

LE GONG-FU CHA

LA CEREMONIE DU THE CHINOISE

Méthode chinoise de préparation du thé, le "Gong Fu Cha" (Kung Fu Cha) est un art traditionnel et ancien, une manière de préparer le thé plutôt qu'une cérémonie. En chinois, "*gong fu*" signifie la maîtrise d'une pratique, d'un travail, d'un art. Ainsi, le gong fu cha désignera l'ensemble des gestes à accomplir afin de bien préparer un thé. La traduction pourrait être "prendre le temps de préparer le thé".

L'ART CHINOIS DU THÉ

Il ne s'agit pas d'une **cérémonie** comme dans la célèbre **tradition japonaise du "Cha No Yu"** avec tout son symbolisme, mais d'une procédure d'étapes pratiques où tout a un but fonctionnel pour rendre votre thé aussi bon que possible. Au contraire du Cha No Yu, **aucune codification** n'existe pour le Gong-Fu Cha. Il n'y a pas non plus de matériel dédié spécifiquement à cette pratique. On retiendra cependant plusieurs **principes essentiels** que l'on retrouve un peu partout en Asie et qui répondent à une certaine logique afin d'infuser au mieux les feuilles de thé.

Le **Gong-Fu Cha** consiste autant à échapper aux pressions de la vie pour quelques instants qu'à **savourer chaque goutte de thé**. La première chose qu'un Occidental remarquera, c'est que les tasses à thé sont très petites. Cette approche de la **préparation du thé** avec une telle **attention aux détails** et la dégustation de chaque goutte diffère des notions occidentales. En tant qu'art qui a été perfectionné au cours de plusieurs centaines d'années, le résultat est, dans un environnement relaxant et agréable, seul ou avec des amis, un thé qui a meilleur goût que tout ce que vous avez jamais goûté auparavant.

ACCESSOIRES CÉRÉMONIE DU THÉ

Le style du Gong Fu Cha qui est esquissé ici est la variante moderne de l'ancienne pratique originale qui utilisait le feu pour le chauffage, de grandes quantités de thé, de longs temps d'infusion, de très petites théières. Cette méthode permettait d'obtenir des thés d'une grande puissance, adaptés à la cuisine et à la culture de l'époque.

Faisons du thé !

Vous devrez avoir à portée de main :

Thé

En théorie, vous pouvez utiliser n'importe quel thé : **thés noirs (rouges), thés verts, thés oolong, thés pu-erh, thés blancs...** en **vrac** ou en **sachet**. En pratique, il faut utiliser le **meilleur thé en vrac** que vous pourrez trouver. le Gong fu cha se prête plutôt à la

dégustation d'un thé nature, mais puisqu'il s'agit d'une philosophie plus que d'une suite d'obligations, vous pouvez utiliser en pratique n'importe quel thé.

Théière ou Gaiwan

La théière est très importante. Vous pouvez choisir une théière en **terre (argile, grès ou porcelaine)** ou en **verre**, de la taille adaptée au nombre de personnes servies.

Même si la **théière en argile de Yixing** reste la reine, vous pouvez aussi opter pour un **gaiwan**, la théière tasse utilisée par des millions d'amateurs de thé dans le monde.

Bouilloire

Indispensable pour faire chauffer l'eau du thé. Votre bouilloire pourra être en inox, en fonte, en cuivre, en faïence émaillée, ou encore électrique avec la possibilité de régler la température de l'eau. A défaut de bouilloire, une casserole peut faire l'affaire mais attention aux brûlures !

Pichet

En **terre (argile, grès ou porcelaine)** ou en **verre** pour admirer votre infusion, avec ou sans couvercle

Cuillère à thé chinoise

ou à défaut une cuillère à soupe occidentale

Pince

C'est un outil indispensable et peu coûteux pour manipuler les tasses de thé et pour ramasser et nettoyer les feuilles égarées.

Tasses à thé

Les vraies **tasses à thé chinoises** sont **basses, peu profondes, larges et très petites** comparé aux normes occidentales. Elles ressemblent à de petits bols et sont juste assez grandes pour une ou deux gorgées. Ceci souligne l'aspect "la qualité plus que la quantité" du Gong Fu Cha, où l'on se concentre sur la **dégustation de chaque goutte de thé** en petites quantités. Leur forme particulière vous permet également de prendre une tasse chaude sans vous brûler les doigts.

Surface pour préparer le thé

Elle recueille ou redirige l'eau qui éclabousse lors de la préparation du Gong Fu Cha. Idéalement un vrai **plateau de préparation du thé**, mais aussi un **cadre en treillis**

métallique fin au-dessus d'un bol large et peu profond, un **grand plat** ou quelques bols peu profonds sur des serviettes peuvent fonctionner ou même une **plaque à pâtisserie** avec un **joli tissu doublant le fond** fonctionne bien.

Bouilloire à température contrôlée

Pour choisir la parfaite température d'infusion

Plateau à thé

Avec des réservoir intégrés, les plateaux à thé existent dans de beaux designs, traditionnels ou modernes.

Service complet

Composé par exemple d'un plateau à thé, une théière ou un gaiwan, un pichet et des tasses à thé.

SERVIR LE THÉ EN CHINE

1) Réchauffer la théière, stériliser les tasses à thé et la passoire

Réchauffer la théière en la remplissant d'eau bouillante et en la laissant reposer jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Cela réduira le changement de température à l'intérieur de la théière, ce qui peut affecter la saveur du thé. **Versez de l'eau bouillante sur la passoire** et remplissez les **tasses à thé** pour les stériliser et les réchauffer. C'est une courtoisie envers vos invités et ils apprécieront le soin que vous apportez à leur plaisir. Gardez toujours votre zone de préparation du thé et votre équipement scrupuleusement propres. Votre équipement devrait également être organisé de façon à ce que vos outils soient là où vous vous attendez à ce qu'ils soient lorsque vous les atteignez. Cela améliore votre technique et réduit le nombre d'accidents et de bris.

2) Rincer les feuilles de thé

Videz la théière de l'eau chaude, **placez** la quantité mesurée de **thé** (selon les conseils plus bas) **dans la théière et remplissez-la** d'eau à la bonne température, **en laissant l'eau déborder** jusqu'à ce que les bulles disparaissent et que l'eau soit claire. **Remettez le couvercle en place et versez immédiatement** (plus longtemps si vous utilisez du thé comprimé) l'eau, **puis inclinez légèrement le couvercle ouvert sur la théière**. Cette inclinaison permet à la chaleur de la théière de s'échapper et de ne pas "cuire" les feuilles, tout en conservant l'arôme.

3) Première infusion du thé

Pour les **débutants**, il est recommandé de **verser le thé de la théière dans un petit pichet** (ou une tasse en verre ou en porcelaine avec couvercle) avant de le servir dans des tasses à thé. C'est plus facile au début.

Remplissez la théière jusqu'à ce que l'eau déborde par le haut. **Placez le couvercle** sur la théière et **comptez 6 secondes** tout en **versant lentement un peu d'eau chaude sur la théière** pendant les premières secondes. Ceci assure une température d'infusion uniforme à l'intérieur de la théière. À la fin du compte, **versez le thé dans le pichet**, placez le couvercle sur le pichet et inclinez le couvercle sur la théière. **Videz les tasses à thé de l'eau chaude** (à l'aide de la pince bien sûr pour ne pas les toucher) et **servez le thé**.

4) Autres infusions de thé

Répétez l'étape trois en suivant les temps d'infusion appropriés jusqu'à ce que vous ayez fini d'infuser le thé.

5) Terminer la cérémonie du thé

Enlevez les feuilles et **rincez** votre théière et votre couvercle à **l'eau chaude** et placez-les à **l'air libre** sans couvercle pour **les laisser sécher**. Rincez le reste de vos outils et laissez-les sécher à l'air libre.

Si vous constatez que le thé que vous avez fait pourrait encore servir pour quelques infusions, vous pouvez **garder les feuilles** dans la théière avec le **couvercle fermé** pendant un **maximum de 12 heures**. Plus longtemps, vous **risquez de créer de la moisissure** qui pourrait s'infiltrer dans l'argile et **ruiner la théière**. Quand vous serez prêt à faire plus de thé, reprenez là où vous en étiez. La première infusion peut durer quelques secondes de moins qu'à l'habitude, car le thé se concentre quelque peu pendant qu'il est au repos.

Félicitations, vous êtes maintenant prêt à passer à un niveau plus avancé...

5 PARAMÈTRES IMPORTANTS POUR PRÉPARER UN THE AU GONG-FU CHA

1) Qualité du thé

Il y a **3 raisons** pour choisir la **meilleure qualité de thé** que vous pouvez trouver. Il a **meilleur goût, dure plus longtemps et est plus rentable à long terme**.

Le thé de bonne qualité durera de 6 à 10 infusions avec une saveur constante selon la force avec laquelle vous aimez votre thé. Un thé de mauvaise qualité peut avoir bon goût lors de la première ou de la deuxième infusion, mais après cela, il n'y a plus beaucoup de goût, alors vous finirez par utiliser plus de thé.

Les meilleurs magasins de thé vous feront toujours déguster un thé avant que vous achetiez. Assurez-vous de goûter la quatrième ou la cinquième infusion pour vraiment voir ce que vous obtenez et faites attention à la façon dont elle est faite. Vous pouvez même leur demander de suivre les mêmes temps d'infusion que vous. Essayez d'obtenir un échantillon ou achetez la plus petite quantité possible pour un nouveau thé.

Qualité des feuilles par type de thé :

	feuilles de bonne qualité	feuilles de mauvaise qualité
Thé Noir (Thé Rouge en Chine)		
Thé Vert		
Thé Blanc		

Thé Oolong		
Thé Pu-Erh		

Vous développerez vos compétences et économiserez de l'argent à long terme si vous suivez ces 3 règles de base :

- Gardez des **notes écrites détaillées** de ce que vous achetez et de vos impressions lorsque vous aurez goûté,
- **Essayez autant de thés différents** que vous pouvez vous le permettre à partir d'autant de sources différentes que possible Le plus souvent vous en avez pour votre argent.
- **Achetez le thé le plus cher** que vous pouvez vous permettre d'acheter auprès de **la personne la mieux informée** que vous pouvez trouver, que ce soit dans une boutique de thé ou un magasin en ligne.

2) Quelle quantité de thé utiliser ?

C'est la question que la plupart des débutants se posent en premier et qui leur donne le plus de difficultés. En résumé : **petites quantités**.

Réalisez des infusions en petite quantité, de l'ordre de **100 à 200ml**. Pour cela, l'utilisation des **petites théières** et des **gaiwans** est idéale. Il sera alors plus facile de maîtriser son infusion, au contraire des grands volumes.

Choisir une théière

La première étape consiste à choisir la bonne taille de théière en fonction du nombre de personnes pour qui vous allez faire du thé la plupart du temps. Les théières existent dans une grande variété de volumes, mais pour la plupart, les tailles sont standardisées. Les indications de correspondance ci-dessous entre le volume de la théière et le nombre de personnes servies s'appliquent bien sûr au volume de thé bu lors d'une préparation au gong fu cha.

Voici une façon pratique de s'y référer :

Taille des théières en fonction du nombre de personnes servies

Taille de la théière	Volume (ml) approximatif	Nombre de personnes servies
# 1	70	1 - 2
# 2	100	2 - 4
# 3	175	3 - 5
# 4	225	4 - 6

Maintenant que vous avez déterminé la taille de la théière dont vous avez besoin, il faut également établir une autre variable : la quantité de thé que vous allez utiliser. C'est le moment de vous faire découvrir la **cuillère à thé chinoise**.



Cette cuillère traditionnelle en bois de forme inhabituelle se trouve dans les magasins de thé chinois ou dans [notre boutique en ligne](#). Il existe deux tailles : petite et grande. Les tableaux suivants font référence à la plus grande taille. Une "boule à thé" ou "cuillère à thé" chinoise **équivalait à environ une cuillère à soupe** de type occidental au cas où vous n'auriez pas ou ne pourriez pas trouver le vrai objet.

Les valeurs indiquées sont approximatives et avec le temps, vous serez plus à l'aise pour les ajuster à votre goût.

Quantité de thé à utiliser

Type de thé selon la taille de la feuille de thé :

Nombre de cuillères à thé chinoises à utiliser en fonction de la taille des feuilles de thé et de la taille de la théière (1 cuillère à thé chinoise = environ 1 cuillère à soupe occidentale)

Taille de la théière	Feuilles roulées (petites boules) ou compressées (morceaux les plus petits possibles sans casser les feuilles)	Feuilles non roulées (en vrac)		
		moins de 1cm	entre 1 et 2cm	entre 2 et 4cm
env 70ml (# 1)	0.5 - 1	0.5 - 1	1 - 1.5	1.5 - 2

env 100ml (# 2)	1.5 - 2	1.5 - 2	2 - 2.5	2.5 - 3
env 175ml (# 3)	3 - 3.5	3 - 3.5	3.5 - 4	4 - 4.5
env 225ml (# 4)	4 - 4.5	4 - 4.5	4.5 - 5	5 - 5.5

3) Température de l'eau du thé

En résumé : Température élevée.

Afin d'**extraire au mieux les arômes du thé**, on baignera les feuilles dans une **eau la plus chaude possible**. L'utilisation de théières de Yixing permet de maintenir la température au plus haut grâce aux propriétés de l'argile issue de cette région du Jiangsu en Chine. Attention cependant à ne pas cuire les feuilles de thés fragiles. voici un tableau pour vous aider :

Thé vert Thés blancs Silver Needle	75°C – 80°C Max 85°C
Taiwan Oolong Thés Rouges/Noirs	90°C – 95°C
Thés noirs Pu-Erh (Bow-Lay) Te Guan Yin (Iron Bouddha) Da Hong Pao (thé des falaises) Lapsang Souchong Phoenix Oolong Thés blancs vieillis	95°C – 100°C

Il s'agit d'une **variable importante** à contrôler, car la préparation du thé est en réalité le processus qui consiste à **décomposer la structure cellulaire** des feuilles de thé pour libérer leur saveur. Le Gong-Fu Cha s'efforce de le faire d'une manière très contrôlée afin d'obtenir le maximum de saveur de façon constante pour le plus grand nombre d'infusions possible. L'eau trop chaude ou pas assez chaude pour le thé que vous préparez

va décomposer les feuilles trop rapidement ou trop lentement et la saveur sera diminuée et les infusions seront incohérentes. Le tableau ci-dessus vous facilitera la préparation d'un bon thé. La température de l'eau peut être approximative, ne vous inquiétez pas si elle est un peu plus élevée ou plus basse. Au fur et à mesure que votre habileté s'améliore, vous pourrez ajuster les temps d'infusion pour compenser.

Si vous n'avez pas de thermomètre, voici quelques indications : Faire bouillir signifie que l'eau atteint une ébullition lente avec de grosses bulles. Les Chinois l'appellent l'"Eau Oeil de Poisson". Pour le thé vert, surveillez les petits filets de minuscules bulles qui commencent à s'élever du fond de la bouilloire. C'est ce qu'on appelle l'"Eau Yeux de Crabe". Pour les thés Oolong, la température correcte se situe quelque part entre les deux.

De nombreux fabricants de thé chauffent l'eau à la température désirée et la gardent à portée de main dans une bouteille thermos ou une théière en fonte. Des bouilloires à température variable sont également disponibles.

4) Temps d'infusion du thé

Infusions courtes

Certains thés peuvent être infusés de manière très rapide, de l'ordre de quelques secondes. Cette méthode s'applique surtout aux familles des thés puerh et wulong (oolong). Verser le précieux liquide d'un geste précis et minutieux, voilà sans doute le point culminant du Gong-Fu Cha...

C'est vraiment là qu'intervient votre habileté à faire du thé. Le tableau suivant est un guide général sur les temps de préparation pour presque tous les thés. Ignorez toutes les instructions sur l'emballage du thé car elles ne sont pas destinées au Gong Fu Cha.

Temps d'infusion

	Feuilles roulées ou compressées	Feuilles <1 cm	1 – 2 cm
Rincer les feuilles	4 - 8 secondes	aussi vite que possible	1- 3 secondes
Première infusion	10 - 15 secondes	1 - 2 secondes	9 - 12 secondes
Deuxième infusion	8 - 13 secondes	2 - 4 secondes	8 - 10 secondes
Troisième infusion	6 - 10 secondes	4 - 6 secondes	6 - 8 secondes
Quatrième infusion	4 - 10 secondes	4 - 6 secondes	6 - 8 secondes

Cinquième infusion	6 - 12 secondes	6 - 8 secondes	8 - 10 secondes
--------------------	-----------------	----------------	-----------------

Ce tableau a pour but de vous aider à **préparer un bon thé le plus rapidement possible** et donne constamment de bons résultats pour tous les thés. Au fur et à mesure que vous acquerez de l'expérience, vous serez plus à l'aise pour **ajuster** ces heures ainsi que la quantité de thé utilisée **en fonction de votre goût** particulier. Une règle générale pour le thé non compressé est que la deuxième infusion est quelques secondes de moins que la première, la troisième est la même que la première et ajouter quelques secondes pour chaque infusion suivante. En suivant la ligne directrice ci-dessus, après la cinquième infusion, même le thé de la meilleure qualité commencera à perdre sa saveur, de sorte que vous pouvez l'ajuster comme suit :

- Réduire les durées d'infusion ci-dessus de 2 secondes pour obtenir d'autres infusions après la cinquième infusion, ou

- Augmenter la quantité de thé utilisée au début.

Notez que lorsque la plus grande quantité de feuilles commence à se dilater après la quatrième ou cinquième infusion, elles prennent plus de volume à l'intérieur de la théière et il y a moins de place pour l'eau, vous obtenez donc moins de thé par infusion - mais vous pouvez compenser en faisant plus d'infusions.

5) Qualité et type de théière

La théière, élément central de la préparation.

La théière est une variable importante qui dépasse la portée de cet article, mais nous allons aborder les notions de base. Les amateurs de Gong-Fu Cha sérieux passent de nombreuses heures à débattre des vertus de leur théière, mais tous s'accordent sur ces quatre points :

Théière Yixing

- Le mieux est de préparer son thé dans une **théière en terre cuite non émaillée** et les meilleures théières sont fabriquées à partir d'"**Argile pourpre**" (**Zisha**) de la région de **Yixing** (Yee-zhing) en **Chine**.
- L'argile Zisha possède d'**excellentes propriétés** de **porosité** et de **conservation de la chaleur** qui **améliorent significativement le goût du thé** par rapport au thé fait dans une théière en verre, en porcelaine ou en théière émaillée.
- Une théière Yixing ne doit être utilisée que **pour un seul type de thé**.
- Les théières cuites à haute température avec une argile plus fine et plus fine sont excellentes pour une utilisation avec n'importe quel thé et sont un must pour les thés verts, blancs et Oolong. Les théières basse température qui utilisent une argile plus

épaisse et plus poreuse conviennent mieux au thé noir (appelé thé rouge en Chine) et au thé Pu-Erh.

Gaiwan

Si vous voulez économiser de l'argent ou si vous êtes traditionaliste, vous pouvez utiliser **le gaiwan traditionnel** qui est une **tasse**, le plus souvent en porcelaine, souvent peu coûteuse, **munie d'un couvercle et d'une soucoupe**. Le gaiwan existe en plusieurs tailles et peut être utilisée pour tous les thés car il peut-être rincé après usage s'il est en **matière sans mémoire (porcelaine, grès, verre)**. Il existe bien sûr des gaiwan plus luxueux, en porcelaine à la cendre d'os, en argent, ou même en argile.

Théière en verre

Souvent utilisées pour les thés verts, les thés blancs et les thés "florissants" car **les théières en verre n'absorbent pas le parfum délicat du thé** comme les théières en terre cuite et vous pouvez voir les feuilles se dilater. Mais une théière en terre cuite de qualité est toujours supérieure au verre ou à la porcelaine et améliore le goût du thé avec le temps.

LA QUALITE DE L'EAU

Les experts en thé connaissent si bien leur métier qu'ils n'ont qu'à regarder les feuilles de thé pour déterminer le grade, la façon dont ils doivent être infusés et combien d'infusion un thé pourra produire. Un expert fera la première infusion et à partir de là, déterminera combien de secondes seront nécessaires pour la prochaine infusion et ainsi de suite. Mais le débutant peut aussi procéder de cette façon et si vous gardez des notes détaillées, vous développerez votre habileté beaucoup plus rapidement.

Il est largement reconnu parmi les experts en thé que **l'eau de source fraîche** fournit juste le bon pH, les minéraux et autres éléments qui font le meilleur thé. Comme les cafetiers l'ont découvert, **une bonne eau fait un bon thé**. Expérimentez et constatez les résultats par vous-même.

Un dicton Chinois dit de l'eau pour le thé : "3 fois bouilli, c'est de l'eau morte". Cela vient du fait que l'eau bouillie plus de 3 fois a augmenté sa concentration en minéraux dû à l'ébullition et a diminué le niveau d'oxygène, ce qui diminue la saveur du thé.