



Le Cercle de Bronda

Goûtez le plaisir du thé

par Jean Montseren, tea-taster

Le cercle de Bronda vous aidera à préparer votre thé. Imaginez un cercle, divisez-le en quatre parts représentant chacune : le temps d'infusion / la température de l'eau / la quantité d'eau / la quantité de thé. Modifier une part en l'augmentant ou la réduisant change l'équilibre et l'harmonie des autres parts. Toutefois, méfiez-vous, "l'équivalence est une illusion", et vous n'aurez pas le même résultat en infusant 3 minutes un thé à 2 grammes ou 2 minutes un thé à 3 grammes. Pensez, par exemple, que certains éléments du thé ne se développent dans votre liqueur qu'après un certain temps. De plus, chaque thé possède son propre cercle de Bronda : un thé en feuilles brisées n'a pas la même liqueur qu'un thé en feuilles entières, quand bien même ils seraient dosés pareillement et auraient un temps d'infusion identique. L'intérêt du cercle de Bronda est juste de nous aider à comprendre que chaque chose a une influence sur les

autres : on appelle cela les inter-influences. Nous aborderons ces quatre rapports dans de prochains entretiens, mais commençons, pour aujourd'hui, par le temps d'infusion (dit également temps de pause).

Quel temps de pause pour chaque thé ?

Pour infuser votre thé, ne commettez pas l'erreur, que trop de gens font, de vous fier à la couleur de votre liqueur. En effet, à taille de feuille égale, la couleur dépend bien plus de la quantité de thé que du temps d'infusion. Pour vous en convaincre, faites l'expérience vous-même. Placez deux grammes de thé et observez qu'entre 3 ou 5 minutes, la couleur change peu. Par contre, si vous comparez une liqueur utilisant 2 grammes avec une autre

utilisant 2,5 grammes, la couleur de cette dernière sera bien plus intense. En fait, tous les thés possèdent un temps d'infusion idéal, un temps de pause, où il atteint un point d'équilibre et d'harmonie. Nous ne pouvons nous pencher au cas par cas alors voici, à titre indicatif, un petit barème qui vous permettra de trouver votre propre temps et, ainsi, d'affiner votre pratique.

La plupart des thés noirs ne s'infusent guère au-delà de 5 minutes car les feuilles, libérant trop de tannin et perdant ainsi, entre autres, l'équilibre théine/tannin, produit une liqueur trop âcre. Nous pouvons aussi dire, pour reprendre les paroles d'un Maître de thé, que la plupart des thés faits "après le départ des amis" sont âcres... Un Maître, rendant hommage au somptueux et profond poème de Li Chang-Yin (813-858) *Ivre sous les fleurs*, avait ainsi nommé sept temps avec chacun des sept vers :

De parfum en parfum

Un nuage d'ivresse m'a surpris

Endormi contre un arbre, du soleil qui penchait

Je m'éveille au fond de la nuit

Mes amis sont partis

Qu'une bougie rouge allume encore

Le charme des fleurs ultimes.

Cela donnait ceci...

. 1 seconde à 1 minute :

Pratiquez un thé cheminant de parfum en parfum.

. 1 minute à 2 minutes :

Pratiquez un thé à la surprise d'un nuage d'ivresse.

. 2 minutes à 3 minutes

Pratiquez un thé de l'arbre au soleil.

. 3 à 4 minutes :

Pratiquez un thé en éveil nocturne.

. 4 à 5 minutes :

Pratiquez un thé au départ des amis.

. 5 à 7 minutes :

Pratiquez un thé à la lumière d'une bougie rouge.

. Au-delà de 7 minutes :

Pratiquez un thé au charme des fleurs ultimes.

A ses disciples qui lui demandaient un temps d'infusion idéal, il pouvait répondre : "Faites ce thé à la lumière d'une bougie rouge"... et laissait ainsi, par ces indications quelque peu "floues", une marge de découverte et d'essais pour trouver, par ses propres moyens, le temps juste et exact d'équilibre. Parfois, il lui arrivait de préciser quelque peu en ajoutant à la fin de sa phrase : "ascendant" ou "descendant", chacun représentant, respectivement, la pre-

Temps d'infusion des thés

Thé blanc : de 7 à 20 minutes

Thé vert : de 1 à 5 minutes (généralement un thé vert chinois s'infuse plus longtemps qu'un thé vert japonais)

Thé oolong : autour de 7 minutes

Thé Pu-Erh : de 5 à 7 minutes

Thé noir à feuilles entières : de 3 à 5 minutes

Thé noir à feuilles brisées : de 3 à 4 minutes

Thé noir à feuilles broyées : de 2 à 3 minutes

Thé aromatisé : de 3 à 5 minutes



mière et deuxième moitié du temps. Ainsi un "éveil nocturne ascendant" est un temps entre 3 et 3 minutes 30.

Mais le temps de pause se compte de diverses manières :

. En temps compté : un temps chronométré et comptabilisé en minutes.

. En temps perdu : un temps simplement estimé, au "pifomètre" diraient certains.

. En temps de flots : un temps épousant le rythme cardiaque et comptabilisé en battements de cœur.

. En temps soufflé : un temps basé sur le rythme respiratoire et comptabilisé en inspirations et expirations.

Bien entendu, le temps compté est le plus utilisé, mais nombre de Maîtres de thé ou de Compagnons de thé préfèrent le temps perdu, le temps de flots ou le temps soufflé qui ont le mérite, en tenant compte de notre état (calme, nervosité, fatigue, repos...), de créer une liqueur bien plus proche de nous.

■ J.M.

Liens GTao

- GTao n°8 : La voie du thé! P. 45

- GTao n°13, 14 et 15 : Le goût de l'éveil

www.generation-tao.com

Jean Montseren est tea-taster (dégustateur de thé professionnel) par vocation. Sa profession l'a amené à travailler dans divers pays d'Asie et d'Europe. Compagnon de la Voie du thé, il donne également de nombreuses conférences, séminaires et sessions de formation. Il est également l'auteur du «*Livre du thé*» (éditions du Rocher, 1998) et du «*Guide de l'amateur de thé*» (éditions Solar, 1999).

Retrouvez-le sur son site : www.admirable-tea.com

Prochain exercice :

Le cercle de Bronda (2), la température de l'eau.