

Le thé matcha, l'or vert

ON SAIT QU'

au Japon, on ne prend pas à la légère la cérémonie du thé traditionnelle.

MAIS SAVIEZ-VOUS QUE

le "matcha latte" est de plus en plus à la mode chez nous... ?

Evocation

Laura Centrella

Entre le Japon et Bruxelles

A Kyoto, rendez-vous dans une *machiya*, ces maisons traditionnelles en bois typiques de la ville et datant de l'époque Edo (1603-1867). De superbes constructions de plus en plus menacées par les gratte-ciel et le développement urbain... Là, on est accueilli par Michi Ogawa pour une cérémonie du thé réalisée dans les règles de l'art. Fondatrice de Wak Japan, une association qui emploie depuis 1998 des femmes au foyer comme ambassadrices de la culture japonaise auprès des étrangers, cel-

La cérémonie du thé complète, *chaji*, dure 4 heures. On sert alors un repas léger, le *cha-kaiseki*, puis démarre le service du thé.

le-ci nous emmène d'abord dans le petit jardin zen situé au fond de la maison, pour nous montrer une fontaine. On goûte cette eau de source souterraine, douce comme de la soie... Cette *machiya* accueillait autrefois une brasserie de saké. Et comme pour le saké, la qualité de l'eau est très importante pour le thé...

La cérémonie du thé

Un *fusuma* (porte coulissante) s'ouvre sur la pièce centrale de la maison. Plusieurs dames en kimonos nous y attendent, déjà accroupies sur les tatamis.

La suite en pages suivantes



Tradition. A Kyoto, on pratique encore la cérémonie du thé dans les règles de l'art. Ici tout est codifié, jusqu'à la dimension de la pièce dans laquelle le rituel est effectué !

Le matcha, c'est quoi ?

Histoire. Originaire de Chine, le thé matcha a été adopté par les moines bouddhistes Chan au X^e siècle. Très vite devenu populaire en Chine, il connaît aussi un incroyable succès au Japon, où il a été introduit par le moine Eisai au XII^e siècle. Lequel a planté les premières plantes aux abords d'un temple à Kyoto. Le thé matcha le plus réputé est d'ailleurs toujours cultivé dans la province d'Uji, située dans la préfecture de Kyoto. Il existe différentes catégories de thés matcha, en fonction de leur qualité. Le meilleur thé, le plus raffiné, est celui de la première récolte de printemps car le théier s'est reposé pendant tout l'hiver et donne des feuilles tendres. Il peut y avoir jusqu'à quatre récoltes par an. Mais lors de la dernière, les feuilles seront plus dures et donc le thé plus amer.

Le matcha est un thé vert ombragé. Trois à quatre semaines avant la récolte, on bâche les théiers pour ne laisser passer que 10 % de la lumière. Comme la plante a du mal à réaliser sa

photosynthèse, elle va chercher des nutriments dans le sol et produire de la théanine (acides aminés) et beaucoup de chlorophylle, ce qui va lui donner sa couleur extrêmement verte si caractéristique.

Après récolte – à la main pour les thés les plus prestigieux –, les feuilles sont brièvement passées à la vapeur pour stopper l'oxydation et sont ensuite mises à sécher à plat (*tencha*). Les feuilles vont ensuite être débarrassées de leurs tiges et de leurs nervures pour enfin être broyées, selon la méthode traditionnelle, à la meule de pierre. En une heure, on ne produit que 40g de matcha ! Ce qui explique les prix fous que peuvent atteindre certaines microproductions exceptionnelles. Le matcha de haute qualité est d'un vert vif et est plus doux et sucré que le matcha de base.

Contrairement aux autres thés, le matcha n'est pas infusé mais sa poudre est malaxée (*koicha*) ou battue (*usucha*).

L.C.

Préparation. Le thé matcha est le seul thé qui n'est pas infusé. Ses feuilles sont réduites en poudre, laquelle est fouettée avec de l'eau

à 80°C avec le *chasen*...

Suite des pages précédentes

Ce n'est plus le cas aujourd'hui, mais à une époque, toutes les femmes japonaises devaient apprendre les rudiments de la cérémonie du thé. C'était une preuve d'accomplissement de la future épouse avant le mariage... Aujourd'hui, celle qui préside la cérémonie du thé le fait depuis 25 ans. Elle avoue timidement que son maître de thé de 84 ans estime qu'elle n'est pas encore assez entraînée...

En japonais, la cérémonie du thé est appelée *chado* ou "chemin du thé", car il faut toute une vie pour maîtriser son déroulement. L'art consiste notamment à choisir les bonnes céramiques mais aussi tous les aspects spirituels liés à cette pratique. Le "wa" où l'harmonie avec les saisons. Le "kei", le respect des invités et le sens de l'accueil pour les hôtes. Le "sei", la pureté qui fait que lorsqu'on entre dans la pièce, on doit être concentré, comme si l'on entrait dans un autre monde. Et enfin, le "jaku", la sérénité.

La pureté des gestes

Lors de cette cérémonie du thé, chaque moment est codifié. Les gestes sont précis, élégants, mesurés. Le silence règne en signe de respect. Notre hôte nettoie d'abord les ustensiles et les bols pour les purifier. Elle met un peu d'eau dans le bol contenant la poudre de thé matcha et le fouette avec le *chasen*. Ensuite, humblement et poliment, elle sert un premier invité. L'hôte et l'invité doivent agir de concert et utiliser les formules japonaises appropriées, peu importe que l'on parle japonais ou non... Il faut prendre le bol de la main droite, en mettant la main gauche en-dessous et tourner le bol avant de boire, en signe de modestie. Ensuite, on remercie l'hôte : "*Otemae chodai itashimasu*". Le premier invité posera ensuite le bol entre lui et le second invité et s'excusera d'avoir bu avant lui et ainsi de suite... Il est également d'usage de faire un bruit d'aspiration lors de la dernière gorgée pour signifier que l'on a apprécié le thé.

La cérémonie du thé complète, *chaji*, dure 4 heures. On sert alors un repas léger, le *cha-kai-seki*, puis démarre le service du thé. Lors des versions plus courtes, on ne servira que des *wagashi*, des sucreries. Cette cérémonie se serait répandue dans la bourgeoisie japonaise au XVI^e siècle, sous l'influence du maître de thé zen Sen no Rikyu.

La tendance matcha latte

A mille lieues de cette expérience zen traditionnelle, la planète foodie s'est, elle aussi, mise au matcha. Depuis quelques années, on voit en effet littéralement la vie en vert sur Instagram ! Pas moyen d'échapper au mille-crêpes au thé matcha qui fait fureur aux Etats-Unis - notamment à New York avec "Lady M" - ou, plus près de nous, à Londres, à l'excellente pâtisserie "Kova", qui propose aussi des "swiss rolls" (gâteaux roulés) à la poudre de thé vert et des boissons au matcha.

Ce délire autour du thé matcha est d'abord venu du Japon, où l'on trouve des dizaines de sucreries industrielles (comme le Poky, sorte de Mikado japonais) ou artisanales préparées dans une version au thé vert : glace, *mochi*, *castella*, gâteau éponge (héritage des Portugais) ou encore *kakigori*, une glace pilée au sirop recouverte de poudre de thé vert. Si Nestlé s'est par exemple emparé du phénomène en proposant des Kit Kat au thé vert, des dizaines d'autres goûts bizarres destinés au mar-



Salon de thé. Chez "Unami" à Bruxelles, on prépare le thé de manière traditionnelle, en utilisant une cuillère en bambou (*chashaku*) pour puiser dans une boîte laquée (*natsume*) la poudre de thé matcha, que l'on dépose dans le bol (*chawan*) et que l'on mélange avec un fouet en bambou (*chasen*).

JOHANNA DE TESSIERES



L.C.

Pâtisserie. Très à la mode de New York à Londres ou Hong Kong, le "mille-crêpes" [ici celui de la pâtisserie londonienne "Kova"] est un gâteau de crêpes garnies d'une crème légère parfumée au thé matcha.

ché japonais !

Mais la star actuelle de cette fureur verte, c'est le "matcha latte". Contrairement à ce que l'on pourrait croire, cette boisson n'aurait pas été imaginée aux Etats-Unis. C'est un Japonais, Kouta Matsuda, fondateur de "Koots Green Tea", qui aurait inventé la boisson en 2003 à Tokyo, avant de l'introduire à Seattle en y ouvrant en 2006 son premier magasin aux Etats-Unis. L'adresse a fermé depuis, mais son thé matcha à la mousse de lait a notamment été copié par la chaîne américaine "Starbucks", originaire de Seattle... Aujourd'hui, on trouve du "matcha latte" au menu de nombreux cafés dans le monde entier. Et chez nous, il commence à avoir son petit succès, porté par une autre tendance, celle du "latte art", où l'art de dessiner des motifs avec la mousse de lait.

Matcha Iro, une marque belge !

La vogue du thé matcha a même gagné un jeune Belge, qui a lancé sa propre marque : Matcha Iro... Pour François Van den Brulle, tout démarre sur un coup de foudre, lorsqu'il goûte son premier thé matcha traditionnel il y a trois ans, au restaur-

rant étoilé japonais "Kamo" à Bruxelles. Il est fasciné par le fait qu'il ne s'agisse pas d'un habituel thé en feuilles ou en sachet, par sa couleur d'un vert intense et par tout le rituel qui y était attaché. Il découvre aussi son goût unique, ses bienfaits pour la santé et commence à en consommer tous les jours. C'est donc tout naturellement que ce jeune entrepreneur de 35 ans qui a étudié les sciences de gestion à Louvain-La-Neuve développe en novembre 2016 son projet autour de cette boisson qui allie pour lui plaisir et santé.

Après avoir contacté de nombreux producteurs au Japon et avoir goûté des centaines de théés, il a jeté son dévolu sur un thé matcha bio provenant de Kagoshima, une ville volcanique du sud du Japon, sur l'île de Kyushu. Deux produits sont disponibles pour l'instant, un matcha de qualité de première récolte et élaboré selon la méthode traditionnelle (29,90 €/30 g) et un matcha culinaire (39,90 €/100 g) de bonne facture mais de qualité inférieure, parfait pour réaliser des pâtisseries ou un "matcha latte"...

→ Matcha IRO. Infos : www.matcha-iro.com.



L.C.

Un matcha à Bruxelles ?

Un thé matcha traditionnel

C'est en 2009 que Jean-Benoît Bourrel a ouvert "Unami", sa maison de thé rue du Bailli (cf ci-contre). Ce Français, qui possède une autre boutique à Lille, propose une soixantaine de références, dans toutes les familles de thé. Avec des produits bio et équitables. Ici, c'est la notion de terroir qui est importante, avec des théés d'origine : Chine, Japon, Corée, Taiwan, Inde... On y déguste le thé matcha de façon traditionnelle, préparé comme il se doit (10,90€ le bol). Ou encore, comme quand il fait chaud au Japon, en thé glacé frappé. A la vente, "Umami" propose différents types de matcha, dont un exceptionnel matcha Narino (75 €/20g) en exclusivité mondiale, un thé que produit la famille Horii à Uji, le fief du thé matcha. Plusieurs fois primé, celui-ci est réduit en poudre sur demande - pour une extrême fraîcheur - et seulement 150 boîtes sont produites par an !

→ "Unami", 97 rue du Bailli, 1050 Ixelles. Infos : www.unami-store.com

Un matcha latte

Ouvert en septembre 2016 par les frères Wang, "Cup 28°" est d'abord une adresse consacrée au café, mais l'on y sert aussi le meilleur "matcha latte" de la capitale (4€). Dans la tasse, le matcha IRO culinaire, une mousse bien réalisée et même une déco en "latte art" ! Si l'envie est à la légèreté, on pourra même choisir du lait de soja, du lait d'amande ou du lait d'avoine (le top!). Pour le réaliser, c'est simple: Mickaël et Ping Ping placent du thé matcha dans la tasse, y versent de l'eau à 80°C et fouettent avec le *chasen*. Pendant ce temps, le lait est chauffé avec la buse à vapeur de la machine à café pour réaliser la mousse, qu'ils versent dans la tasse en formant un joli décor. (cf ci-dessous) Pas de sucre ajouté et c'est parfait !

→ "Cup 28°", 34 rue du Bailli, 1000 Bruxelles. Infos : www.cup28.be

LA PÉPITE



CHRISTOPHE BORTLES

Hardiquet, le roi de l'été

Pop up. Durant les travaux de son "Bon-Bon", avenue de Tervueren à Bruxelles, l'excellent Christophe Hardiquet ouvre un restaurant éphémère du côté de la place Flagey. Et c'est peu dire que tout le monde est déjà très impatient de voir ce que cela va bien pouvoir donner ! Installé dans l'ancien "Marie", son "Bistrot de l'été" ouvrira ses portes le 4 juillet prochain, tandis que les réservations sont ouvertes depuis hier. Mais le chef doublement étoilé promet que le soir, après 20h30, on pourra passer à l'improviste, sans réservation.

Dans son bistrot, Hardiquet proposera "une cuisine simple, enjouée et assumée" à des prix beaucoup plus doux que chez "Bon-Bon" puisque les assiettes tourneront entre 17 et 35€. On espère en tout cas y retrouver ses magnifiques plats bruxellois revisités, comme ses fantastiques moules à la marolienne!

H. H. & L. C.

→ "Mon bistrot de l'été", 40 rue Alphonse de Witte, 1050 Ixelles. Du mardi 4 juillet au samedi 2 septembre 2017; fermé dimanche et lundi. Infos : www.bonbon.restaurant. Réserv. : www.resengo.com/fr/monbistrotdele.