
Il but son verre bruyamment, en faisant claquer ses lèvres. (...)
- Que c'est agréable de prendre le thé, puis de s'allonger pour se reposer ! s'écria-t-il en lui resservant du thé avant de s'allonger
près d'elle sur le matelas. p.18 [Pascal Hermouet]*

- **Brochard, Gilles**, *100 adresses à Paris, pour s'initier aux secrets du thé*, à paraître le 30 oct. 2005
Signalé par Carol.
- **Brochard, Gilles**, *A l'heure du thé*, Montréal : l'Archipel, 2002.
Guide des comptoirs et salons de thé de France, Suisse, Belgique et Québec.
- **Brochard, Gilles**, *Agenda du thé*, Chêne, 1992.
- **Brochard, Gilles**, *La boîte à thé*, Tana Ed., 2001.
- **Brochard, Gilles**, *Le thé dans l'Encrier*, (gouaches de Rubén Alterio), Aubier, 1990.
- **Brochard, Gilles**, *Paris à l'heure du thé*, Atelier de l'Archer, 1998.
- **Brochard, Gilles**, *Petit traité du thé*, La Table Ronde, 1997.
Selon France Culture (De bouche à oreille) : La spiritualité, les usages, la philosophie et les traditions du thé, de la Chine à l'Inde, du Japon à l'Afrique du Nord.
- **Brown, Lilian Jackson**, *Le chat qui jouait au postier*, Grands détectives 10-18
... éventuellement la Biblio-thé, une fois le livre lu et quelques allusions théïstiques repérées ;-) [voir la couverture] Bon dimanche (fait gris, fait froid, fait bizarre...) Amitiés, CC
- **Buck, Pearl**,
... Pearl Buck (une anglaise (*) née en Chine au siècle dernier et qui connaissait parfaitement bien la vie paysanne de cette époque). On voit, dans le roman, les personnages boire le thé (souvent de l'eau chaude en fait, du thé lorsqu'ils avaient les moyens). Jusqu'à présent, le personnage principal était très pauvre, donc il ne buvait que rarement du thé. Maintenant qu'il s'est enrichi, il y a tout le temps de feuilles de thé dans son bol d'eau chaude. Peut-être va-t-il se mettre à acheter du thé de meilleure qualité ? :) Nicolas
(*) Une petite correction sur le Biblio-Thé : Pearl S. Buck était **américaine** et non pas anglaise.
CAROL qui défend la littérature américaine.
- **Bugge, Mahrt Haakon**, *Thé amer*, 1954.
- **Butel, Paul**, *Histoire du thé*, Paris : Ed. Desjonquères, 1989, 2001.
- **Caillaux**, *Le troisième thé*, Treize étrange
- **Carrier, Robert**. *Le Goût du Maroc*, Paris, Flammarion, 1987.
- **Carroll, Lewis**, *Les Aventures d'Alice au Pays des Merveilles*, illustration de John Tenniel, Ed. Flammarion, 1972.
Le chapitre *Le thé chez les fous*, un chef-d'oeuvre mondialement connu de surréalisme, de poésie et de rêve, à lire au 2e, voire au 3e ou au 4e degré (à supposer que ça existe). J'avoue que je me suis depuis toujours régalée avec ce texte, y trouvant par la suite des interprétations jubilatoires en tant que psychologue ayant fréquenté la psychanalyse pendant des décennies. Pas de honte à ça ; vous pourrez toujours dire au libraire que c'est pour vos neveux et nièces... Béatrice

- **Carles**, Michèle, **Brochard**, G., *Plaisirs de thé*, Chêne, 1998.
- **Carson**, Ciaran, *Thé au trèfle*, Actes Sud, 2004.
Aucune idée si le thé a sa place dans l'histoire mais bon... (Tsukune)
- **Chami-Kettani**, Y., *Cérémonie*, Arles : Actes Sud, 1999.
- **Chan Tat Chuen**, William, voir **Chuen**, William Chan Tat
- **Chavarria**, Daniel, *Un thé en Amazonie*, Rivages, 1996.
Genre : policier
- **Chen**, Wei, *Le thé, joyau de l'Empire du Milieu*, Ed. Quimétao, 2000 (traduit du chinois).
C'est un livre unique car il détaille beaucoup de grands crus chinois, contient beaucoup d'histoires et de légendes. Il faut absolument le posséder. Cyann Chan.
- **Chuen**, William Chan Tat, *Fêtes et Banquets en Chine*, Ed Picquier Poche, N° 76, 1997.
Lorsque le mariage s'effectue par le biais d'un entremetteur, les futurs époux boivent ensemble un thé sucré lors de leur première rencontre. On échange des "enveloppes rouges" (hong bao) contenant de l'argent en numéraire, appelées "enveloppes qui pressent la tasse de thé" (ya cha ou) et qui doivent permettre de conclure au plus vite les épousailles. (p. 82)
Le poulet fumé aux feuilles de thé (Taiye ji ou chaxian ji)
Le taiye ji est un plat créé vers la fin de la dynastie des Qing dans la bourgade de Ling, ce qui a valu au bourg d'être nommé taije, « illustre grand-père », tant le plat est renommé.
Au moment de la révolution culturelle, ce plat fut rebaptisé chaxian ji, « poulet parfumé au thé », car l'ancienne appellation avait une connotation « féodale et bourgeoise ». Il s'agit d'un mariage subtil du parfum du poulet et des arômes du thé. Une fois fumée, la peau du poulet est dorée, croustillante, lustrée. Sa couleur tend vers le rouge jujube. Signalé par Tsukune.
- **Clarendon**, Lord H., *Journal de Lord Henri Clarendon, fils du comte Clarendon, Grand-Chancelier d'Angleterre, sur les années 1687, 1688, 1689 et 1690*, Paris : Pichon-Bechet, Libraire-Editeur, 1827.
- **Clarendon**, Lord H., *Mémoire du comte de Clarendon, grand chancelier d'Angleterre sous le règne de Charles II*, Paris : Pichon-Bechet, Libraire-Editeur, 1827, 4 vol.
- **Clark**, Garth, *Théières*, Ed. du Chêne-Hachette Livres, 2001.
Traduction de *The Artful Teapot*, London : Thames & Husdon Ltd, 2001.
- **Clavel**, James, **Shôgun**, J'ai Lu, 1997.
L'auteur : 1924-1994, l'ouvrage : 1977.
- **Coelho**, Paolo, *L'Alchimiste*, Ed. Anne Carrière, 1988-1994 (traduit du portugais (Brésil) par Jean Orecchioni).
- **Colombi**, J.-M., *Allégories d'automne et autres saisons*, Gallimard, 1985, p. 224.
La maison est si tranquille / que j'entends froter mes doigts / contre le plateau à thé / en marchant vers la cuisine // Si j'écoute tous les bruits / ceux que je fais et les autres / je peux les désaccorder / ou mettre mes froissements // en retrait avec mes souffles / Et je lave la théière / et les bols en attendant / comme si c'étaient des notes.
- **Corti-Dalphin**, Béatrice, *Le thé, une histoire d'amour*, nouvelles, Genève : Ed. Samizdat, 2005
Qui chercherait de l'exotisme dans ces nouvelles de Béatrice Corti-Dalphin se fourvoyerait.
Bien sûr, l'héroïne qu'on suit de page en page aime Singapour d'une passion singulière. Et nous fait sentir, à travers les rues de Calcutta, « ce brûlé-mouillé indéfinissable, l'odeur de l'Inde ».
Mais l'étrangeté n'est pas plus absente du Parc des Bastions de l'enfance au milieu des carrousels, ni de la

maison de pêcheur de Dives-sur-Mer où la Petite fille devenue Femme brave la mort tapie dans un grenier. Car c'est cela qui est étrange : la mort (« La mort, dit-elle, c'est sur-prenant. »). Mais n'est-ce pas son ombre portée qui donne à la Femme ce goût forcené de la vie ?

Elle sait qu'Elle est vivante, du moins le croit-Elle et ça lui suffit. Elle poursuivra ses recherches amusantes, la mort peut attendre un peu. « J'aime pas quitter ! » dit-Elle.

A juste titre.

Quant au thé... mais je ne vais quand même pas tout vous dire ! Denise Mützenberg

In *Le carnet en similibric vert* : *C'est à partir de ce moment que m'est venue la liberté de m'élever encore plus haut, légère... Un arc-en-ciel, pudique transparence, m'a permis de connaître, une pincée de secondes, ce radieux « ah! des choses » dont parlaient les écrivains japonais des siècles passés. Comme dans un conte de fées, des êtres subtils sont descendus sur terre, dissous dans des larmes de pluie.*

C'était comme la goutte de thé vert donnée à la fleur mourante.

- **Coyaud, Maurice, *Fourmis sans ombre, Le livre du haïku, anthologie-promenade*, coll. Libretto, Phébus.**

Sur le dos de sa mère, le marmot

Bat la mesure avec une fleur

Chant de cueillette du thé

Issa

Pour votre collection de haïkus sur le thé. Bon dimanche, Jacques

- **Cronin, Archibald Joseph, *L'épée de justice*, Le Livre de Poche, n°898.**

...cet auteur autrefois très connu, insère dans chacun de ses ouvrages des propos sur le thé. Pour un de ses personnages ou par le narrateur lui-même. C'est dommage que je n'ai pas noté tous les extraits, mais en gros c'est toujours la même chose : une réflexion sur le bonheur et la nécessité de boire un bon thé(...). Si j'ai le temps de farfouiller au grenier par un jour pluvieux, je tâcherai de retrouver quelques passages et de les noter. Cyann Chan.

- **Cronin, Archibald Joseph, *La lumière du Nord*, Le Livre de Poche, n°4804.**

Signalé par Cyann Chan.

- **Cronin, Archibald Joseph, *La tombe du croisé*, Le Livre de Poche, n°2727.**

Plusieurs passages sur le thé dans ce livre dont celui-ci :

Elle sortit et revint presque aussitôt avec le thé sur un plateau d'argent chargé de tasses, de minces sandwiches au cresson et de petits fours. Comme elle emplissait les tasses, Lambert bâilla et s'étira paresseusement.

« Le thé ! s'écria-t-il. Je ne saurais vivre sans thé. Boisson divine, nourrissante. Très fort, Elise, je vous en prie ».

Et, sa tasse en main :

« Il vient peut-être de vos grandes plantations de Ceylan, Harry. N'est-ce pas là une pensée agréable, stimulante ? Dites-nous si vous en reconnaissez l'arôme. » (p. 68). Signalé par Cyann Chan.

- **Dattner, Christine, Boussahba, Sophie, *Le livre du Thé Vert*, Plume, Flammarion 2002.**

Le Thé, dit-on en Chine, est « un parfum qui se boit et il faudrait plus d'une vie pour découvrir tous les arômes des jardins de thé ». Les origines de ce merveilleux breuvage millénaire remontent à l'an 2737 avant J. -C. Le thé vert gagna ensuite le Japon, puis les jésuites l'introduisirent en Europe au XVIIème siècle. Mazarin, à l'époque, en fut l'un de ses plus fidèles partisans. Le « théier » (*Camélia sinensis* ou *Théa véridis*), est un petit arbuste de la famille des camélias. Le thé vert est obtenu par la récolte des fleurs du théier qui n'arrivent jamais à maturité puisque la cueillette commence avant la pleine floraison et que les jeunes pousses, dénommées pekoe, font les délices de nos tasses. Rapidement séchées et roulées encore chaudes, les feuilles de thé donneront le thé vert ; fermentées, elles produiront du thé noir. Aujourd'hui, en plus de son goût très « tendance », les propriétés médicinales du thé vert, utilisées en Asie depuis des Millénaires, sont reconnues par les occidentaux. (France Culture, De bouche à oreille)

- **David-Néel, Alexandra, *Le voyage d'une Parisienne à Lhassa, 1927*, rééd. in *Grand Tibet et Vaste Chine*, coll. Omnibus, Paris : Plon, 1994.**

Notre alimentation devait être celle des gens du peuple, c'est à dire de la tsampa humectée avec du thé ou mangée presque sè-

che, pétrie avec du beurre. Par exception, lorsque les circonstances s'y prêteraient, nous ferions une soupe. Le thé bu, Youngden s'en alla. Les beures passaient, la nuit était venue. Je demeurais assise près du feu que je n'osais pas faire flamber de crainte que sa lueur trop vive ne fût aperçue au loin et ne décelât ma présence. Le restant du thé gardé comme un dernier cordial pour le moment du départ bouillottait doucement, sur les bûches rougeoyantes, avec un glouglou monotone ; la lune colorait de teintes bleues et roussâtres la vallée sauvage et mélancolique. Autour de moi, tout était silence et solitude. (p. 294).

J'allais maintenant expérimenter par moi-même nombre de choses que j'avais jusque là observées seulement à distance. Je m'assois à même le plancher raboteux de la cuisine sur lequel la soupe graisseuse, le thé beurré et les crachats d'une nombreuse famille étaient répandus libéralement chaque jour. D'excellentes femmes, remplies de bonnes intentions, me tendraient les déchets d'un morceau de viande coupé sur un pan de leur robe ayant, depuis des années, servi de torchon de cuisine et de mouchoir de poche. Il me faudrait manger à la manière des pauvres hères, trempant mes doigts non lavés dans la soupe et dans le thé, pour y mélanger la tsampa et me plier à bon nombre de choses dont la seule pensée me soulevait le cœur. (p. 347).

Je traversai aussi, dans cette région [le territoire de Dainchine], des champs de soja que les Tibétains appellent pulthogs. Ces derniers ne manquent jamais de jeter une pincée de ce soja dans l'eau où bout le thé pour donner au breuvage une jolie couleur rosée et un goût plus prononcé. (p. 387).

(...) assise près du feu sur lequel bouillait le thé de notre repas du soir lorsque j'aperçus soudain, par-delà les flammes, un lama de haute taille qui me regardait. (...) Le thé était prêt, le singulier personnage tira de dessous sa robe un crâne coupé en façon de bol et le tendit à Yongden. Généralement ces coupes macabres dont seuls se servent les mystiques tantriques, ne servent qu'à boire de l'alcool. Mon jeune compagnon s'excusa :

- Gompchéne, dit-il, nous n'avons pas de tchang [indifféremment bière ou eau de vie d'orge], nous n'en buvons jamais.
- Donnez-moi ce que vous avez, répondit le lama, ouvrant la bouche pour la première fois, tout m'est égal. (pp. 475 et s.).

- **David-Néel, Alexandra**, *Au pays des brigands gentils hommes*, 1933, rééd. in *Grand Tibet et Vaste Chine*, coll. Omnibus, Paris : Plon, 1994.

Bientôt nous distinguons des masses noires se mouvant sur la grand route. Nous avançons, notre sentier tourne alors vers l'ouest et continue le long du versant de la montagne, parallèlement à la route de Lhassa qu'il domine de haut. Les imprécises masses noires se distinguent de mieux en mieux : ce sont des yaks transportant, à Lhassa, des briques de thé comprimé. (p. 201).

Un excellent dîner fut servi, puis, alors que j'allais prendre congé, on apporta le cadeau que le lama voulait m'offrir. Il était de taille : c'était dix-huit grandes briques de thé compressé (en note : chacune de ces briques pèse plusieurs kilogrammes) emballées dans du cuir, telles qu'on les transporte de la Chine à Lhassa. Je remerciais et refusait cet encombrant présent, me contentant de prendre l'écharpe de soie qui l'accompagnait. (p. 254)

- « Nous n'avons jamais eu connaissance d'aucune femme étrangère qui partageait nos croyances et qui pratiquait notre discipline religieuse. (...) Pourquoi vivez-vous ainsi ? Il y a des étrangers à Tatchiélou et à Batang. Ils disent que notre religion est mauvaise, que nous sommes ignorants et sales. Je sais cela. Notre façon de préparer le thé leur répugne... »

- « Elle ne me répugne nullement, à moi, » m'empressai-je de répondre. « Si je puis me le permettre, je vous en demanderais un autre bol. » Ce disant, je vidai le mien.

Ma répartie fit rire les lamas. Un jeune trapa me versa du thé. Sans flatterie, je pouvais le déclarer excellent. Si près de Tatchiélou, le thé n'est pas encore grevé de gros frais de transport et la première qualité est vendue à un prix très abordable, même pour des bourses moyennement garnies. (p. 255)

- **de Balzac, Honoré**, *La Cousine Bette*, Ed. Librairie Générale Française, 1984 (rééd.).

- **de Balzac, Honoré**, *Le médecin de campagne*, Ed. Michel Lévy.

...c'est un des personnages du livre qui fait découvrir cette boisson au médecin, en lui affirmant qu'elle lui permet de le tenir longtemps éveillé pour ses lectures (on remarquera l'analogie flagrante avec la réalité pratique dans les temples bouddhistes - d'autrefois ?). Cyann Chan.

- **de Beauvoir, Simone**, *Mémoires d'une jeune fille rangée*, Ed. Gallimard, 1958.

- **De Burbure De Wesembeek, A.**, *Grandeur et décadence de la Compagnie impériale et royale des Indes, dite Compagnie d'Ostende*, Ostende : Ed. Erel, 1956.

- **de Cortanze, Gérard**, *Assam*, Albin Michel, 2002.

En 1794, Aventino Roero di Cortanze suit un aventurier anglais sur la route du thé, dans le nord de l'Inde,

à Assam. Prix Renaudot 2002.

- **de Maulde**, Françoise, *Sir Thomas Lipton*, Paris : Gallimard, 1990.
- **de Moraes**, Wenceslau, *Le Culte du thé*, Paris : La Différence, 1998.
traduit du portugais et présenté par Natalia Vital. Illustrations originales de Yoshiaki reprises en noir et blanc.
Il s'agit de la réédition d'un petit traité savoureux et pittoresque, publié en 1905 à Kôbe, écrit par un portugais ayant rompu avec sa culture d'origine pour devenir, autant que possible, japonais. Il avait épousé une femme japonaise, puis une autre après le décès de la première. Selon le monument qui lui est dédié à Kôbe, on l'appela « celui qui échangea son âme pour l'âme japonaise. »
- **de Musset**, Alfred, *Un Caprice*, in *Œuvres Complètes*, Ed. du Seuil, 1963.
...ravissante pièce en un acte. Une tasse de thé y devient l'instrument d'une démonstration d'autorité d'une (forte) femme du monde sur un mari macho trop oublieux de sa jeune épouse. Pièce écrite en 1837, publiée dans la Revue des deux mondes le 15 juin, et reprise dans l'Ed. des Comédies et Proverbes de 1840.
J.-Claude et M.-José
- **De Quincey**, Thomas, *Les derniers jours d'Emmanuel Kant*
Kant était assis à sa table servie où il prenait ce qu'il appelait une tasse de thé et sans doute il le croyait ; mais en réalité, par distraction de rêverie, pour renouveler aussi la chaleur du thé, il remplissait sa tasse si souvent qu'en général on suppose qu'il en buvait deux, trois, quelque nombre inconnu.
- **de Ségur**, Comtesse, *Les Malheurs de Sophie*, Ed. Gallimard jeunesse, 1997 (rééd.).
- **de Vilморin**, J.-B., *Le Jardin des Hommes*, Paris : Le Pré aux Clerc, Belfond, 1991.
- **de Waal**, Frans, *Quand les singes prennent du thé*, Fayard, 2001.
Mhhh... on dirait que malgré le titre, le livre soit « légèrement » hors sujet [il s'agit en fait d'un livre d'éthologie]. Ce qui est intéressant par contre, c'est que l'auteur, à travers ce titre, semblerait vouloir faire de l'art du thé, un art de l'évolution et de raffinement ultime... CC
- **de Watteville**, Vivienne, *Un thé chez les éléphants*, Payot, Petite Bibliothèque.
Le récit de la fille (1900-1957) d'un naturaliste suisse, qui, partie en expédition dans la savane avec des appareils photos, un gramophone et une provision de thé, n'eut pas le cœur de quitter le Kenya où elle s'installa pour toujours.
- **Dekker**, Eduard Douwes, voir **Multatuli**.
- **Delay**, N., *Le Japon éternel*, Découverte Histoire, Ed. Gallimard, 1998.
- **Delsol**, Ch., *Quatre*, Ed. Mercure de France, 1998.
- **Didier-Weill**, Alain, *L'heure du thé chez les Pendlebury*, Actes Sud, 1992.
- **Diome**, Fatou, *Le ventre de l'Atlantique*, Ed. Anne Carrière
Le thé, ici, on sait toujours quand il commence, jamais quand il se termine. Agréable pour le repos des travailleurs, c'est aussi, dit-on, la drogue idéale inventée pour dorloter les chômeurs, auxquels il fait oublier l'urgence de leur condition. En ce moment de paresse, où la vie semble ralentie l'espace d'une digestion, nous en étions au thé de l'amour.
Le thé, appelé ici attaya, comporte trois phases de dégustation, chacune précédée d'une très longue préparation. Pour la première, la dose de thé est très forte avec peu de sucre. L'infusion est servie fumante et très amère, difficile à avaler, supportable seulement par les habitués ; on l'appelle le thé de la mort. Lors de la deuxième phase, plus sucrée, la dose de thé est plus légère et on y ajoute de la menthe, ce qui donne une infusion plus agréable à siroter. Aussi suave qu'une salive de premier baiser, le

palais en est amoureux, c'est le thé de l'amour. Mais, hélas ! ce plaisir est éphémère et suivi d'une sorte de réminiscence : le troisième et dernier service, une eau jaunâtre, très sucrée, qui ne porte plus en elle que le souvenir du thé ; c'est le thé de l'amitié. (pp 198-199)

« Aussi suave qu'une salive de premier baiser, le palais en est amoureux... » C'est beau, n'est-ce pas ? Oh oui comme mon palais est amoureux des thés que chaque jour je déguste... Continuons mes ami(e)s à partager le thé de l'amitié... Lionel

- **Du Boulay, A.**, *La porcelaine chinoise*, Ed. Hachette, coll. Plaisir des Images, 1963.
- **Dufour, Ph.-S.**, *Traitez Nouveaux & curieux du Café du Thé et du Chocolate - Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé*, seconde Ed., Lyon : Chez Jean Baptiste Deville, M.DC.LXXXVIII.
- **Dufour, Ph.-S.**, *Traité du thé*, Connaissances et mémoires, 1996 (réédition).
- **Duquoc, Emmanuel, Suet, Bruno**, (photos), *Les thés verts*, Ed. du Rouergue, 2003
- **Ephron, Amy**, *Une tasse de thé*, A vue d'œil, 2001.
Roman traduit de l'américain par Edith Ochs. 1917, New York. Rosemary Fell offre un tasse de thé à une jeune femme rencontrée par hasard et son armateur de fiancé tombe amoureux de la belle. Damned.
- **Eisai**, *Kissa Yōkōjō ou Mémoire sur le thé et la conservation de la santé*, Japon, XIIe siècle.
« Le moine japonais Eisai (1141-1215) (...) préconise (...) l'usage du thé comme support de la méditation zen et lui prête en outre des vertus thérapeutiques importantes, faisant de cette boisson un véritable élixir de longue vie. » Stéphane Melchior-Durand, *l'ACDDaire du Thé*, op. cit.
- **Eiji Yoshikawa**, *La pierre et le sabre*, n° 5195 et 5392, J'ai Lu.
Je vous donne un petit extrait du livre de E. Y., roman édité à plus 120 millions d'exemplaires. J'aime ce japonais tout comme *Tigre et Dragon*. Celui qui aime, plaisir garanti pendant 1500 pages. Celui qui n'aime pas lira peut-être ce petit extrait. Musashi est le samouraï. [Jacques]
Ils avaient déployé une couverture sur le flanc sud, ensoleillé, d'une pente douce. On voyait également divers accessoires utilisés par les adeptes du culte du thé, dont une bouilloire en fer suspendue au-dessus d'un feu, flanquée d'une cruche d'eau. Considérant comme leur jardin l'environnement naturel, ils s'étaient constitué un salon de thé en plein air. Tout cela présentait un aspect assez élégant, raffiné.
Elle s'éloigna du feu et disposa devant eux la vaisselle pour le thé. L'on ne pouvait douter qu'elle fût parfaitement familiarisée avec cette cérémonie. Ses gestes étaient élégants bien que naturels ; gracieuses, ses mains délicates. A soixante-dix ans, elle demeurait un parangon de grâce et de beauté féminines. Musashi, gêné hors de son élément, se tenait cérémonieusement assis dans une posture qu'il espérait semblable à celle de Koetsu. Le gâteau était un simple petit pain au lait appelé manjū de Yodo, mais se trouvait joliment disposé sur une feuille verte d'une plante qui ne provenait pas du champ environnant. Musashi savait qu'il y avait toute une étiquette pour servir le thé comme pour utiliser le sabre, et, tandis qu'il observait Myōshū, il admirait la maîtrise qu'elle possédait. La jugeant en terme d'escrime, il se disait : "Elle est parfaite ! Elle ne se découvre nulle part."
Tandis qu'elle versait le thé, il sentait en elle la même compétence que chez un maître du sabre prêt à frapper. "C'est la voie, songeait-il, l'essence de l'art. Il faut l'avoir pour être parfait en n'importe quoi."
Il tourna son attention vers le bol à thé devant lui. C'était la première fois qu'on le servait de cette manière, et il n'avait pas la moindre idée de ce qu'il convenait de faire ensuite. Le bol à thé le surprit car il ressemblait à un objet façonné par un enfant jouant avec de la boue. Pourtant, vu contre la couleur de ce bol, le vert profond de l'écume, à la surface de thé, était plus serein et plus ébahi que le ciel.
D'un air désespéré, il regardait Koetsu qui avait déjà mangé son gâteau et tenait son bol avec amour dans ses deux mains comme on caresserait quelque chose de chaud par une nuit glaciale. Il but le thé en deux ou trois gorgées.
- *Monsieur, commença Musashi avec hésitation, je ne suis qu'un jeune campagnard ignorant et je ne sais rien de la cérémonie du thé. Je ne suis même pas sûr de la façon dont il faut le boire.*
Myōshū le gronda doucement : "Chut mon cher, cela n'a aucune importance. Dans la façon de boire le thé, il ne doit rien y avoir de compliqué, ni d'ésotérique. Si vous êtes un jeune campagnard, alors buvez-le comme vous le feriez à la campagne."
- *Vraiment, je peux ?*

- Bien sûr. Les bonnes manières ne sont pas affaire de règles. Elles viennent du cœur. Il en va de même pour l'escrime n'est-ce pas ?

- Si vous voulez, oui.

- Si vous vous inquiétez de la bonne manière de boire, vous ne savourerez pas le thé.

Vite il vida le bol de thé, et le reposa. Le thé était fort amer. Même la politesse ne pouvait l'obliger à dire qu'il était bon.

- Une autre tasse ?

- Non, merci, c'est tout à fait suffisant.

Qu'est-ce que ces gens-là pouvaient bien trouver de bon à ce liquide amer ? Pourquoi donc épiloguaient-ils avec autant de sérieux sur la "simplicité pure" de son arôme, et ainsi de suite ? Bien qu'il ne comprît pas, il ne pouvait arriver à considérer son hôte autrement qu'avec admiration. Après tout, réfléchissait-il, il devait y avoir dans ce thé plus que lui-même n'y avait décelé ; sinon, il n'aurait pu devenir le point focal de toute une philosophie de l'esthétique et de la vie. Et de grands hommes tels que Hideyoshi et Ieyasu ne lui auraient point manifesté autant d'intérêt.

- **Elisseeff, D. et V.**, *La civilisation japonaise*, Paris : Arthaud, 1974.

- **Elisseeff, D. et V.**, *L'Art de l'ancien Japon*, Paris : Ed. d'Art Lucien Mazenod, 1980.

- **Enlin, Y.**, *La porcelaine chinoise*, Paris, 1987.

- **Exgulian, Sonia**, *le thé, dix façon de le préparer*, Paris : Les Editions de l'Épure, 2002.

Ce petit livre élégant contient, selon le principe de la collection, dix recettes créées par « le » chef du restaurant Oxalis de Lyon, à partir de rencontres avec Nadia Bécaud (voir ce nom). Les travers de porc caramélisés au thé noir et la confiture de pêches au thé wulong à la portée des apprentis cuisiniers !

- **Fahr-Becker, Gabriele**, *Ryokan, Séjour dans le Japon Traditionnel*, Könemann, 2002.

Mon Asie n'existe que dans mes rêves, nourris de lectures et de photos ou de films. (Ce livre) est somptueux. Jean-Claude

- **Finkoff, Michel, Bernard, Philippe** (photos), *Mes jardins de thé : voyage dans les plantations de Ceylan à Darjeeling*, Albin Michel, 1990.

Lu ce weekend *Mes jardins de thé* de Michel **Finkoff**, 1990, un livre qu'on trouve maintenant chez les bouquinistes. Le livre est en trois parties, notes de voyages à Ceylan, à Darjeeling et annexes techniques. Il y a beaucoup à apprendre, des ambiances à saisir, des informations. Finkoff est présenté comme un importateur de thé et l'entreprise pour laquelle il travaille n'est pas mise en avant, ni même citée, ça nous change. Dans un texte très factuel et plutôt agréablement écrit, il se contente d'observer et de décrire ce qu'il voit, son vocabulaire coloré et les images qu'il évoque suffisent à faire voyager son lecteur. J'ignorais tout à fait que les jardins de Ceylan sont pour la plupart des propriétés d'Etat et que les dirigeants sont nommés par un quelconque bureau ministériel, qui les déplace à période fixe, comme on fait avec nos proviseurs de lycée. Les relations entre brokers, chargés de la commercialisation, et "managers" des jardins, l'organisation du marché, tout ça est assez curieux et empreint d'une longue histoire. Le climat, les moussons, les glissements de terrain, les soins apportés à la reproduction des théiers, le voisinage des éléphants sauvages et les tigres empaillés dans un bungalow isolé au bout du monde, il y a tout ça et beaucoup encore dans ces pages, parmi des noms qui invitent à rêver : Torrington, Uva Highlands, Lover's Leap, Saint-James, Idulgashena... Happy Valley, Casteltown, Makaibari, Tukdah, Selimbong...

Bibliographie intéressante (et reprise dans la Biblio-thé pour ses entrées françaises).

Didier

- **Fortune, Robert**, *La route du thé et des fleurs*, coll. Le Grand Dehors, Ed. Hoëbeke, 1992, (rééd.) ou Payot, 1994.

Extraits du carnet de bord du botaniste anglais qui, au milieu du XIXème siècle, eu pour mission de voler les secrets du thé aux Chinois. Un document intéressant sur les relations Occident-Asie et aux nombreuses allusions « colonialistes » ...

Enfin ne pas oublier (surtout si en plus on aime les récits de voyage) le livre de Robert Fortune : *La route du thé et des fleurs* (c'est le titre en français) et qui raconte cette merveilleuse odyssée d'un Ecossais allant jusqu'à

se déguiser en chinois pour piquer des graines de thé et les amener en Inde (je crois, si mes souvenirs sont exacts, qu'il est à l'origine de la variété Assam du *Camelia sinensis*). Luc

- **Fortier**, Yvan, *Le thé de cinq heures. Rapport documentaire*, Montréal : Environnement Canada-Parcs, 1987.

Documents pour servir à la tenue d'un « thé » à la maison George-Etienne Cartier.

- **Foulkes**, Maït, *Les saveurs du thé*, Arles : Picquier poche, 1998.

Un charmant petit ouvrage, format poche, bourré d'extraits littéraires et de renseignements pour les nouveaux venus dans le monde du thé. Cela ressemble plus à une compilation qu'à une œuvre originale mais cela en fait un excellent ouvrage d'approche. Niji

- **Foulkes**, Maït et **Boulay**, Jacques, *Délices du thé*, Plume, Flammarion, 2001 et Arles : Picquier poche.

- **Fróis**, R.P. Luís, *Européens et japonais, Traité sur les contradictions & différences de moeurs*, coll. Magellane Poche, Ed. Chandeigne, 1998, 2003.

page 50, rubrique « De la manière de boire & de manger des Japonais », on peut lire : « *L'eau que nous buvons hors des repas doit être froide et claire; celle des Japonais doit être chaude avec de la poudre de thé battue avec une brosse de bambou.* » Evidemment, il faut replacer cela dans le contexte de l'époque !

Amusant ce petit ouvrage qui fait comme cela un nombre certain de « constats » sur « les contradictions & différences de moeurs » entre les Européens (Portugal ici) et les Japonais... Tsukune

Enrichi d'une préface de Claude Lévi-Strauss, l'ouvrage présente le Traité de Luís Fróis (écrit en 1585 et publié dans la Magellane), mais sans l'appareil critique ni les illustrations. Véritables joyaux littéraires, les 600 aphorismes paradoxaux du Traité du père Luís Fróis comparent les moeurs japonaises aux européennes dans tous les aspects de la vie quotidienne, en démontrant soigneusement, avec brio, drôlerie et pertinence que les Japonais font toujours le contraire de nous !

Traduction de Xavier de Castro

- **Gagarine**, Marie, *Le thé chez la comtesse*, Robert Laffont, 1990.

Tranche de vie.

- **Gallian**, Claire, **Mutterer**, François, *Le pavillon de thé du musée national des Arts asiatiques Guimet*, Paris : Musée national des Arts asiatiques, 2001.

Cette brochure, signalée par Niji, du Cercle du thé, et téléchargeable à www.museeguemet.fr/documents/DP-MaisonThe.pdf, a été réalisée à l'occasion de l'inauguration du pavillon de thé du musée Guimet à Paris. Textes de **Bayou**, Hélène, *Ikkjó, précurseur de l'art du thé* ; **Sôbin Yamada**, *L'esprit du chanoyo* ; **Akira Matura**, *La Maison Matura et l'école de thé Chinshin* ; **Kôzan Kiwa**, *L'univers d'un cœur qui a tout mis dans le Yôhen* ; **Gallian**, Claire, *L'architecture et les jardins de thé au Japon, La construction du pavillon de thé à Guimet, La cérémonie du Muneage, Le nouveau jardin du Panthéon bouddhique* ; **Masao Nakamura**, *La Chashitsu du musée Guimet* ; **Takaaki Yamamoto**, *Souvenirs d'une construction pour le futur.*

- **Garcia Marquez**, Gabriel, *L'amour aux temps du choléra*, Paris : Grasset, 1987.

- **Garrigue**, Anne, *L'Asie en nous*, Ed. Philippe Picquier, 2004.

Dans cette étude, l'auteure évoque l'engouement des Français pour tout ce qui vient d'Asie. Elle en propose, grâce à des témoignages, plusieurs explications, tel le besoin de valeurs différentes des valeurs occidentales pour faire face aux changements profonds subis par la société. (France Culture, De bouche à oreille)

- **Gautier**, Lydia, **Mallet**, Jean-François (photos), *Le Thé, arômes et saveurs du monde*, Ed. : Aubanel, 2005.

Bonjour, J'ai le plaisir de vous annoncer la parution de mon livre. C'est un ouvrage consacré entièrement

au goût du thé abordé sous l'angle de l'ethno consommation, de la dégustation contemporaine et des alliances intéressantes avec d'autres univers tels que ceux du café, du chocolat, du vin ou du parfum. Un voyage des papilles dans le temps et sur les cinq continents... En vous souhaitant bonne dégustation ! Signalé par Mathieu

- **Glauser, F.**, *Le thé des trois vieilles dames*, Ed. Le Promeneur, 1998, (traduit de l'allemand (Suisse) par Philippe Giraudon).

« Les pages culturelles proposaient un reportage sur le tournage du *Thé des trois vieilles dames*, l'adaptation du premier roman policier de Friedrich Glauser, considéré comme infilmable. » Martin Suter, *Un ami parfait*, Paris : Christian Bourgois Editeur, 2002.

Une intrigue policière fertile en meurtres et en rebondissements mais qui cède le pas devant une vision profondément humaine du monde : la Suisse de l'avant-guerre, l'obsession de la drogue, de l'occultisme et du mystère. Ces pages ont une résonance auto-biographique et très moderne.

- **Gosciny, René**, (texte), **Uderzo**, (dessins), *Astérix chez les Bretons*, Dargaud.

La référence au thé est sur la toute dernière image. J'ai toujours adoré cet Astérix pour cette raison même bien avant de m'intéresser au thé tel que je le fais maintenant. Sabine

– Ô Panoramix, notre druide, ces herbes que j'ai prises au hasard chez toi, avant de partir, c'était quoi ?

– Oh, c'est une plante qui vient de très loin, des pays barbares...

– Et elle s'appelle ?

– Le thé !

(...)

– Apportez-moi une marmite pleine d'eau chaude ! Je vais vous préparer la potion magique !

– Voici la chaude eau !

(Astérix jette les feuilles dans la marmite).

(...)

Quand nous sommes partis de notre village, j'ai pris ces herbes chez Panoramix. Peut-être ont-elles des vertus que nous ignorons ; en tout cas, elles redonneront courage à nos amis bretons.

(...)

– Oh, vous savez, ce n'est pas vraiment de la potion magique que je vous ai fait boire...

– Je m'en doutais... Mais ce breuvage a donné courage à mes guerriers. Quand vous rentrerez en Gaule, envoyez-nous encore de ces herbes, J'en ferai la nationale boisson !

- **Guignon, C. A.**, *Le Thé*, Challamel, 1901

Bibliographie **Finkoff**, voir cette entrée.

- **Guinard, A.**, « La culture du thé en Indochine », in *Archives de recherche agronomique et pastorale du Viêt-nam*, 1953.

Bibliographie **Finkoff**, voir cette entrée.

- **Guinaudeau-Franc, Zette.** *Les secrets de la cuisine en terre marocaine*, Paris : Taillandier, 1981.

- **Guth, Paul**, *Saint Naïf sous les drapeaux*, Paris : Albin Michel, 1955.

...l'innocent héros, brimé et humilié, fatigué de ses déconvenues (...) trouve un peu de réconfort en buvant (du thé). Cyann Chan.

- **Haasse, H.**, *Les seigneurs du thé*, Ed. Seuil, 1996.

- **Hamilton, A.**, *Mémoires du Comte de Gramont*, Nouvelle Ed. revue d'après les meilleurs textes et précédée d'une notice sur l'auteur par M. Sainte-Beuve de l'Académie Française, Paris : Garnier Frères, Libraires-éditeurs, 1849-50.

- **Harrison, Jim**, *En marge*, coll. 10-18, Paris : Christian Bourgois éditeur, 2003.

... lors de mes séjours, je me disais que j'aimerais bien vivre un moment dans tel ou tel pays. En Russie, ce fut seulement à Saint-Petersbourg, dont le charme a immensément bénéficié de toute la littérature russe que j'avais lue, au point que les rues de cette ville, surtout la Perspective Nevsky, m'ont parues littéralement bantées. L'hôtel Europa était magnifique et, de manière assez absurde, j'y ai bu du thé dans un verre, comme mes héros Dostoïevski et Essenine. p. 192. Trad. Brice Matthieussent

- **Hergé**, *Les aventures de Tintin : Le lotus bleu*, Tournai : Casterman, 1946, 1974.

Tintin : *Voilà qui va nous remettre de nos émotions...*

Milou : *Y aura-t-il un peu de thé pour moi, dis ?* p. 9.

Tintin : *Empoisonné ?... Non, Dieu soit loué ! son cœur bat encore... Il dort... Aurait-il absorbé un narcotique ?...*

Tintin : *Le thé !... Il aura bu du thé qui était répandu à terre !... Mais... mais...* p. 12.

Contribution d'Augustin

- **Hermance**, madame, *L'Art de tirer au thé*, Montréal : Ed. Sélect, 1980.

[sic]

- **Hom**, Ken, *Saveurs de Chine*, photographies de Léong Ka Tai, Flammarion, 1990

Traduction de *The Taste of China*, grand format, 192 pages.

Le plus beau livre de cuisine chinoise (en fait, un documentaire tellement sympathique).

« Ses racines orientales et sa culture occidentale, associés à son talent de cuisinier et sa grande culture culinaire en font un guide idéal pour découvrir la véritable cuisine chinoise ». Il y est aussi question du thé quotidien, p. 156, photo qui fait rêver : *Une maison de thé dans le Yunan* ; p.157. "Deux joueurs d'échecs dans une maison de thé du Sichuan, et tant d'autres images. On ne fera certainement jamais que le quart du dixième du premier tiers de toutes ces recettes, mais quel plaisir pour les yeux ! Béatrice

- **Houssaye**, J.-G., *Instructions sur la manière de préparer la boisson du thé*, 1831.

- **Houssaye**, J.-G., *Monographie du thé, description, botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiéniques de cette feuille*, publiée chez l'auteur [A la porte chinoise], 1843.

In-8, percale bleue nuit, maison dorée au centre du premier plat, reliure de l'éditeur. Passionnante et curieuse monographie publicitaire consacrée au thé, élevée à la dignité d'illustré romantique. Illustrée de 18 gravures. (www.chapitre.com).

Cf. ill. p. 19 in **Stella**, Alain, *Thé français, trois siècles de passion* (voir *infra*) « A la porte chinoise, magasin de thés, Houssaye, Paris ».

Cher Didier, je lis ces temps-ci le journal parisien d'Ernst Jünger. A la date du 16 juillet 1942, j'ai relevé pour toi l'extrait suivant : « Aux heures libres de midi, chez Bérès, où j'ai fouiné dans les livres. Acheté la Monographie du thé, par J. G. Houssaye, Paris, 1843, avec de belles gravures, la reliure malheureusement un peu piquée des vers ; ... » A toi, amitié. Lucien [Snel]

- **Houssaye**, J.-G., *Monographie du thé*, Paris : Ed. Res Comédit, 1994.

Réédition par fac simile de l'édition de 1843.

- **Ikkyu**, *La saveur du Zen*, Albin Michel, Spiritualités Vivantes n° 155

Sur les 6 chapitres il y en a 4 sur le thé. Et quels chapitres ! Bien à vous. Jacques

- **Ikonnikov**, Alexandre, *Dernières nouvelles du bourbier*,

Ce livre est une suite de nouvelles courtes au sujet de la vie quotidienne en Russie. Loin de prendre un ton misérabiliste, l'auteur mélange le tragique, le comique et le fatalisme et évoque les péripéties quotidiennes dans un style tonique.

Kostia ne nous comprend pas, parce qu'il ignore que nous avons déjà répondu depuis longtemps à la question : quel est le sens de la vie ? Réponse : boire du thé sur le balcon et fumer, c'est à dire être ensemble. Nous sommes très, très sûrs d'une chose : nous n'emporterons rien avec nous dans notre cercueil. Iouri Vassilievitch dit que c'est une phrase banale. Stepan et moi, nous pensons le contraire. Nous avons même un slogan : Ne crains pas d'être banal, c'est la vie qui l'est, banale. Signalé et com-

menté par Florence

- **Inoué**, Yasoushi, *Le maître du thé*, Stock , 1995, 1998, Le Livre de poche, 1999.
Fumi Inoué, 1991.

- **Inoué**, Yasoushi, *Le fusil de chasse*
L'amour est une obsession. Il est parfaitement normal d'être obsédé par le besoin d'une tasse de thé. Alors, pourquoi n'aurais-je pas le droit d'être obsédé par toi ?

- **Ishigami-Iagolnitzer**, Mitchiko, *Ryōkan Moine zen*, CNRS Editions, 2001, pages 117 et 118
Quand on descend au village, le soleil est entré dans la montagne de l'Ouest. En me mettant sous l'humble auvent, je demande de passer une nuit à l'abri d'un logis. Cette nuit-là, je me couche en étendant ce qu'on appelle numa sur le plancher de bois. Comme il n'y a même pas de choses de nuit [couvertures], je ne dors pas facilement. Durant le soir, un vieillard allume une branche de pin à la flamme de son feu, il compose des boîtes très petites. Quand je lui demande ce que c'est, il répond : "C'est là la boîte à fleurs du village de Yoshino". Regrettant que les fleurs de cerisier du Zaō-gongen tombent, il daigne les ramasser et en remplir les boîtes. D'après son origine, même maintenant au village de Yoshino, on en fait un métier pour les maisons d'humbles condition. Certaines boîtes deviennent des jouets d'enfant. Ou si on y met des grains et les sème les premiers, ils mûrissent bien à l'automne. Il dit que ceux qui ont ces boîtes échappent à dix mille malheurs. Cela m'a semblé poétique et tendre :
Faisons-en un cadeau,
La boîte à fleurs du village de Yoshino.
Ryōkan.

- **Israël**, Andrea et **Mitchell**, P., *Prendre le thé, Le guide indispensable pour préparer, servir, apprécier les Thés du monde entier*, Genève : Minerva, 1987-90.

- **Jacques**, Brian, *Mattiméo*, coll. Rougemuraille, Mango jeunesse, 1998, traduit de l'anglais, trois t.
in *Salik le Barbare*, t. 1
- Allons, allons, ne vous mettez pas dans un état pareil, la réconforta Dame Blaireau en lui tapotant la patte. (...) Florine vous donnera un bon bol de thé à la menthe. (...) Madame Souricis renifla encore un peu, puis elle lui sourit.
in *Le Royaume du mal*, t. 3
- Ecoute-moi donc ce jeune faraud. On sera bientôt tous massacrés, et lui, il est là à débiter des âneries comme un jeune campagnol dans un salon de thé. Ah ! Sacré bonhomme ! (p. 130)
Références fournies par Augustin (6 ans).

- **Jumeau-Lafond**, Jacques, *Le thé*, coll. Le goût de la vie, Nathan.

- **Kaempeen** (ou Keampfen), Albert., *La tasse à thé*, roman illustré par Worms, Connaissance et Mémoires Européennes (rééd.), 1996.

- **Kaminsky**, Stuart Melvin, *Le flic qui venait du froid*, Paris : Le Masque n°2011, 1988.
Prix Edgar Poe Award 1989 Prix du roman d'aventures 1990
Passionnant roman avec nombreux rebondissements. On y visite les bureaux du KGB et du MVD moscovite, un petit village perdu de Sibérie. Des personnages attachants et divers avec leurs forces et leurs faiblesses. Du cynisme froid et de l'humour, notamment en ce qui concerne l'énorme appareil bureaucratique communiste. Ce livre fait partie d'une série narrant les épisodes de la vie de l'inspecteur Porphyri Rostnikov et qui a débuté en 1981. Cyann Chan.
Quelques extraits entre autres : *Le thé est délicieux, déclara Rostnikov... Importé d'Inde. C'est un de mes vices...* (p. 88) *...dites à la vieille de faire du thé, en grande quantité, et de me l'apporter. Demandez-le lui gentiment, Karpo.* (p. 167) *On attend. On reste assis sur ces roches une minute ou deux. On boit un peu du thé que j'ai apporté dans ma gourde.* (p. 171) *Vous voulez un peu de thé ? Depuis deux jours on ne cesse de m'en abreuver, et j'aimerais saisir cette occasion pour rendre la politesse.* (p. 202)

- **Kawabata Yasunari**, *Les Belles Endormies*, Albin Michel.

Cette nuit j'ai fait un rêve : j'avais 3 références littéraires concernant le thé et il fallait absolument que je les envoie au Cercle du Thé. (...) au réveil du matin, je ne me suis souvenue que du texte de Kawabata ; le voici : *Dans ses prunelles d'un noir épais, il y avait un reflet qui désarmait la méfiance de l'autre, mieux, une tranquille familiarité, comme si, de son côté, pareillement, toute méfiance eût été bannie. Dans la bouilloire posée sur le brasero de bois de paulownia, de l'eau chauffait; de cette eau la femme s'était servie pour faire infuser le thé, et ce thé, remarquable par sa qualité et sa préparation, réellement surprenantes en pareil lieu et pareille circonstance, avait détendu le vieil Eguchi.* (p. 8) Béatrice

- **Kawabata Yasunari**, *Nuée d'oiseaux blancs*, Albin Michel.

- **Kawabata Yasunari**, *Journal de ma seizième année*, in *L'adolescent*, Albin Michel.

Il y est plusieurs fois fait mention de thé vert (japonais je suppose...). Je vais rechercher les passages exacts. Lionel

Titre original : *Jūrokusai no nikki*. Écrit en 1914, publié en 1925. Nombre de pages : 29 pages (Albin Michel, dans *L'adolescent*)

Le *Journal De Ma Seizième Année* a été écrit par Kawabata du 4 au 24 mai 1914. Publié en 1925 dans la revue *Bungei Shunju*, ce journal est un récit autobiographique qui relate un peu moins d'un mois de la vie du jeune Kawabata Yasunari alors qu'il vivait seul avec son grand-père malade.

(<http://perso.wanadoo.fr/eteissier/romans/kawabata/journal.html>)

- **Kessar Raji**, Noufissa *L'Art du Thé au Maroc - Traditions - Rituels - Symboles*, photographies de Lebrun, Michel, ACR Edition, 2003.

Tout de suite, j'ai associé la photo très joyeuse d'une fête au « Ciel Intérieur » (...) avec (ce) très beau livre d'images de rêve que j'ai reçu à Noël (site www.acr-edition.com). Je n'ai pas encore été voir ce site. Anecdote : le livre pèse deux kilos cinq cents grammes... Un intense plaisir des yeux, un monde de thé que, personnellement, je ne connais pas (et je n'aime pas le thé à la menthe, mais je n'en ai jamais bu du "vrai", alors...). Béatrice.



© Le Ciel Intérieur

- **King, D.**, *Tea Time, l'heure du thé*, Mini Libri, Running Press, 1992.

- **King, Dalton, De Léon, Katrina** (photos), *L'Amateur de thé*, Genève-Paris : Minerva, 1993.

- **Knox, Lucy, Lowman, Sarah**, *L'Heure du thé*, (adaptation française de **Thuot, Anne-Marie**), coll. Heures gourmandes, Paris : Ed. Gründ, 1998.

- **Lacoste, Sophie**, *Le thé vert*, Marabout, 2001.

Orienté sur les vertus thérapeutiques du thé vert.

- **Laloyaux, Marie-Magdeleine**, *Savoir-Vivre, politesse, éducation*, Charleroi : Dupuis, 1946.

- **Lambersy, W.**, *Maîtres et maisons de thé*, Bruxelles : Labor, 1988.

- **Lao She**, *La Maison de thé*, Langues Etrangères Eds.

Traduction française de *Chaguan*, Pékin : Zhongguo xiju chubanshe, juin 1958

Cette pièce de théâtre, relativement classique dans la facture, relate les malheurs des clients et du patron de la maison de thé pendant trois époques historiques différentes, avec la maison de thé Yutai comme arrière plan. Le premier acte évoque l'échec du mouvement réformiste de 1898, dans les dernières années de la dynastie des Qing ; le deuxième acte, la guerre civile des seigneurs du Beiyang qui se développa pendant des années d'affilée ; le dernier acte, après la victoire de la guerre de résistance contre le Japon, la domination du Guomindang, période sombre et corrompue. L'auteur rassemble ainsi de nombreux personnages appartenant aux différents milieux sociaux dans une maison de thé, sorte de huis clos, véritable microcosme de la société chinoise. Il retrace les changements intervenus dans le pays à travers les événements que les personnages traversent. Comme l'action couvre plusieurs dizaines d'années, les personnages évoluent de l'âge adulte jusque la vieillesse, tissant au fur et à mesure leur propre histoire. Si l'on suit avec un véritable intérêt les bouleversements survenant tant dans la vie des protagonistes que dans la ville, la véritable richesse du livre réside sans doute dans la langue employée par Lao She : le registre est courant, souvent familier, ce qui donne une certaine couleur à l'histoire qui se déploie, portée par des mots pleins de verve, précis et vivants. Ségolène, septembre 2001 (<http://zeni.free.fr/livres/chroniques/lao%20she.htm>)

- **Leloup**, Roger, *série Yoko Tsuno*, Dupuis.

...dans chaque tome où se situe une histoire en Asie, le thé est présent en image et en texte... Cyann Chan
La jonque des fous ou *La jonque céleste*, T22, 1991

Yoko débarque à Guilin avec Rosée, sa fille adoptive, pour se trouver très rapidement mêlée à une mystérieuse histoire d'archéologie. Entraînée sur la piste de la mythique « jonque céleste », elle devra faire appel à ses amis et revenir dans le passé grâce à une machine à remonter le temps.

Tous ensemble, ils tenteront de sauver la vie de la petite épouse de l'Empereur. Sur fond de conflit social, de traditions, de trahison, Yoko va devoir se surpasser pour résoudre les énigmes et affronter un danger présent à chaque instant de l'aventure.



La pagode des brumes, T23

L'aventure se poursuit où s'était arrêtée celle du tome précédent, quand bien même elle forme une aventure à part entière. Nos amis sont de retour dans le passé et doivent cette fois retrouver la « pagode des brumes » ou se trame bien des choses étranges. L'irruption d'une technologie de pointe dans ce moyen âge chinois décontenance Yoko qui mène l'enquête dans des décors fabuleux. Un dragon de métal dont le corps est séparé de son programme en sommeil, sème la terreur dans la « passe des fous ». Yoko arrivera-t-elle à les réunir pour apaiser la bête ? Même à la fin du tome, le mystère plane quant à l'origine du dragon.



- **Lesaffre**, Didier, *La vie encore*, Paris, Bordeaux : Le Castor Astral, 2000 (nouvelles).

Nous nous enfonçons toujours plus dans les profondeurs du pays et, plus nous allons, plus les lois, même celles de la guerre, se dissolvaient. (...) Autant que possible, nous marchions la nuit et dormions le jour, à l'abri de quelque ruine. Je ne sais plus de quoi nous nous nourrissions, parfois quelques fruits ou quelques légumineuses volés dans les champs. Plus tard, plus loin, nous goûterions à la tsampa, farine d'orge offerte par un paysan compatissant, accompagnée d'un thé beurré, dans lequel sur-

nagerait un morceau de gras de mouton, cadeau inestimable et immonde. Au pays des brigands gentilhommes, une femme, une européenne, accompagnée d'un longue cohorte de porteurs et de valets, nous accepta parmi sa suite. (La nouvelle *La vie continue*, qui devait donner son titre au recueil, évoque un voyage au cœur des littératures héroïques. Il arrive qu'on y rencontre des personnages connus.)

Elle avait voyagé pendant quelques années dans des régions instables, avait vécu neuf mois avec son jeune fils dans un camion en panne, au bord d'une route où passaient deux ou trois fois par semaine d'énormes tankers sur roue qui apportaient le pétrole jusqu'à Mogadiscio. Les chauffeurs la ravitaillaient et venaient chez elle boire une tasse de thé. Quand les rebelles sont arrivés, elle a trouvé le moyen de fraterniser avec eux et de sauver sa peau et celle du gamin. (Le Moine)

- **Letendre**, Samuel, « Le Thé, esquisse historique », *Le Médecin du Québec*, n° 6, juin 1978.
- **Lindau**, R., *Un voyage autour du Japon*, Paris : Hachette, 1864.
- **Lion-Goldschmidt**, D., *Les Poteries et Porcelaines Chinoises*, Paris, 1957.
- **Londres**, Albert, *La Chine en folie*, Paris : Arléa, 1999.
- **Liu Xinglong**, 刘醒龙, *Du thé d'hiver pour Pékin*, tr. du chinois par Françoise Naour, Ed. Bleu de Chine, 2004
Peinture réaliste des campagnes. Cueillir du thé sous la neige. Martine
Shi Debao, paysan et chef d'un minuscule village, reçoit, du chef du bourg, l'ordre de fournir du thé d'hiver, du thé dont les bourgeons auront été cueillis sous la neige, afin que ce chef puisse l'offrir en cadeau à quelque personnage haut placé de la capitale, et ainsi se concilier ses faveurs (selon la nouvelle expression, « resserrer les liens avec les dirigeants »). Les chefs d'autres villages concernés, qui doivent tenir cet ordre secret, sous peine de représailles du petit potentat, ne savent comment annoncer cela à leurs administrés, paysans pauvres qui vivent chichement des récoltes de thé de printemps et d'été... Autour de Shi Debao, et pendant un long mois d'hiver à attendre que la neige tombe, la vie se déroule avec son lot de tracasseries et de petites joies quotidiennes. Au bout du compte, les puissants, grands ou petits, mais avides toujours, l'emportent, le thé est livré, et les paysans sont les perdants, comme toujours. Image implacablement réaliste, complète et sans complaisance, de la vie des campagnes, loin des lumières de la ville. Récit dont la langue d'une originalité savoureuse, n'ôte rien au tragique de la situation et de la conclusion.
En plein dans le mille celui-ci, je pense. En fait, c'est Martine qui l'a découvert le prems le 2 mars. Je viens de l'apercevoir en relisant des messages échangés. Cyann
- **Lu Xun**, *Tempête dans une tasse de thé*, La petite collection, n° 215, Mille et une nuits, 1998.
Ecrit en 1920. Dans un petit village, quelque part en Chine, un batelier a coupé sa natte, c'est un signe d'insoumission. Or l'empereur, qu'il croyait déchu, va remonter sur le trône.
- **Lu Yu**, *Cha King ou Classique du thé*, Chine, 780 ap. J. C.
« (...) philosophe de l'époque des Tang. Typique de la pensée chinoise, l'ouvrage se réfère à la fois à la philosophie taoïste, à la morale confucéenne et à la métaphysique bouddhiste. Il est beaucoup plus qu'un traité, il est un ouvrage de méditation : en découvrant le thé, le lecteur se découvre lui-même, et le monde qui l'environne. » Stéphane Melchior-Durand, *l'ACDdaire du Thé*, op. cit.
- **Lu Yu**, *Le livre classique du thé*, traduction française de J.-M. Vuanney, 1977.
- **Lu Yu**, *Le Classique du thé*, Montréal : Desclez, 1981
- **Lu Yu**, *Classique du thé*
Un petit mot pour vous mettre l'eau à la bouche : j'ai en main la réédition du *Classique du thé*. Le livre est beau. Quant au contenu, je vous tiens au courant car j'ouvre à peine le paquet. Niji.
- **Manée**, N., *Le thé de Proust et autres nouvelles*, Ed. Albin Michel, 1990.

- **Manil C. & Zbinden**, *L'heure des thés*, Ed. Hachette.
Apparemment une version « light » du *Guide de l'Amateur de Thé* de Jean Montseren puisque nous y avons relevé de nombreuses pages identiques... à la virgule près !
- **Maraini**, Fosco, *Japon*, Arthaud, 1969
Un gros livre que j'avais bien aimé (...). Je regrette de ne pas avoir les moyens techniques pour vous montrer la photo jubilatoire (en noir et blanc) de la page 281 : « Kyoto, magasin de thé ». Béatrice
- **Maraini**, Fosco, *Le Bateau pour Kôbé*, Paris : Ed. du Seuil, 2003.
Pour, notamment, la photo de Dacia Maraini enfant, au Japon, avec sa mère [buvant le thé].
- **Masefield**, John, *La Course du thé*, Christian Bourgois, 10/18, ou Ed. Phébus, 1991.
En allant au Canada, j'ai découvert dans un bookshop sous les conseils d'un vieux monsieur dont l'anglais était fort oxfordien pour un type de l'Ontario, un poète nommé John Masefield. C'est très beau de lire ses poèmes en anglais, notamment *Cargoes* qui est je crois son grand classique. En tout cas le vieux monsieur me l'a récité dans la pénombre de sa bouquinerie. J'ai acheté ce livre. John Masefield est l'auteur d'un roman dont le titre est : *La Course du thé*. Luc
Précision à propos du livre de Masefield John : écrit en 1939. CC.
- **Marny**, Dominique, *Darjeeling*, Paris : J.-C. Lattès, 1996.
Sur les contreforts de l'Himalaya, dans les années 30, les planteurs des jardins de thé perpétuent les traditions ancestrales. Mais le continent gronde et la révolution qui approche ne peut que bouleverser passions et promesses amoureuses.
- **Mariage Frères**, *Eloge de la cuisine au thé*, Paris : Hachette, 2002.
40 recettes salées et sucrées.
Il est parfois difficile de dire si Mariage Frère est un marchand de thé, un éditeur, une collection ou un auteur collectif.
- **Maugham**, Somerset, *Servitude humaine*, Ed. 10-18, 1997.
- **Mauler**, Jean-Marie, *Connaître et aimer le thé*, Ed. Nicolas Junod, 1999
Jean-Marie Mauler est vigneron et œnologue (?). Il semble avoir travaillé avec Mme Tseng qui est en couverture de son livre. « Un manuel pratique qui recense tout ce qui a trait au thé : thé vert ou noir, thé de Chine ou du Japon, de Darjeeling ou de Nairobi, tout y est traité dans le détail. Au fil des chapitres, vous reconnaîtrez par l'image et par le texte toutes les subtilités de la fabrication, vous plongerez dans l'histoire et l'évolution mouvementées de la production, vous apprendrez les gestes et rythmes nécessaires à la préparation de votre thé. Le but de ce livre est de vous accompagner à la découverte de la planète-thé, de vous dévoiler, entre autre, la variété des goûts, la délicatesse des parfums, la richesse des mélanges et de vous conduire enfin à la connaissance de ce qui est devenu pour des millions d'hommes et de femmes à travers le monde un art de vivre. » Mais bon, c'est très vraisemblablement ce qu'on trouve au verso du livre. [Skill]
C'est effectivement un très bon livre. J'ai apprécié que, malgré la collaboration de Maître Tseng, il ne se limite pas au thé chinois et taïwanais. Précisons qu'il existe en Français et en Anglais.
Ce livre m'a accompagné à mes débuts et je m'y réfère encore souvent.
Il commence par passer en revue les grands types de thés, le mode de préparation (le CTC est présenté avec moult photos), les blends, la classification commerciale (flowery, orange pekoe, etc). J'aime beaucoup les anecdotes variées en encadré qui parsèment le livre, dont beaucoup renvoient à d'autres ouvrages.
Ensuite, on passe à un survol des grandes régions du monde où le thé est cultivé, essentiellement l'Asie, l'Inde et l'Afrique. On y trouve autant de données statistiques que de jolies descriptions, des cartes et de belles photos. Chose appréciable, les noms chinois sont transcrits en pinyin, ce qui évite les confusions pour reconnaître les noms des thés !
Vient ensuite la consommation : Maître Tseng raconte l'évolution des techniques de préparation en Chine, puis on passe aux traditions du Tibet, du Japon, de l'Inde... et même de l'Europe.

Le chapitre suivant aborde la pratique de la préparation du thé. Il se recentre assez rapidement sur les techniques chinoises, du *zong* au GFC, et décrit le matériel. Saviez-vous que la plus grosse théière du monde serait un modèle exhibé en 1857 d'un mètre vingt de haut (61 litres) !? Le chapitre se termine par quelques pages pour encourager à avoir les yeux grand ouverts et à prendre son temps lors de la dégustation.

Le dernier chapitre, « Thé et santé », reste relativement prudent mais passe tout de même en revue les effets les plus connus : caféine, tanins, huiles essentielles, fluor, protection cardio-vasculaire, etc. La pharmacopée chinoise y est survolée, mais sans détail.

Des annexes fournissent un glossaire des termes de dégustation, une analyse chimique moyenne du thé et quelques statistiques du commerce international en 1998. [Thibaut Cousin]

« Né en 1951 à Neuchâtel (Suisse), Jean-Marie Mauler est avocat et directeur d'une entreprise familiale qui se consacre depuis plusieurs générations à la culture de la vigne et du vin. Parmi ses nombreuses passions, le thé occupe une place privilégiée. Formé à la grande école du thé en Europe, dans une approche résolument occidentale, l'auteur ne néglige pas pour autant l'esprit du thé en puisant aux sources vivantes de la tradition orientale, qui donne toute sa mesure au thé. Homme de connaissance et d'expérience, il se considère plus simplement comme un amateur de thé en chemin. » (Page de couverture, avec photo de Maître Tseng). Comme quoi... [Béatrice]

- **Mashiter**, Rosa, *Le petit livre de l'heure du thé*, illustré par **Lopez**, Milanda, Appletree Press.
- **McNair**, James, **Moore**, Andrew, *A l'heure du thé*, Chamalières : Losange - Ed. Proxima, 2002.
La « traduction et adaptation » française, par **Boucher**, Alice, de *Afternoon delights*, chez Chronicle Books. 25 recettes délicieuses de biscuits et leurs variantes.
- **Mernissi**, F., *Rêves de femmes, une enfance au harem*, Ed. Albin Michel, 1996.
- **Métailié**, G., « La ronde des thés », in Revue *Terrain*, Ed. ministère de la Culture, n°13, « Boire ».
Bibliographie **Finkoff**, voir cette entrée.
- **Mingarelli**, Hubert, *Quatre soldats*, coll. : Cadre Rouge, Paris : Seuil, 2003
Prix Médicis 2003. Quatre soldats de l'Armée Rouge en perdution sortent d'une forêt où ils viennent de passer un hiver terrible, pendant l'année 1919.
Quand nous sommes arrivés au camp, le matin avait passé, le soleil était haut. Il était l'heure de manger. La cuisine était installée sous le bois de sapins. Il y avait un foyer en pierres, des tréteaux avec des planches posées dessus. Les casseroles, seaux, louches, étaient suspendus aux arbres par des clous. Derrière on apercevait le bureau de la compagnie qu'on avait construit sous un auvent de branchages.
Le cuisinier était si content qu'on lui ramène un cochon qu'il nous a servis largement, et nous a donné en plus une bonne pincée de thé en poudre que Sifra a tenu dans le creux de sa main, précieusement. Il était rare d'avoir du thé.
Nous avons demandé au sergent Ermakov s'il voulait venir le boire avec nous.
Il nous a répondu :
- Vous en faites pas pour moi.
Ce qu'il voulait dire par là, nous ne l'avons pas compris. Nous sommes allés à la tente, Pavel a allumé un feu, et nous avons mangé en écoutant l'eau siffler dans notre bouilloire.
Nous avons vite fini de manger pour nous occuper du thé.
Mais nous avons un problème. Il se posait chaque fois que nous réussissions à avoir du thé. Avec ce que nous avait donné le cuisinier, il y avait comme d'habitude de quoi faire la moitié d'une tasse de vrai thé. Nous étions quatre.
Alors, si nous mettions beaucoup d'eau, le thé n'avait pas beaucoup de goût.
Si nous en mettions peu, il avait un vrai goût de thé, seulement nous ne pouvions en boire qu'une ou deux gorgées chacun.
Nous discussions parfois très longtemps avant d'infuser.
Cette fois ça a été un peu plus vite, on n'a pas fait d'histoires. Tous les quatre on a été d'accord pour infuser dans peu d'eau. Ainsi il était bien fort, comme nous le préférons. Nous l'avons gardé dans la bouche jusqu'au moment où il est devenu tiède. Alors seulement nous l'avons avalé. C'était rapide, et aussitôt après l'avoir avalé, on aurait tous bien aimé revenir une minute en arrière.
À peine bu, c'était déjà un thé plein de nostalgie.

Mais c'était quand même mieux que pas de thé du tout.

- **Mishima, Y.**, *Le Pavillon d'Or*, coll. Folio, Paris : Gallimard, 1998.

- **Monneville, Marc**, *Jeux de paumes*, Ed. Rivages/Noir, n°222, 1995

Chaque après-midi, il se faisait servir par sa secrétaire, en grande cérémonie, une tasse d'un Lapsang Souchong sélectionné pour lui par le meilleur tea-taster de Fortnum & Mason... (page 176, citation relevée par Lucien Suel).

- **Monod, Théodore**, *Méharées : Explorations au vrai Sahara*, coll. Terres d'aventure, Éd. Actes Sud, 1994, 331 p.

Le thé aux arachides est très à la mode. Ce soir je viens de mélanger à celles qui flottent dans le verre de Sidi une crotte de chèvre. Je le regarderai boire avec une certaine curiosité... Tiens, voilà Sidi qui ajoute des cacahuètes par-dessus la crotte de bique ; sûr maintenant qu'il va la croquer... Il commence à savourer son breuvage, sans la moindre protestation après tout, peut-être qu'il trouve le condiment à son goût... Ça y est... Lucullus a vidé son verre sans piper ; tout de même, il y a des gens qui ne sont pas difficiles... Signalé par Niji

- **Montseren, Jean**, *Guide de l'Amateur de Thé*, Ed. Solar, 1999

Le livre de référence sur la dégustation du thé et l'art du tea-taster.

Enfin le livre attendu, une expression poétique au service de la rigueur de l'observation et de la pensée. Didier

Le thé, depuis plusieurs milliers d'années, apporte à l'homme de généreuses mesures de réconfort, de plaisir et de philosophie. Pèlerin sur les routes du thé, l'auteur, toujours à la recherche des meilleurs thés et de gestes justes pour les préparer et les apprécier, nous livre légendes, secrets, clefs et conseils afin de devenir un amateur éclairé. Le lecteur est convié à une dégustation complète où plus d'une centaine de thés ont été examinées. Les photographies originales de David Coulon, artiste photographe, permettent au lecteur de reconnaître les différents thés dans toute leur subtilité. Jean Montseren, Compagnon de la voie du thé, est reconnu comme l'un des meilleurs spécialistes du thé et de la dégustation. (France Culture)

- **Montseren, Jean**, *Le Livre du Thé*, Monaco : Ed. du Rocher.

Un livre sur l'esprit du thé, indispensable à tout approfondissement sérieux.

- **Moro, Javier**, *Les montagnes de Bouddha*

Dans la nuit du 18 décembre 1950, les hauts dignitaires, réunis au palais du Potola, buvaient en silence une dernière tasse de thé. Après quoi, ils avaient rempli les tasses de nouveau et les avaient abandonnées là, signifiant ainsi leur espoir d'un retour rapide.

- **Multatuli (Dekker, Eduard Douwes)**, *Max Havelaar ou la vente de café de la Compagnie Commerciale des Pays-Bas*, 1872.

Il fait une chaleur de Tropiques, les routes nagent dans la boue de la Mousson de l'Ouest. Sous un auvent de bambou, en la présence muette du noble javanais de l'endroit, deux fonctionnaires coloniaux hollandais, attendent l'arrivée officielle d'un troisième, en parlant « thé » :

- *Voyons, qu'as-tu de bon sur cette table ?*

- *Veux-tu du thé, Duclari ?*

- *Non merci, j'ai déjà bien assez chaud ! Tu n'aurais pas du lait de coco ? C'est plus rafraîchissant.*

- *Non, je ne t'en ferai pas donner. Je tiens le lait de coco pour très nocif quand on est échauffé. Il raidit et engourdit les membres. Pense aux coolies qui traversent les montagnes avec des lourdes charges : ils entretiennent leur souplesse et leur rapidité en buvant de l'eau chaude ou du koppî dabun. Mais le thé de gingembre vaut encore mieux...*

- *Quoi ? Du koppî dabun, du « thé » des feuilles de caféier ? Jamais entendu parler !*

- *On voit bien que tu n'as pas été en poste à Sumatra, c'est très courant là-bas.*

- *Eh bien donne-moi du thé... mais du vrai, pas de feuilles de café ou de gingembre !...*

Max Havelaar est à l'origine un roman, dénonçant la colonisation des Pays-Bas à Java. Ce roman est devenu un emblème de justice et aujourd'hui... une marque de thé, café, chocolat, jus de fruits, bananes, sucre, riz, miel... sous le label « commerce équitable » qui garantit, dit-on, aux producteurs un prix de vente « décent » des produits commercialisés sous cette marque.

A l'époque, le thé de Java n'en était qu'aux essais. Pas étonnant que l'on fasse du « thé » avec des feuilles de caféier chez Max Havelaar. Il fallut attendre 1728 pour que les graines de type Assamica réussissent à prospérer. La meilleure qualité du thé de Java est récoltée de juin à septembre. L'Indonésie fournit 6% de la production mondiale de thé.

Selon Jean de Montseren, de qui je tire ces informations (Guide de l'amateur du thé - op. cit.), le thé de Java est d'une astrigence élégante, mais dépourvu de notes aromatiques, la liqueur a de la substance sans lourdeur, les feuilles noires avec des bourgeons et peu de tiges..... Je ne l'ai pas goûté.

Quant au vrai thé de Sumatra, il n'a réussi à pousser qu'en 1912, à partir des plants venus de Java... Christine Castagnède.

- **Nooteboom, C.**, *Rituels*, Ed. Calmann-Lévy (pour la trad. française du néerlandais de Philippe Noble), 1985.

- **Neuville, H.** *Technologie du thé*, Paris : Augustin Challanel, 1905.

- **Neuville, H.**, *Technologie du thé*, Paris : Ed. géographiques, maritimes et coloniales, 1926.
Bibliographie **Finkoff**, voir cette entrée.

- **Ogawa, Yôko**, *Hôtel Iris*, Ed. Actes Sud.

Il s'est levé pour se rendre à la cuisine, a rapporté le service à thé. Sur le plateau étaient alignées en bon ordre les choses nécessaires. Je l'ai bien regardé préparer le thé. Il a réchauffé les tasses, mis les feuilles dans la théière, versé l'eau bouillante. Il a recouvert la théière, attendu un peu. Sa main, qui se reposait sur le bord du plateau, s'est remise à bouger, a versé la quantité adéquate de lait dans les tasses, enlevé la housse, versé le thé d'assez haut afin de bien le mélanger au lait.

Un peu spécial le thème de ce bouquin... Disons qu'il y a des passages pas très « thé »... Tsukune

- **Ogawa, Yôko**, *Les Abeilles*, Ed. Babel, 1991.

Ensuite, de la même manière que lorsqu'il avait tourné la poignée de la porte, il ouvrit la boîte à thé avec son menton et sa clavicle pour mettre du thé dans la théière. Il effectua cette opération d'une façon extraordinaire. Tout était parfait : la force qu'il mettait dans ses gestes, l'angle d'inclinaison de la boîte, la quantité de feuilles. Signalé par Tsukune.

- **Okakura Kakuzô**, *Le Livre du Thé*, Arles : Philippe Picquier, 1996 ou Paris : Dervy, 1998.

« Depuis plus d'un siècle, *Le Livre du thé* qui offre une introduction des plus subtiles à la vie et à la pensée asiatiques. (...) Le génie d'Okakura fut de choisir le thé comme symbole de la vie et de la culture en Asie : le thé comme art de vivre, art de penser, art d'être au monde. »

- **Omoto, K.** et **Macouin, F.** *Quand le Japon s'ouvrit au monde*, coll. Découvertes, Paris : Gallimard, 1990.

- **Oppliger, Peter**, *Le thé vert*, Ed. Viridis, (traduction), 1996.

Le livre de l'Helvétiste est écrit par un médecin qui laisse trop de côté la part « gustative et philosophique » du thé et se consacre plutôt aux qualités nutritionnelles et thérapeutiques de la plante non fermentée. Chaque approche à ses atouts. Cyann Chan.

- **Orsenna, Erik**, *Deux étés*, Le livre de poche.

Gilles ne semblait pas s'en occuper. Il lui tournait le dos et préparait du thé. Chez lui, cette cérémonie pouvait intervenir à toute heure du jour ou de la nuit. En fait, elle précédait, accompagnait ou suivait l'irruption d'êtres humains dans son univers. Je crois que le thé, sa couleur miel, sa chaleur, son odeur délicate, intime, lui donnait le courage d'affronter ses semblables, maintenant que Couperin n'était plus là. Le thé lui était une sorte d'armure légère. (p. 116) Signalé par Lionel.

- **Orwell, George**, *Une excellente tasse de thé*, tr. fr. de *A nice cup of tea*, Evening Standard, 12 Janvier 1946, in *The Collected Essays, Journalism and Letters of George Orwell*, Volume 3, 1943-45, Penguin.

Si vous cherchez thé dans le premier livre de cuisine venu, vous constaterez probablement qu'il n'est pas mentionné ou, tout au plus, vous trouverez quelques lignes d'instructions peu précises qui ne donnent aucune règle de conduite sur plusieurs des points

les plus importants.

C'est curieux, non seulement parce que le thé est l'un des principaux piliers de la civilisation dans ce pays, aussi bien qu'en Irlande, en Australie et en Nouvelle Zélande, mais aussi parce que la meilleure façon de le faire est l'objet de controverses.

Quand j'observe ma propre recette pour une tasse de thé parfaite, je ne trouve pas moins de onze points saillants. Sur deux d'entre eux, peut-être, il pourrait y avoir un accord assez général, mais au moins quatre autres sont intensément controversés.

Voici mes onze règles personnelles, je considère chacune d'entre elles comme extrêmement précieuse :

Tout d'abord, on devrait utiliser du thé d'Inde ou de Ceylan. Le thé de Chine a des vertus qui ne doivent pas être dédaignées de nos jours - il est économique et on peut le boire sans lait - mais il n'est pas très stimulant. On ne se sent pas plus sage, plus courageux ni plus optimiste après en avoir bu. N'importe qui ayant prononcé avec soulagement l'expression « une excellente tasse de thé » voulait invariablement dire « thé indien ».

Deuxièmement, le thé devrait être fait en petites quantités - c'est-à-dire, dans une théière. Le thé sorti d'un seau est toujours insipide, alors que le thé militaire, fait dans un chaudron, prend un goût de graisse et de lessive. La théière devrait être en porcelaine ou en terre cuite. Les théières en argent ou en alliage Britanniaaware produisent un thé inférieur et les pots émaillés sont encore pires ; cependant, assez curieusement, une théière en étain (une rareté de nos jours) n'est pas si mauvaise.

Troisièmement, le pot devrait être préalablement réchauffé. Il vaut mieux le placer sur la grille près du feu que de recourir à la méthode habituelle qui consiste à l'emplir d'eau chaude.

Quatrièmement, le thé devrait être fort. Pour un pot d'un quart, si vous voulez l'emplir presque au bord, six cuillères à café pleines seraient parfaites. Dans une époque de rationnement, ce n'est pas une chose à faire chaque jour de la semaine, mais je soutiens qu'une tasse de thé forte vaut mieux que vingt faibles. Tous les véritables amateurs de thé aiment non seulement leur thé fort, mais un peu plus fort chaque année qui passe - un fait qui est reconnu par la ration supplémentaire attribuée aux retraités.

Cinquièmement, le thé devrait être mis directement dans le pot. Aucun filtre, sacs de mousseline ou autre dispositif pour emprisonner le thé. Dans certains pays, les théières sont équipées de petits paniers se balançant sous le bec pour attraper les feuilles qui s'échappent et qui sont censées être nocives. En fait on peut avaler des feuilles de thé en quantité considérable sans effet nocif, et si le thé n'est pas libre dans le pot il n'infuse jamais correctement.

Sixièmement, on devrait approcher la théière de la bouilloire et non pas le contraire. L'eau devrait réellement bouillir au moment de verser, ce qui signifie qu'on devrait la garder sur la flamme tandis qu'on verse. Certains ajoutent qu'on devrait utiliser uniquement de l'eau qui vient juste d'être portée à l'ébullition, mais je n'ai jamais noté que cela faisait la moindre différence.

Septièmement, après avoir fait le thé, on devrait le remuer, ou encore mieux, donner au pot une bonne secousse, pour permettre aux feuilles de se répartir.

Huitièmement, on devrait boire avec un mug - c'est-à-dire avec une tasse cylindrique, pas avec une du genre plate et profonde. Le mug contient plus, et avec l'autre le thé est toujours à moitié froid avant qu'on ait commencé.

Neuvièmement, on devrait retirer la crème du lait avant de l'utiliser pour le thé. Du lait trop crémeux donne toujours au thé un goût malsain.

Dixièmement, on devrait verser le thé dans la tasse d'abord. C'est l'un des points les plus controversés de tous ; en effet dans chaque famille en Grande-Bretagne il y a probablement deux écoles de pensée sur ce sujet. L'école du lait-d'abord peut avancer quelques arguments assez forts, mais je soutiens que mon propre argument est inattaquable : en mettant le thé d'abord et en l'agitant tandis qu'on verse, on peut exactement régler la quantité de lait alors qu'on est exposé à en mettre trop si on fait le contraire.

Pour finir, le thé - à moins qu'on le boive dans le style russe - devrait être bu sans sucre. Je sais très bien qu'ici je suis minoritaire. Mais vraiment, comment pouvez-vous prétendre être un véritable amateur de thé si vous en détruisez la saveur en y mettant du sucre ? Ce serait aussi raisonnable d'y mettre du poivre ou du sel. Le thé est censé être amer, juste comme la bière est censée être amère. Si vous l'adouçissez, vous ne goûtez plus le thé, vous goûtez simplement le sucre ; vous pourriez faire une boisson très semblable en dissolvant du sucre dans de l'eau chaude ordinaire.

Certaines personnes répondraient qu'elles n'aiment pas le thé pour lui-même, qu'elles le boivent seulement afin de se réchauffer et de se stimuler et elles ont besoin de sucre pour en chasser le goût. À ces personnes dans l'erreur, je dirais : essayez de boire du thé sans sucre pendant, disons, une quinzaine et il est très peu probable que vous voudrez jamais bousiller votre thé en l'adouçissant encore.

Ce ne sont pas les seuls points controversés qui surgissent à propos de la consommation de thé, mais ils sont suffisants pour montrer combien toute l'affaire est devenue subtile. Il y a aussi la mystérieuse étiquette sociale qui entoure la théière (pourquoi est-il considéré comme vulgaire de boire dans votre soucoupe, par exemple ?) et beaucoup de choses pourraient être écrites à propos des utilisations secondaires des feuilles de thé, telles que prédire l'avenir, prévoir l'arrivée des visiteurs, nourrir les lapins, soigner les brûlures et nettoyer le tapis. Ça vaut la peine de faire attention à des détails tels que le chauffage du pot et l'utilisation d'une eau vraiment bouillante, afin de s'assurer tout à fait d'extraire de sa ration de deux onces, correctement manipulée, les vingt bonnes et fortes tasses qu'elle doit représenter. Traduction Cercle du Thé.

- **Osho**, *Une tasse de thé*, Ed. du Gange, 1990.

Un enseignement à savourer avec le cœur et à vivre, avec les seuls textes écrits par le Maître, sous forme de lettres.

- **Pasqualini, D. T. et Suet, B.**, *Le temps du thé*, Ed. Marval, 1999.

> « Tout simplement merveilleux, indispensable. » André, webdonline.com/fr/services/forums/message-asp?id=394562&msgid=2797772&poster=0&ok=0.

> « Ceci est un Tea-Table-Book. Il relie des photographies de Bruno Suet; il est mis en écriture et en pages par Dominique T. Pasqualini; il est édité à Paris, 7 place Saint Sulpice, par Marval. C'est un ouvrage constitué de trois parties - un livre d'images, un livre de textes et un serre-volumes - où il est question d'eau, de trafic, de botanique, de couleur, de fermentation, de terre, de goût, d'économie politique, du temps. Les photographies - inédites - ont été prises au cours de neuf années, en Chine, chez les Touaregs, en Grande-Bretagne, au Japon, en France et au Sikkim.

Les vues ne comportent ni légendes ni commentaires ni autre cadre que les mains qui les feuilletent, pour déployer un rituel se déroulant chaque jour et cependant impossible à voir : le partage d'une tasse, d'un bol ou d'une chope à thé. Le texte énonce, selon un cours divergent et en fragments détachables, le récit exact et complet de ce même instant : LE TEMPS DU THE. Le serre-volumes, en appuyant l'un contre l'autre le bloc-image et le bloc-texte, les tient en position verticale. Les photographies sont imprimées sur demi-chiffon Fabriano accademia; le texte, composé en minion, est sur arcoprint; le tintoretto mélange a été choisi pour les couvertures et le serre-volumes, ce dernier étant doublé en nettuno. »

> par contre la qualité du support papier/carton n'est pas au rendez-vous... dommage... (Tsk)

> ...style parfois alambiqué de DT Pasqualini mais j'aime...

> J'ai trouvé le livre très beau et très complet. Sans forcément d'ordre, mais c'est pour ne pas mettre de carcan et laisser le lecteur se faire sa propre idée du thé et de la culture du thé dans le monde. Les textes, assez courts, parlent de tout et de rien, autour du thé. Les images aussi montrent le thé de par le monde, sans commentaire aucun (images pleines pages). (Nicolas)

- **Pattison, Eliot**, *Le tueur du lac de pierre*, coll. Grands Détectives, 10/18, Paris : Robert Laffont.

En sortant de la butte, Shan fut soulagé de voir le Golok préparer un cheval gris pour la route. Le garde dropka était assis près d'un petit feu entre deux des bâtiments, à l'abri du vent, et baratait un mélange de thé et de beurre en jetant des regards angoissés vers la crête où sa sœur empilaît toujours des pierres. Lokesh, Shan et la coureuse purba s'accroupirent à son côté quand il leur offrit à chacun un bol de thé. (p. 58)

Il leur fit signe d'avancer vers le feu qui brûlait doucement dans un cercle de pierre à ses pieds. (...) Une femme dropka en tablier à motif d'arc-en-ciel éclatant, assise à côté d'un yak solitaire attaché à un pieu, maniait la poignée du pilon qui ressortait du col d'un long cylindre en bois – un dongma, la baratte utilisée par les Tibétains pour mélanger thé, beurre et sel, et ainsi préparer la boisson traditionnelle du pays. Sa chevelure était nouée en une multitude de tresses, terminée chacune par une perle, le style de coiffure que les femmes pienses chérissaient depuis des siècles : cent huit tresses au total, pour les cent huit grains du rosaire tibétain. (p. 91)

- Je n'ai que deux gobelets dans ma cuisine, dit Winslow en se retournant pour donner un quart à Shan. Vous êtes les bienvenus pour partager ma maigre pitance. Pas de beurre. Pas de sel. Rien que du bon thé vert chinois.

Shan accepta le gobelet, savourant un instant l'arôme des feuilles vertes. Voyant que les autres ne le quittaient pas des yeux, il tendit le gobelet à Lbandro d'un geste timide. Il cligna des paupières et quelque chose se brouilla en lui : il revit sa mère surveillant patiemment les feuilles vertes infusant dans une théière en porcelaine fumante. La théière était décorée d'un motif de barque sur une rivière parmi des saules pleureurs. Ces derniers temps, après les traitements que lui avaient fait subir les nœuds [la police chinoise] – électricité et produits chimiques combinés -, sa mémoire lui jouait des tours. Ses premières années se dissimulaient au bout d'un long couloir obscur, dont les portes parfois, rarement, s'entrouvraient par le plus grand des hasards, à cause d'un évènement fortuit. Pas un évènement, en réalité, mais une odeur, une sensation, la simple inflexion d'une voix. (p. 162)

Lbandro, de son côté, commença à dégager un cercle de terre nue et à rassembler des pierres pour accomplir ce que Shan avait toujours vu les bergers et les rongpas réaliser quand quelqu'un était blessé : allumer un feu et préparer du thé au beurre. (p. 176)

Comme pour mettre la touche finale à cette atmosphère festive, Lbandro ordonna qu'on allume un grand feu au centre du chemin, près de l'entrée du village. Sa mère et son épouse apportèrent une grande marmite et une urne de beurre et se préparèrent à

faire le thé pour tout le village. Elles allaient utiliser le sel nouveau, proclama Lbandro, et sa mère sortit un vieux dongma qui avait servi à baratter le thé quand son fils n'était encore qu'un enfant. Ils burent le thé et le père du chef du village raconta une histoire, transmise et retransmise depuis maintes générations (...). (p. 371)

- **Pattison, Eliot**, *Dans la gorge du dragon*, coll. Grands Détectives, 10/18, Paris : Robert Laffont, 2002.

- L'idolâtrie est une attaque contre l'ordre socialiste. Chaque prière est un coup porté au peuple.

Silencieusement, Shan prit le pari que viendrait ensuite : « Brisez les chaînes de la féodalité », ou « Honorer le passé, c'est régresser ». (...)

- Vous avez humilié le peuple. Vous ferez l'objet d'un rapport auprès colonel Tan.

La voix amplifiée de l'officier se réverbérait en échos sur la pente. (...)

- Droits de visite suspendus. Pas de thé chaud pendant deux semaines. Brisez les chaînes de la féodalité. Apprenez la volonté du peuple. (p. 15)

- **Perrier-Robert, A.**, *Le Thé, Les carnets gourmands*, Ed. du Chêne, 1999.

- **Petitgrew, Jane**, *Le Thé, Livre du connaisseur*, Courbevoie : Ed. Soline, avec la participation de Mariage Frères, 1997.

Pour ceux qui n'ont pas le livre, voici ce qu'écrivait J. P. : **Le Guywan (tasse à infuser chinoise)** Le *guywan* (le mot mandarin pour tasse à infuser, *zhong* ou *cha chung* en cantonnais) est utilisé en Chine depuis 1350 environ. Il comprend une soucoupe, une tasse et un couvercle qui s'utilisent ensemble. Pour faire infuser le thé noir ou Oolong selon la mode chinoise, il convient d'abord de placer le thé au fond du *guywan*. Remplissez la tasse d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur et videz-la immédiatement en tenant la tasse et la soucoupe ensemble et en retenant les feuilles avec le couvercle. Retirez le couvercle et humez l'arôme des feuilles juste "rincées". Si vous faites infuser du thé vert, omettez cette étape. Ensuite versez de l'eau frémissante dans le *guywan*, non directement sur les feuilles, mais le long des parois. Avec du thé vert, ne couvrez pas la tasse ; laissez-le infuser pendant 2 à 3 minutes, puis buvez-le. Avec le thé noir ou le oolong, couvrez la tasse et laissez infuser pendant le nombre de minutes requis. Pour boire au *guywan*, tenez la soucoupe dans le creux de la main droite. De la main gauche, soulevez le couvercle en inclinant légèrement vers le bas afin qu'il retienne les feuilles pendant que vous aspirez la liqueur. Avant de tout boire, rajoutez de l'eau bouillante, toujours en la faisant couler le long des parois. La troisième eau peut être versée directement sur les feuilles. Continuez à boire et à verser de l'eau tant que les feuilles dégagent un agréable parfum. [Jacques]

- **Pettigrew, Jane**, **Tea Time**, Editions du Chêne.

- **Pfeiffer, Ida**, *Voyage d'une femme autour du monde*, 1858

Les fabricants de thé de Canton s'entendent aussi, dit-on, à donner l'aspect d'un thé excellent à celui qui a déjà servi, ou bien aux feuilles gâtées par la pluie. Ils sèchent et grillent les feuilles, les teignent en jaune avec de la curcumine pulvérisée, ou en vert clair avec du bleu de Prusse, et les roulent très serrés... Signalé par Sophie LB.

- **Pingwa, Jia**, *La capitale déchue*, Le Livre de Poche, n°14614, 1997, (traduit du chinois).

...le thé est présent par bribes tout au long de ce gros et absolument superbe roman. On y parle de cadeaux traditionnels de certains jardins pour certaines occasions comme le mariage (je crois que c'était du Lung Ching en boîte spéciale). Cyann Chan.

Prix Fémina étranger 1997.

- **Pouchkine, Alexandre**, *Eugène Onéguine*, Ed. Gallimard, Folio classique, 1996.

Il faisait sombre ; et sur la table le samovar étincelant chauffait la théière chinoise dans un nuage de vapeur. Déjà Olga avait versé dans les tasses les sombres flots d'un thé parfumé ; un garçon avait fait circuler la crème. Tatania près de la fenêtre de son souffle embuait les vitres et, méditative, la belle laissait aller son doigt charmant qui écrivait sur le carreau ce chiffre sacré E et O. p. 120

- **Proust, Marcel**, *Un amour de Swann*, Le Livre de Poche et Editions Folio Classique.

Ce serait bien agréable d'avoir ainsi une petite personne chez qui l'on pourrait trouver cette chose si rare, du bon thé.

C'est ainsi que je restais souvent jusqu'au matin à songer au temps de Combray, à mes tristes soirées sans sommeil, à tant de

jours aussi dont l'image m'avait été rendue plus récemment par la saveur - ce qu'on aurait appelé à Combray le « parfum » d'une tasse de thé... p. 183

Quelque temps après cette présentation au théâtre, elle lui avait écrit pour lui demander à voir ses collections qui l'intéressaient tant, « elle, ignorante qui avait le goût des jolies choses », disant qu'il lui semblait qu'elle le connaîtrait mieux, quand elle l'aurait vu dans « son bome » où elle l'imaginait « si confortable avec son thé et ses livres », quoiqu'elle ne lui eût pas caché sa surprise qu'il habitât ce quartier qui devait être si triste et « qui était si peu smart pour lui qui l'était tant ». p. 193 [Lionel]

- **Proust, Marcel**, *A la Recherche du Temps Perdu*,

Je portais à mes lèvres une cuillerée de thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ?

- **Qin Youpeng**, *Le thé et la santé*, Paris : Ed. Quimetao, 2002 (nouvelle édition augmentée).

On peut se rassurer si on a de inquiétudes : le thé est bon pour la santé. D'ailleurs il n'y a qu'en Chine qu'on trouve des Immortels (n'est-ce pas mes amis taoïstes ?)

- **Ray, Satyajit**, *Danger à Darjeeling*, in *Le gangster de Gangbok*, coll. Les exotiques, mystères et boules d'opium, Kailash, 1997.

- **Reiser**, *Philosophie à la petite semaine* in *Les femmes*, p. 57.

Le thé. Excellente boisson, la plus vieille qu'aït connu l'humanité. Disons que les hommes ont commencé à boire du thé au néolithique. Au moment où l'on a commencé à fabriquer des théières en poterie. Les formes de ces sympathiques objets ont donc 10 000 ans. Hin, bin, bin, c'est là qu'on rit. Après 10 000 ans d'industrie potière, on trouve un peu partout des théières incapables de verser du thé dans une tasse sans en renverser partout ! En prime elles vous brûlent les pattes ! A côté de ça, les hommes vont dans la lune !

- **Renault, Marie-Christine**, *L'univers du thé*, Sang de la terre, 2002.

- **Dr. Riant, A**, *Le Café, le Chocolat, le Thé*, Paris : Hachette, 1880.

Bibliographie **Finkoff**, voir cette entrée.

- **Ribes, Jean-Michel**, *L'Odyssée pour une tasse de thé*, coll. Théâtre, Papier, 1997.

Préface de Jean Tardieu. Cette pièce créée en 1974 au Théâtre de la Ville raconte les péripéties du retour d'Ulysse à Ithaque.

- **Robert-Sterkendries, M.**, avec la collaboration de **Julien, P.**, *La santé s'affiche*, Ed. Therabel, Bruxelles, 1996.

- **Romain, Hyppolyte et Yves** (photos) *Le thé en chine, un langage amoureux*, Genève : Minerva, 2002.

- **Roman Pascal, Meynet Felix**, *Meurtre autour d'une tasse de thé*, Dargaud, 1995.

BD.. Scénario : **Roman**, Dessins : **Meynet**.

- **pcc Rostand, Edmond**, *Cyrano de Bergerac*.

> ben... c'est un peu comme revoir un ami qu'on a pas vu depuis longtemps...

Ab ! non ! c'est un peu court, jeune homme !

On pouvait dire... Oh ! Dieu !... bien des choses en somme.

En variant le ton, — par exemple, tenez :
 Agressif : « Moi, Monsieur, si j'avais un tel thé,
 Il faudrait sur-le-champ que j'en boive une tasse ! »
 Gracieux : « Aimez-vous à ce point les wulong
 Que paternellement vous leur consacrez
 Une petite théière avec une jolie natte ? »
 Prévenant : « Gardez-vous, votre tête entraînée
 Par ce wulong, de sombrer dans l'ivresse du thé ! »
 Tendre : « Conservez-le dans une jolie boîte,
 De peur que son parfum au soleil ne se gâte ! »
 Admiratif : « Pour un parfumeur, quelle enseigne ! »
 Naïf : « Ce monument du Thé, quand le goûte-t-on ? »
 Pratique : « Voulez-vous le mettre en loterie ?
 Assurément, Monsieur, ce sera le gros lot ! »

A vous de trouver les mots que j'ai osé insérer dans le texte d'Edmond Rostand... Lionel

- **Runner, J.**, *Le thé*, coll. Que sais-je ?, n° 1392, Paris : PUF, 1974.
- **Sa, Shan**, *La joueuse de go*, Paris : Editions Grasset & Fasquelle, 2001 ; coll. Folio, n° 3805, Paris : Galimard, 2002.
Je m'assois devant le stand et commande un thé aux amandes et aux noisettes. Le garçon s'empresse de me servir : un filet d'eau brûlante jaillit du bec d'une bouilloire géante, ornée de dragons, pour se jeter dans un bol placé à un mètre de distance. (p. 65.)
Nous fêtons la promotion de notre capitaine dans une maison de thé. Les cloisons glissaient silencieusement, et des geishas se succédaient. Les unes arrivaient, les autres s'évanouissaient dans l'obscurité. La nuit était tombée sur la sumida. Les bateaux et leurs lanternes descendaient lentement le fleuve. (p. 88)
Une femme inconnue me demandait de la retrouver dans une maison de thé au Pont des Saules. (pp. 95-96).
Il m'emmène dans le monastère, au sommet de la colline. Là, il commande du thé à un moineillon. Après avoir rempli ma tasse, il décortique des graines de pastèque et contemple le paysage en sifflotant. (p. 102).
- **Sangmanee, Kitti Cha, Donzel, C., Melchior-Durand, S., Stella, A.**, *l'ABCdaire du Thé*, Mariages Frères, Flammarion, 1996.
- **Sangmanee, Kitti Cha**, *La Route du thé, le triangle d'or*, Ed. Hazan, 2001.
- **Santapau, H.**, « L'histoire du thé de l'Inde », reproduit du *Bulletin of the Botanical Survey of India*, Vol. 8, n°2, pp. 103-107, 1966, Bruges : Presses Saint-Augustin, 1967.
- **Sauvalle, M.**, *Mille questions d'étiquette*, Montréal, Bauchemin, 1907, 1955.
- **Savigné, Catherine**, *Le Chocolat, le Thé et le Café*, Paris, Gallimard, 1984.
 Livre pour enfants.
- **Scheffer, A.**, *Proverbe indien, Proverbes du Monde entier*, Ed. Seuil, 1997.
- **Schiaffino, Mariarosa**, *L'Heure du Thé*, Paris : Gentleman Editeur, 1987, (illustrations de Franco Testa, traduction de Gisèle Donnard).
 Il y a plusieurs ouvrages sous ce titre dans cette liste : il faudra rendre aux auteurs ce qui leur appartient.
- **Schmidt, Rainer**, *Guide pratique du thé*, Belgique-France : Chantecler, n. d.
 Un guide de poche qui offre le minimum du minimum minimaliste. Ne cherchez pas les oolong : le thé oolong est taïwanais, classé dans les « thés particuliers » entre le Maté et le Rooibos, qui ne sont du thé ni l'un ni l'autre. (Didier)

- **Sen Sohitsu**, *Le Zen et le thé*, Paris : Seld/Godefroy, 1987.
- **Sen Sohitsu**, *Vie du thé, esprit du thé*, Paris : Fondation Urasenke, Ed. Jean-Cyrille Godefroy, 1994.
- **Servais**, M., « La Compagnie impériale et royale des Indes établie dans les pays-Bas autrichiens, dite la Compagnie d'Ostende », in *Bulletin trimestriel du Crédit Communal*, n° 61, juillet 1962.
- **Sharma**, Bulbul , *La colère des aubergines*, Picquier poche.
Au tintement de ses bracelets, Vinod comprit qu'elle tenait à la main une tasse de thé. Il ferma les yeux tandis que ses papilles gustatives se rétractaient à l'évocation du thé de Nirmala. Ni le garçon de bureau, ni le tenancier de l'échoppe de la rue ou du comptoir de la gare, ni même les cuisiniers d'une cantine d'hôpital n'étaient capables de donner au thé un goût si détestable. Parfois Vinod s'émerveillait de son insistance à concocter un tel breuvage, à la fois amer et aqueux, tiède et généreusement étendu de lait tourné. Pourtant il souriait chaque fois en l'avalant, jour après jour. Etirer largement les lèvres l'aidait un peu à détendre les muscles de sa gorge qui se contractaient jusqu'à l'occlusion dès la première gorgée du thé exécrable, inoubliable, de Nirmala. Signalé par Tsukune.
- **Shi**, D., *Mémoires d'un eunuque dans la Cité interdite*, Arles : Ed. Philippe Picquier (traduction de Nadine Perront), 1991, (rééd.).
- **Shimizu**, Ch., (sous la direction de), *Les Arts de la Cérémonie du thé*, Dijon : Ed. Faton, 1996.
- **Sneider**, Marcel, *L'honorable maison de thé*, 1963, Hachette.
- **Sonnemann**, R., **Kilburn**, E., *Meissen, la découverte de la porcelaine européenne en saxe, J.-F. Böttger 1709-1736*, Paris, 1984.
- **Sôseki**, *Oreiller d'herbes*, Rivage poche.
*Le vieux acquiesce, en laissant couler goutte à goutte le thé couleur d'ambre d'une théière de Sienne dans chaque tasse. Un parfum pur me chatouille les narines.
 Savourer ce breuvage épais, sucré, maintenu à la température qui convient, et dense, en le gardant sur la langue, goutte à goutte, c'est un acte éminemment poétique pour tout homme de goût. Les gens ordinaires croient que le thé est à boire, mais c'est une erreur. Quand la goutte se pose sur le bout de la langue et que l'élément pur se disperse dans les quatre directions, il n'y a pratiquement plus de liquide qui puisse descendre de la gorge. C'est seulement un délicieux parfum qui s'achemine vers l'estomac par l'oesophage. Il est vil d'utiliser les dents. L'eau est pour cela trop légère. A plus forte raison, le thé gyokuro, dont la finesse est supérieure à celle de l'eau pure, n'offre aucune résistance qui fatigue la mâchoire.
 C'est une boisson parfaite. Certains se plaignent d'insomnie quand ils boivent du thé, mais je leur conseillerais d'en boire quitte à perdre le sommeil.*
- **Sôseki**, Natsumé, *Botchan*, Ed. Motifs.
 Vraiment excellent ce petit bouquin (...) L'équivalent japonais de notre Cosette ou du Tom Sawyer des américains dit-on... Après j'attaque l'adaptation manga en trois volumes [voir **Taniguchi**, Jirô] ! Tsukune
*Comme j'entrais dans la maison, mon propriétaire m'accueillit par ces mots : « Nous boirons bien un peu de thé ensemble, monsieur ?... » Je croyais qu'il voulait me l'offrir mais il s'invita et il but, sans aucune gêne, mon propre thé. Ses façons mes laissèrent supposer qu'il n'était pas impossible que ce thé à boire ensemble, il le bût même en mon absence. (...)
 Ce disant, il se resservit de thé et le dégusta de manière affectée. Il est vrai que la veille, je lui avais demandé d'acheter du thé, mais celui-là, amer et trop fort, me déplaisait. Il me semblait qu'une seule coupe m'avait déclenché des maux d'estomac. Je priai donc le logeur d'en acheter dorénavant du plus doux ; il prit acte de ma commande en se versant pour lui-même, jusqu'à la dernière goutte de la théière, une nouvelle tasse qu'il liquida. Drôle d'individu, à écluser sans vergogne le thé d'autrui.*
- **Soutel-Gouiffes**, S.-J., *La voie des quatre vertus (voie du thé)*, La Table d'Emeraude, 1995.
 Pour l'aspect spirituel, plus que technique, (ce) magnifique classique (qui) fait sentir, et vivre de l'intérieur

les émotions d'un apprentissage de chajin. Jean-Claude

- **Stella, Alain, Hammond, Francis**, (photographie), *Thé français, trois siècles de passion*, Paris : Flammarion et Mariage Frères, 2003.

Voici l'histoire de « cette prestigieuse maison [Mariages Frères] et de la véritable révolution qu'elle a accomplie dans l'univers du thé ». Le thé (en étiez-vous conscient ?) a été inventé par Mariages Frères, depuis que la marque a été reprise en 1983 (pardon : « depuis que deux passionnés (...) ont repris cet héritage »), puisque, dans le Meilleur des Mondes possibles, ils ont été jusqu'à « [élaborer] tout un vocabulaire du thé aujourd'hui adopté partout dans le monde. » Un tantinet hagiographique, peut-être ; un manque de distance de l'auteur avec son sujet, sûrement. Qu'importe : l'objet-livre est vraiment beau ! Didier

- **Suter, Martin**, *Small World*, Paris : Bourgois, 1998, (traduction de Henri-Alexis Baatsch).

Une citation suisse qui n'explique pas grand chose non plus (quoique...) : *Conrad Lang s'arrêta de nouveau de boire [de l'alcool]. (...) (dans sa quête incessante de boissons de substitution, il était tombé sur le thé, toutes sortes de thé).*

- **Tabarly, E.**, (préface de), *Les clippers et la course du thé*, Cholet : Ed. de la Pagode, 1997.

- **Takuan**, *Contes nocturnes de la mer Est*, coll. Spiritualités vivantes, Albin Michel, 1987, 183 p.

Où l'on parle beaucoup de zen et un peu de thé. Niji

Takuan (1573-1645), Maître du Zen très populaire au Japon, était le conseiller spirituel du troisième shogun des Tokugawa et il dépensa son enseignement aux vassaux de celui-ci - ce qui constitue le second chapitre de cet ouvrage sous le titre : *Mystères de la sagesse immobile*. Il s'agit d'un texte très répandu au Japon, révélant l'essence des arts martiaux. Au troisième chapitre, intitulé : *Contes nocturnes de la mer Est* et au quatrième chapitre : *Limpidité*, Takuan montre bien ses connaissances sur le shintoïsme et sur le confucianisme. Il fait ainsi la synthèse des pensées de l'Extrême-Orient. (quatrième de couverture)

...Le Ciel ne s'occupe que du fonctionnement. Choisissons un exemple : le ciel et la terre sont comme une meule qui réduit les feuilles de thé en poudre. La partie inférieure de la meule représente la terre et sa partie supérieure, qui tourne, représente le ciel, de sorte que l'on peut dire que celle qui tourne est le « yang » et que la partie immobile de la meule est le « yin ». Ainsi, yin et yang sont présents. On commence à faire tourner la meule manuellement et on la fait retourner à sa place de départ. On compare cela à la ronde du printemps, de l'été, de l'automne et de l'hiver, puis retour au point de départ, c'est-à-dire le printemps. La giration est changement, et le retour au point de départ est le circuit. Lorsqu'on place des feuilles entre les deux parties de la meule, la poudre de thé descend. Lorsqu'on y place des remèdes, la poudre obtenue descend. On peut y placer n'importe quoi selon sa volonté, chaque sorte de poudre descend. Grâce à ce phénomène nous avons expliqué que toutes les choses agissent vivement. Lorsqu'on fait tourner la meule, chaque matière utilisée, thé ou remède, est réduite en poudre, mais ce n'est pas la meule qui a créé ces matières. La meule ne fait que tourner et ce qui descend n'est que poudre de thé ou de remède, qui a ses particularités. Le fonctionnement du ciel et de la terre est ainsi. Le fonctionnement du ciel et de la terre est comme un cercle : printemps doux, été chaud, automne frais, hiver froid et retour au printemps, puis à l'été. C'est comme la giration de la meule sur des feuilles de thé. Si ce fonctionnement a lieu, les choses apparaissent avec leurs particularités propres. Même si la meule tourne toute la journée, si on n'y place pas les feuilles de thé ou les remèdes, rien n'apparaîtra en particulier. Le ciel et la terre tournent (se transforment), sans semence rien ne pousse. La moindre des herbes a sa graine et si la graine va en terre, elle poussera grâce au fonctionnement du ciel et de la terre. Ce n'est pas le Ciel qui fabrique chaque chose.

- **Taniguchi, Jirô, Sekikawa, Natsuo**, *Au temps de Botchan*, T. 1, Seuil, 2002.

- **Taniguchi, Jirô, Sekikawa, Natsuo**, *Au temps de Botchan*, T. 2, *Le ciel bleu*, Seuil, 2003.

- **Taniguchi, Jirô, Sekikawa, Natsuo**, *Au temps de Botchan*, T. 3, *La danseuse de l'automne*, Seuil, 2004.

Un gigantesque panorama de la littérature japonaise de l'ère Meiji, au début du XXème siècle. Une époque charnière où le Japon découvre la modernité à travers la fascination pour le monde occidental. **Jira Taniguchi** et l'écrivain **Sekikawa Natsuo** ont ainsi développé un cycle d'une richesse inouïe, couvrant près de 1500 pages, à travers notamment la vie du plus célèbre poète et écrivain japonais contemporain : **Natsume Sôseki** (1867-1916) [Voir cette entrée]. Ironie sociale, satire et fatalisme sont les traits principaux d'une vie et d'une oeuvre fidèlement retranscrite par la plume élégante de Taniguchi.

- **Taniguchi**, Jirô, *L'Orme du Caucase*, Tournai : Casterman, 2004.
 Merci [à Tsukune] de nous indiquer les merveilles de cet auteur **Jirô Taniguchi**. Je viens de lire (BD-manga) *L'Orme du Caucase*, *L'Homme qui marche* et *Le Journal de mon Père* : j'ai a-do-ré !! Surtout *L'Orme du Caucase* et *L'Homme qui marche* (...). Et bien sûr ils boivent du thé... (les dessins sont vraiment bien faits) ; certains... du saké. Beaux livres au toucher agréable. Béatrice

- **Taniguchi**, Jirô, *L'Homme qui marche*, Tournai : Casterman, 2003.

- **Taniguchi**, Jirô, *Le Journal de mon Père*, Tournai : Casterman, 2004.

- **Taniguchi**, Jirô, *Quartier lointain*, adaptation de **Frédéric Boilet**, Tournai : Casterman, 2 T., 2002, 2003, coffret 2004.
 Un homme de 50 ans se retrouve avec sa lucidité d'adulte dans le corps et l'époque de ses 14 ans. Taniguchi, l'auteur de *L'homme qui marche* et du *Journal de mon père*, enchante une nouvelle fois par son récit à la narration intimiste et détaillée, abordant de façon subtile, sensible et universelle les champs de la mémoire et de la contemplation. *Jean-Christophe, libraire BD à la Fnac Montparnasse.*

- **Tavares Da Silva**, J, **Stanway**, N. et **Marechal**, J., *Bussaco, Palace Hotel*, Edition trilingue portugais, français, anglais, Bruxelles : Ed. Antonio Nardone, 1997.

- **Tchekhov**, Anton, *Oncle Vania*, 1897
Le professeur se lève à midi, et le samovar bout depuis le matin, avant on déjeunait toujours à une heure, comme tout le monde, et maintenant qu'ils sont là, c'est à sept heures qu'on déjeune! La nuit, le professeur lit et écrit, et soudain vers deux heures, voilà qu'on somme... Qu'est-ce qui se passe, mes enfants ? Du thé ! Il faut réveiller tout le monde pour lui apporter le samovar...

- **Thackeray**, W., *La Foire aux Vanités*, coll. Folio, Ed. de Sylvène Monod, 1994, (rééd.).

- **Thiollier** Anne, *Le thé aux huit trésors*, Livre de Poche, 2002.

- **Thornton**, L., *La femme dans la peinture orientaliste*, Tours : ACR Ed., 1993.

- **Tolstoï**, Léon, *Anna Karénine*, 1877
De fait, les deux femmes eurent le cosy chat qu'avait promis la princesse Tverskoï, tandis qu'elles prenaient le thé qu'on leur servit sur un guéridon, dans le petit salon frais...
Sans regarder son amie, elle versa avec soin le thé parfumé dans les tasses transparentes. Après avoir tendu une tasse à Anna, elle prit une cigarette...

- **Toussaint-Samat**, Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris : Bordas, 1987.

- **Maître Tseng**, **Pasqualini**, D. T., *Le thé chinois*, Ed. Picquier (à paraître).

- **Ukers**, William Harrison, *All about tea*, 1935.
 « Véritable référence du thé. » Jean Montseren.

- **Ukers**, William Harrison, *The Romance of Tea*, 1936.

- **Valfré**, Patrice, *Yixing, des théières chinoises pour l'Europe*, Poligny : Exotic Line Publications, 2000.
 Un site que je n'ai pas essayé : <http://www.exotic-line.com> (Jean-Claude)
256 pages, 21x30 cm, en couleur et illustré. Le premier livre orienté sur l'exportation des théières de Yixing, présente plus de 400 modèles classés chronologiquement du XVème au XXème siècle. Toutes ces théières sont regroupées en fonction du mar-

ché de destination : Chine, Europe, Thaïlande, Indonésie, Malaisie.

- **van Cleef**, Olaf, *De Darjeeling à Pondichery, ou l'art de la séduction*, Le Sémaphore, 1998.
Récit de voyage du début du XXème siècle.

- **Van Gucht**, B., *Nature et religion dans la céramique coréenne contemporaine*, coll. du Musée Royal de Mariemont, 1996.

- **Van de Wetering**, Janwillem, *Le papou d'Amsterdam*, Rivages/Noir n° 313, pages 38/39.
Il prit une bouteille Thermos ornée de motifs chinois et versa le thé. Grijpstra et de Gier eurent chacun droit à une petite tasse. Ils burent une gorgée et firent la grimace. Van Meteren éclata de rire. « Il faut savoir le savourer. Ce thé est excellent, c'est même probablement le meilleur que vous puissiez trouver à Amsterdam. C'est du thé vert de première qualité, le plus raffiné. Le thé permet à l'activité mentale de mieux s'exercer, et en même temps, il délasse. Boire du thé, c'est vraiment un art qui n'est pas donné à tout le monde.
- Un art ? s'exclama Grijpstra.
- Oui, un art. L'homme qui sait boire du thé est un homme détaché, libéré si vous préférez.
- Détaché de quoi ? interrogea de Gier.
- Détaché de lui-même, de sa convoitise, de sa hâte, de sa suffisance. De ses propres souffrances si vous préférez.
- C'est rudement bien, dit Grijpstra. Est-ce que tu as entendu ça, de Gier ? »
Van Meteren fit un signe de la main. « Votre collègue a très bien entendu. C'est un homme avisé.
-Merci, répliqua de Gier. Pourrais-je avoir une autre tasse de votre délicieux breuvage ? »
Van Meteren eut un large sourire et lui servit une autre tasse de thé. Signalé par Lucien Suel

- **Vandemelk**, Didier, *Le Carnaval de Denise*, coll. Le Poulpe, Paris : Baleine, 1998.
L'auteur, qui ignorait encore tout du thé, se plaisait néanmoins à l'associer à un personnage libre, sensible à l'esthétique et porté sur la diététique : *Annie leur servit du thé rouge et des spécules à la cannelle. » « (Elle) s'étira, se leva, passa une robe de chambre en liberty qui avait perdu toute forme depuis longtemps mais qu'elle aimait bien, proposa que ceux qui le veulent se fassent un petit déjeuner de thé, de céréales et de fruits (...).*
(Didier **Vandemelk** est le pseudonyme de Didier **Lesaffre** dans le domaine de la littérature noire.)

- **Vercoutter**, Jun, **Yoshida** (illustrations), *Le Royaume des Chats*, Ed. Milan-jeunesse, 2003.
...j'ai regardé *Le royaume des chats* (animation) et il y a mentions avec humour, d'un thé dont le goût change à chaque préparation (27e minute et 01h10)... Cyann Chan.
Oui !! le film d'animation japonais *Le Royaume des chats*, vu récemment à Paris en version sous-titrée, puis, en version originale, j'ai a-d-o-r-é; et j'ai été sensible au passage où il est question (très finement) du thé. Jubilatoire. Réf. : *Le Royaume des Chats, Neko no ongaeshi* de Hiroyuki Morita. A ma connaissance, ce film n'est pas encore sorti ni à Genève ni à Lausanne, mais à la FNAC on trouve déjà l'album avec des images du film, réf. *Le Royaume des Chats*, Aoi Hiiragi, Hayao Miyazaki, Hiroyuki Morita ; ça pourrait faire un joli cadeau de fin d'année... Béatrice.

- **Vuitton**, H. L., *La malle aux souvenirs*, Paris : Ed. Mengès, 1984.

- **Walter**, Marc, *Le livre du Thé*, Flammarion.
Ouvrage curieusement édité sans copyright, ni date d'Ed. ou d'imprimerie. Un "beau livre" qui est aussi un produit calibré et marchand plutôt réussi. Avec des textes de **Burgess**, Anthony, *Le thé d'Albion* (préface) ; **Stella**, Alain, *Les jardins de thé* ; **Brochard**, Gilles, *L'heure du thé* ; **Donzel**, Catherine, *Le goût du thé* ; suivis d'un guide de l'amateur.
Comparer avec supra *Le livre du thé*, N. **Beauthéac** et al.

- **Walter**, M. et **Bavoillot**, G., *Le livre du thé*, Ed. Flammarion, 1991.

- **Weinhofen**, Jürgen, *Pu-Ehr, le thé rouge de Chine*, Le courrier du livre, 2002

- **Whipple, A.**, *Les Clippers*, Ed. Time-Life, 1980.

- **White, Kenneth**, *Lettres de Gougounel*, Grasset, 1986.

Un bol de thé

Non, non, je ne vais pas résumer le petit livre d'Okakura, ni parler de la cérémonie du thé au Japon. Non, je vais vous parler de mon bol de thé à moi, du thé que j'ai ici, maintenant, rouge sombre dans son bol (chinois, il est vrai), et que je bois, assis à ma table qui domine la vallée, avec, près de l'un de mes coudes, un pot à confitures plein de fleurs des champs.

Tout, y compris mon esprit est calme. Seul, de temps en temps, le battement d'ailes d'une pie dans les muriers. Quiétude bleue de la vallée. Et, au-dessus, le bleu du ciel. Bleu sur bleu. Si mon ami peintre, celui qui peignait l' « Odeur du printemps », était là en ce moment, il me peindrait cela, bleu sur bleu. Mais il n'est pas là, il est dans un autre pays. Je vais donc lui envoyer ce court poème que je viens de composer, tandis que je laissais mon regard errer sur la vallée :

assis là
parmi les ronces et les mûriers
je regarde la fumée bleue
d'un village lointain
s'élever dans les airs

Il saura ce que je veux dire.

Revenons à mon bol. C'est un bol tout ce qu'il y a de plus ordinaire, je l'ai acheté très bon marché à Paris, au BHV. C'est un bol tout simple, plein de thé rouge, et il en sort à présent une histoire :

Le maître (cela se passait sur le mont Kwai, et le nom du maître, mais cela importe-t-il ? était Ling-yu) dormait, lorsque son disciple vint le saluer.

« Je viens de faire un rêve très compliqué, dit Ling, voulez-vous, s'il vous plaît, me l'interpréter ? »
Hiang-yen (c'était le nom du disciple, mais cela importe-t-il ?) ne dit mot, il alla préparer un bol de thé qu'il apporta ensuite à Ling.

« Il a compris une ou deux choses », se dit Ling.

Et un autre poème :

je cueille des fleurs dans les bois
et regarde tranquillement les montagnes du sud
l'air de la montagne est pur
et le cri de la pie
ne rompt pas le silence
pénétration claire comme la lumière du matin.

Signalé par Jacques

- **Wilson, Richard**. « La Cérémonie du thé : art et étiquette sous les Tokugawa », in *Le Japon des Shogun*, Musée des Beaux-Arts de Montréal, 21 juin-10 sept. 1989.

- **Woolf, V.**, *Une chambre à soi*, Ed. Denoël, 1977, 1999 pour la traduction française, de l'anglais, par Clara Malraux.

- **Worwood, Susan**, *Les secrets du thé*, Ed. Québecor

- **Wou Tche-he**, *Chine, L'Art du thé*, Paris : Picquier, 1990.

Ce livre a été publié en co-édition avec le Conseil National pour la planification et le développement culturel de Taiwan. De très belles peintures chinoises et des théières magnifiques (l')embellissent. Marc Michot, miroir.com/the/

- **Xiang, Mao**, *La Dame aux pruniers ombreux*, Paris : Picquier Poche.

J'aime beaucoup tomber sur des passages décrivant l'art de la table ou du thé dans la littérature asiatique. Voici un extrait qui plaira, je l'espère, aux « membres » de ce cercle : *En revanche elle partageait mon goût pour le thé, et pour le Jiepien en particulier. Gu Zijian de Bantang en choisissait chaque année la meilleure qualité pour nous l'envoyer ; ce thé a la particularité d'avoir des feuilles en forme d'écaillés ou d'ailes de cigale. Nous faisons chauffer l'eau de source à feu modéré dans un petit chaudron. Elle veillait à tout elle-même et, quand elle soufflait sur le feu, je ne manquais pas de lui réciter les vers de Zuo Si sur les mignonnes filles qui soufflaient devant leur chaudron, ce qui la faisait rire de bon coeur.*

Quand l'eau se mettait à faire des bulles pareilles à des yeux de crabe ou des écailles de poisson, elle choisissait des coupes de porcelaine brillantes comme la lune et lisses comme des nuages qui ajoutaient encore à notre plaisir. Quand nous savourions notre thé dans la paix des fleurs ou du clair de lune, l'arôme dégagé par les feuilles vertes immergées était celui d'un magnolia couvert de rosée ou d'une herbe d'immortalité jetée dans les flots. Nous partagions alors les joies d'un Lu YU ou d'un Lu Dong. (Jie pian ou Jie cha : thé produit à Changxing (Zhejiang), cher et apprécié sous les Ming.) Tsukune.

- **Xingjian, Gao, *La montagne de l'âme.***

Dans le livre de G. X., je lis : *Il rit doucement et aspire une gorgée de thé après avoir soufflé légèrement pour écarter les feuilles flottant à la surface du bol. C'est quel genre de préparation, des feuilles dans un bol, le zhong ?* [Jacques]

- **Yamamura, Misa, *Des cercueils trop fleuris*, Ed. Picquier Poche, 1998.**

Quand l'art floral traditionnel japonais cesse d'être un mystère, meurtres, vengeances et fraudes fiscales se succèdent dans les temples et les pavillons de thé.

Vêtue d'un splendide kimono et agenouillée devant les invités, elle prépara le thé de cérémonie avec les gestes du rituel séculaire. Plutôt connu comme un homme d'action peu enclin à la méditation, le vice-président semblait quand même très impressionné par la beauté formelle de la cérémonie qui se déroulait en son honneur. Il prit le bol dans lequel Reiko Kujo venait de préparer le thé vert et le porta à ses lèvres. La petite grimace d'inquiétude qui se lisait sur son visage disparut avec la première gorgée ; il se tourna vers le ministre japonais, l'air soulagé.

- J'avais lu quelque part que le thé de cérémonie avait un goût terrible, mais ce n'est pas vrai ; même moi, je suis capable de l'apprécier ! dit-il en riant.

Lorsque ce fut son tour, Hamaguchi s'aperçut que le thé âcre avait été fortement dilué à l'intention du noble visiteur étranger !

Quand l'art floral traditionnel japonais cesse d'être un mystère, meurtres, vengeances et fraudes fiscales se succèdent dans les temples et les pavillons de thé. Signalé par Tsukune.

- **Yasunari, Kawabata, voir **Kawabata Yasunari****

- **Yi, Sabine, **Jumeau-Lafond, J., Walsch, M., *Le Livre de l'amateur de Thé*, Paris : Robert Laffont, 1983.****

- **Yôko, Ogawa, voir **Ogawa, Yôko****

- **Yoshimoto Banana, voir **Banana Yoshimoto****

- **Yourcenar, Marguerite, *Comment Wang-Fô fut sauvé* in *Les histoires orientales*, Pléiade, Gallimard.**

L'épouse de Ling était frêle comme un roseau, enfantine comme du lait, douce comme la salive, salée comme les larmes. (...)

Ling aimait cette femme au cœur limpide comme on aime un miroir qui ne se ternirait pas, un talisman qui protégerait toujours. Il fréquentait les maisons de thé pour obéir à la mode et favorisait modérément les acrobates et les danseuses.

- **Zweig, Stefan, *Trois maîtres (Balzac, Dickens, Dostoïevski)***

Parlant de la littérature et des livres (notamment les oeuvres de Dickens) : « ...un art qui réchauffe le cœur comme du thé... » Lionel



- ***Du bon usage du thé et des épices en Asie, Réponses à M. Cabart de Villarmont*, L'Inventaire, 2002.**

Texte établi, présenté et commenté par **Ina Baghdiantz-McCabe**.

- ***Estampes japonaises*, Bruxelles : coll. des Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Europalia Japon, 1989.**

- *Herbes, drogues et épices en Méditerranée*, Marseille : Centre National de Recherches Scientifiques. UAQM, 1988.

Actes de la table ronde de 1988.

- *Japon, saveurs et sérénité, La cérémonie du thé dans les collections du Musée des Arts Idemitsu*, Paris : Musée Cernuschi, 1995.

- *L'Art français du thé*, Paris : Mariage Frères, 1991.

Plutôt genre catalogue, en fait. Béatrice

Kitti Cha [Sangmanee] rédigea le premier catalogue de la maison [Mariage Frères] destiné aux particuliers, *Le Guide du thé*, qui devint *L'Art du thé*, puis *L'Art français du thé*. Paru à la fin de 1984, il proposait à la vente environ 250 thés. **Stella**, Alain, *Thé français, trois siècles de passion* (voir *supra*).

- *L'Extase du thé*, poèmes (collectif), traduit du chinois par Cheng Wing Fun et Hervé Collet, Ed. Moundarren, 2002

ouvrage en consultation à **TCHA**-La Maison de Thé, 6, rue du Pont-de-Lodi, 75006 Paris (Béatrice)

LE SON DU THE

Quand j'entends le vent dans les pins et la pluie dans les cyprès

Je m'empresse de retirer la bouilloire en bronze du réchaud gainé de bambou

J'attends alors que tout bruit ait cessé

Une tasse de cette neige printanière est supérieure à la fine fleur du lait

Derrière la galerie du monastère de montagne il y a plusieurs théiers - au printemps, au milieu des bambous resplendissants, les nouveaux bourgeons jaillissent - spontanément, pour ton visiteur, tu secoues ton vêtement, te lèves, et en personne va longer les théiers odorants pour cueillir des "serres d'aigle" - aussitôt étuvées, leur parfum remplit la pièce - puis tu verses de l'eau de la source au sable d'or qui jaillit au pied du perron - le bruit de l'averse dans les pins s'élève de la bouilloire à trépied - un nuage blanc remplit la tasse de fleurs flottantes - le parfum exaltant assaille le nez, dispersant l'ivresse de la nuit dernière - pur et franc il pénètre jusqu'aux os, chassant tout souci de la poitrine - d'un précipice ensoleillé ou de l'ombre de la montagne, chaque thé a son caractère propre - mais celui issu d'un sol moussu abrité par des bambous est incomparable - bien que l'empereur légendaire du Feu l'ait goûté, il ne savait pas le préparer - si le "maître du paulownia" en possédait la recette, il n'en appréciait guère le goût - les nouveaux bourgeons à moitié éclos ressemblent à des poings serrés - de la cueillette à la préparation à peine un instant s'est écoulé - son parfum suggère vaguement les magnolias imprégnés de rosée - la couleur des herbes de jade au bord des vagues ne saurait rivaliser - le moine affirme que son goût divin s'accorde avec la quiétude pour son invité d'honneur - il s'occupe en personne de ce thé rare - il n'hésite pas à l'empaqueter pour que j'en emporte à mon bureau de province - si l'eau des puits en brique et les réchauds en bronze gâtent sans doute sa noblesse, que dire du thé de printemps du Sommet caché ou du mont Ku chu qui, empaqueté et scellé avec un sceau rouge, court le vent et la poussière ? - pour connaître le goût pur et limpide de cette écume fleurie, il faut vivre allongé sur un rocher au milieu des nuages. (pp 30 et 31)

Ce matin, j'ai eu envie de partager ce thé avec tous et toutes, Béatrice

Source probablement identique :

Un vieil ami m'a envoyé du thé au-delà de la Passe de l'épée d'une myriade de plantes c'est la reine le colis m'est arrivé au palais de jade au moment où je l'ouvre la nouvelle lune monte à l'endroit où je concasse la brique de thé murmure une source au milieu de la nuit arrive un moine que j'ai convié fredonnant des poèmes sous la lune je prépare le thé des fragments de feuilles de thé émeraude se déposent monte le parfum de l'écume fleurie et légère des six organes se dissipe l'envie de dormir plusieurs jours durant mon inspiration poétique s'en trouve purifiée le reste de la brique de thé je ne saurais gaspiller je le garde pour m'accompagner lorsque je calligraphie.

traduit du chinois par Cheng Wing fun & Hervé Collet. Signalé par Béatrice

- *L'Heure du thé*, Paris : Ed. Mariage-Frères.

« ...comporte une bibliographie de vingt-cinq titres, ainsi que seize titres de films. » Béatrice.

Il y a plusieurs ouvrages sous ce titre dans cette liste : il faudra rendre aux auteurs ce qui leur appartient.

- *L'Heure du thé*, Le Capucin, 2001

Préface de **Brochard**, Gilles.

- *L'Histoire du thé*, Montréal-Toronto-Vancouver : The Tea Bureau, s.d. (194?)
- *La voix du thé*, Service des Loisirs et du Développement Communautaire, Montréal, 1989
- *Larousse Ménager* de 1925-1926
Signalé par Nicolas Stampf
- *Le Guide du Théophile*, Le Palais des Thés, 2002.
Un support commercial, peut-être, mais qui est plus qu'un catalogue de vente. Le parti-pris de moderniser toutes les transcriptions, même les plus traditionnelles, peut surprendre (wu-long pour oolong, par ex.).
- *Le Voyage du Thé*, album chinois du XVIII^e siècle, bibliothèque de l'image, Paris : Mariage-Frères, 2003.
...juste paru, m'a beaucoup plu pour ses peintures retrouvées par des jésuites, malheureusement le texte original a été perdu et remplacé par des notes, en français et en anglais, explicatives. Je ne sais plus où j'avais lu que la peinture chinoise est une esthétique de la rêverie heureuse, et que l'estampe japonaise est une esthétique du charme. Béatrice
- *Les Secrets du thé*, J.C. Lattès, L'Iconothèque.
Dans le livre *Les Secrets du thé* paru chez J.C. Lattès, l'Iconothèque, tu trouveras plusieurs citations de textes littéraires avec les références. Luc
- *Marchand de thé dans un carrefour, route de Pétersbourg*, anonyme.
- *Oranda, les Pays-Bas au Japon 1600-1868*, Europalia Japon in Belgium, Ed. Coessens, 1989.
- *Paris-Parisiens, 1901*, Paris : Librairie Ollendorf, 1901
Je vous ai réservé pour le dessert un de mes trésors relié en cuir frappé de lettres d'or (...). Lisons ensemble les excellents conseils :
Chapitre LVII. LES THÉS ET LES GOUTERS
Les afternoon (Five O'clock) teas Colombin, 8 rue Cambon. Un petit magasin sans apparence devant lequel on voit stationner les équipages des femmes élégantes à partir de 5 à 6 h. (en hiver). Les dames s'y donnent des rendez-vous et y prennent, entre deux essayages, du thé et des « muffins » (espèce de brioche anglaise). Clientèle très parisienne et très bonne société.
Maryalis, 43, rue Marboeuf (angle Champs-Élysées). Parle anglais, allemand, suédois.
Le Thé de la librairie anglaise Neal, 278 rue de Rivoli. Peu connu des Parisiens en général, fréquenté surtout par des Anglais et Américains. Le salon de lecture et le thé sont au premier, au-dessus de la librairie. On y trouve toutes les revues et journaux illustrés anglais et du bon thé avec sandwich pour 0 fr. 75.
Le Thé du boulevard Haussmann, 40.
Voilà. J'espère que vous vous serez amusés autant que moi (une autre fois, on pourra voir « les goûters » !!).
Béatrice
- *Raku, Une dynastie de céramistes japonais*, Catalogue d'exposition, Paris : Maison de la culture du Japon, 1997.
Seizo Hayashiya, *La céramique pour le thé de l'époque Momoyama* ; **Taka Akanuma**, *Les générations de la famille Raku* ; **Kichizaemon XV Raku**, *L'essence des bols à thé Raku. Evolution de la notion de Wabi* ; **Kichizaemon XV Raku**, *La technique de la céramique Raku*, 220 pages, format 21 x 30, illustrations en couleur, épuisé.
- *Tao*, poèmes traduits du chinois par **Cheng Wing fun** et **Collet**, Hervé, Ed. Moundarren, 1994.
Le temple dans les pins
dans le temple de montagne prenant le frais par une nuit d'été
avec un moine, accroupis sur le perron en pierre
deux ou trois éclairs, la pluie est sur le point de tomber

*sept ou huit étoiles encore dans le ciel
le vêtement trempé de sueur momentanément on pose l'éventail sur la table
de temps à autre quand il remue l'eau puisée au torrent monte le parfum du thé
toute la nuit je l'écoute m'expliquer l'essence du soûtra du Lotus
au lieu d'emprunter la fenêtre sous les pins pour y dormir tout mon soûl*

Lu Yen yang

et d'autres poèmes où le thé joue un rôle, de Wen Cheng ming, Yang Wan li, Li Chung...

- *Tea for 2, Rituels du thé dans le monde*, La Renaissance du Livre.

Très bel ouvrage, doté de textes originaux et de photos inédites. La qualité du papier et le choix des caractères en font un "beau livre". Un intérêt supplémentaire et non des moindres est l'impressionnante bibliographie qui fera rêver certains d'entre nous. Niji

Impressionnante est le mot. Et raisonnée. Et très orientée vers l'anglais et le portugais. A consulter en intégrant dans l'ouvrage lui-même.

- *Tea for 2. Les rituels du thé dans le monde*, Crédit Communal de Bruxelles, 1999

Ouvrage collectif éditée en 1999 à Bruxelles par le Crédit Communal. Il est imprimé sur papier couché semi-mat de 150 grammes, au format 25 x 29,7 cm relié toilé sous jaquette couleur, 272 pages avec 200 illustrations couleurs. ISBN 2-87193-265-4 Epuisé. Textes de **Jorge Tavares da Silva**, **Diane Hennembert**, **Sam H.G. Twining**, **Kitti Cha Sanmanee**, **Dominique T. Pasqualini**, **Gretchen Mittwer**, **Abdelahadn Sebti**, **Carlo R.Chapelle**, **Virginie de Borehgrave**, **Patrice Valfré**, **Christopher Garibaldi**, **Bernard de Leye**

- *Thé, Larousse Mensuel Illustré*, bulletin mensuel illustré No 82, décembre 1913 (pp. 913-914).

*Le thé, qui contient plus de caféine que le café, produit à peu près les mêmes effets que ce dernier. C'est un excitant qui agit sur les muscles et sur le cerveau, mais dont il ne faut pas abuser. Aussi l'a-t-on justement comparé à un « billet à ordre » qui peut sauver la situation compromise d'une maison de commerce, mais qu'il ne faut pas multiplier imprudemment. C'est, au même titre que le café, une boisson pour intellectuels et l'on n'ignore pas l'usage que faisait Balzac de son fameux **thé d'or**, « cueilli au lever du soleil par des jeunes filles vierges qui le portaient, en chantant, aux pieds de l'empereur de Chine. Par grâce, l'empereur en envoyait, par caravane, quelques poignées au tsar de Russie... Le dernier envoi était arrosé de sang humain. Des Kirghiz et des Tartares avaient attaqué la caravane russe à son retour, et ce n'est qu'après un combat très long et très meurtrier que la caravane était parvenue à destination ».*

La consommation du thé va chaque année en augmentant. On ne possède pas de statistique pour la Chine et pour le Japon; mais en dehors de ces deux pays, les plus grands consommateurs sont : la Grande-Bretagne, l'Irlande et les colonies anglaises, la Russie, les Etats-Unis ; ces derniers boivent beaucoup de thés verts. On estime la consommation mondiale actuelle à 700 millions de livres, sans tenir compte de la Mongolie.

*La Chine a été longtemps la grande productrice de thé, et c'est dans ses magasins que venait s'approvisionner l'Europe. Pendant près de trois siècles, elle a envoyé en Russie des caravanes qui partaient de Hankow, Shanghai, Tientsin, franchissaient la Grande-Muraille, traversaient le désert de Gobi et parcouraient le chemin que suit aujourd'hui le Transsibérien ; ce commerce, qu'interrompit seulement l'insurrection des Taïpings, alla en croissant jusqu'à l'ouverture au trafic du chemin de fer sibérien ; de nos jours, le « **thé de caravane** » tend à devenir un mythe. Depuis un certain nombre d'années déjà, l'exportation chinoise recule devant la concurrence que lui font les Indes, Ceylan, Java. En 1910-1911, les Indes n'ont pas exporté moins de 256 435 590 livres de thé, dont 254 392 486 livres ont été expédiées par mer, et 2 043 104 par terre ; c'est-à-dire que les Indes constituent actuellement le plus important fournisseur du marché mondial. Les deux tiers du thé consommé par l'Europe et l'Amérique viennent de la péninsule hindoue et de Ceylan.*

*En France, l'importation du thé se fait par les ports de Marseille et du Havre ; on y boit, en dehors des **thés de Chine** ou **de Ceylan**, les **thés d'Annam** et du **Tonkin**. Quoique la consommation, gênée dans son développement par les droits de douane, soit en progression, elle est loin d'approcher de la consommation des pays qui ne produisent pas de vin. En comparaison de l'Angleterre ou de la Russie, le thé reste chez nous une boisson de luxe.*

Cette boisson n'en est pas moins précieuse pour les malades, comme pour ceux qui veulent fuir le sommeil.

- *Thé chinois*, avec Maître **Yu Hui Tseng** et l'Académie du Thé Chinois, TAOyin, numéro HS, 1997.

Archives et documents de la Maison des Trois Thés, première maison de thé taïwanaise à Paris.

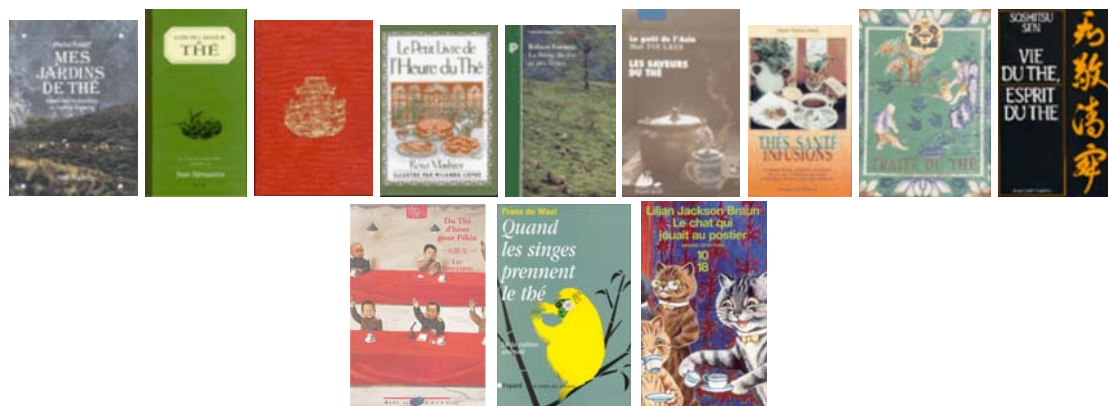
- *Yixing, l'art de la théière pourpre*, catalogue d'exposition, Musées royaux d'art et d'histoire à Bruxelles. Pavillon chinois, 2001.

Textes de **Jean-Marie Simonet, Patrice Valfré, Chantal Kozyreff, Nathalie Vandeperre.**

- *Yi Xing purple clay wares*, The K.S.Lo Collection, Hong Kong : Flagstaff House Museum of Tea Ware, 1994.

Merveilleux catalogue très bien illustré du Musée du Thé à Hong Kong (bilingue). On peut consulter le site Flagstaff House Museum of tea ware Hong Kong. Béatrice

茶



La Biblio-thé est une création collective et toujours en devenir des membres du Cercle du Thé, dans l'esprit du thé. Chacun a le loisir, non seulement de s'en servir, mais aussi de contribuer à l'enrichir, à partir de la liste de discussion du Cercle du thé (s'inscrire sur le « newsgroup » de www.cercleduthe.com). Comme l'air qu'on respire, la Biblio-thé appartient à tout le monde, c'est à dire à personne... Il ne faut pas hésiter à la copier, à la distribuer, à la mettre à disposition en tout lieu, à l'offrir. Mais se l'approprier et la vendre serait la trahir.

Grâce à l'amitié de Niji, on peut retrouver la dernière version de la Biblio-thé en pdf sur temae.net.

- Mise à jour le 31 octobre 2005 à 21:43

茶