



# Le Cercle de Bronda

## Goûtez le plaisir du thé

par Jean Montseren, tea-taster  
photo : Jean-Marc Lefèvre

Quels sont les éléments qui entrent en ligne de compte dans la préparation de votre thé ? Le choix de l'eau, des ustensiles, du moment, les caractéristiques de votre thé, la qualité des invités... mais également quatre éléments premiers : le rapport entre le dosage du thé, la quantité d'eau, la température et le temps d'infusion. Deuxième leçon : la température de l'eau.

**I**maginez 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 trois minutes un thé à deux grammes ou deux minutes un thé à trois 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 influence les autres : on appelle cela les interinfluences. Nous aborderons ces quatre rapports, mais continuons pour aujourd'hui par la température de l'eau.

Quand vous donnez à votre eau le "baiser du feu", pensez à la neutralité et à la propriété de votre récipient.

Une bonne eau chauffée dans les conditions optimales ne doit pas avoir d'odeur étrangère. Un Maître définissait ainsi les trois états de métamorphose de l'eau jusqu'à l'ébullition :

*Dans le premier, les bulles ressemblent à des yeux de poisson,*

*Dans le deuxième, elles ressemblent à des perles de cristal qui glissent dans une fontaine.*

*Et dans le troisième, des vagues furieuses jaillissent !*

Le deuxième était celui qu'il préconisait. L'eau doit "sourire", c'est-à-dire être juste frémissante. Un autre Maître disait : *Jusqu'à l'instant net où, au-delà du calme de la mer, le murmure de la tempête vient à nous.*

Une eau bouillie perd de l'oxygène et affadit vos liqueurs. Elles deviennent alors ternes et cassées : *Si l'eau séjourne sur le feu, elle risque de prendre un goût terreux et fade qui se communique à l'infusion* (J.-G. Houssaye, 1843). Les Maîtres appelaient cela, intuitivement, l'énergie vitale de l'eau.

## Température de l'eau

**Thés noirs :** 95 °C

**Thés verts :** de 60 à 95 °C

**Thés verts à arômes délicats :** de 60 à 75 °C

**Thés verts plus forts, plus "insistants" :**  
de 75 à 95 °C

**Gyokuro :** entre 50 et 60 °C

**Matcha :** autour de 50 °C

**Sencha :** de 70 à 95 °C

**Genmaicha :** de 90 à 95 °C

**Thés blancs :** entre 70 et 85 °C

**Thés blancs exceptionnels :** de 50 à 70 °C

Dans l'emploi de bouilloire, de bouteille à thé (bouilloire en forme de bouteille utilisée autrefois en Chine) l'écoute du souffle de l'eau était primordiale afin de connaître son état. Pour cela, il faut veiller à laisser un espace vide permettant la résonance. On fait de même avec les samovars où l'eau, dans l'ordre, chante, bruit puis gronde.

Mais la température de l'eau ne doit pas être la même selon le thé. Donnons schématiquement ces indications pour vous aider à trouver par vous-même et par une pratique de plus en plus affinée, le point d'harmonie :

- . Une eau autour de 50 °C est dite éclairée.
- . Une eau entre 55 et 65 °C est dite embrassée.
- . Une eau entre 65 et 75 °C est dite attisée.
- . Une eau entre 75 et 85 °C est dite allante.
- . Une eau entre 85 et 95 °C est dite enthousiaste.
- . Une eau entre 95 °C et sous le niveau d'ébullition est dite souriante.

En fait, plus un thé vert ou blanc est de bonne qualité, moins il supporte une eau à haute température.



photo : David Coulon

Un Sencha de grande qualité s'épanouira dans une eau à 70 °C alors qu'un Sencha ordinaire se plaira dans une eau à 90 ou 95 °C. Beaucoup de pratiques, autour du thé vert ou blanc, laissent un temps d'attente après que l'eau ait souri afin qu'elle puisse refroidir.

*Lorsque j'écoute le bruit pareil à un cri d'insecte lointain, ce sifflement léger qui vrille à l'oreille, qu'émet le bol de bouillon posé devant moi et que je savoure à l'avance est en secret le parfum du breuvage, chaque fois que je me sens entraîné dans le domaine de l'extase. Les amateurs de thé, dit-on, au bruit de l'eau qui bout, et qui pour eux évoque le vent dans les pins, connaissent un ravissement voisin peut-être de la sensation que j'éprouve.*

Tanzaki Junichiro (Eloge de l'ombre)

■ J. M.

### Liens GTao

- GTao n° 8 : La voie du thé P. 45
  - GTao n° 13, 14 et 15 : Le goût de l'éveil
  - GTao n° 18 : Le cercle de Bronda, le temps d'infusion P. 18
- [www.generation-tao.com](http://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 le site : [www.admirable-tea.com](http://www.admirable-tea.com)

Prochain exercice de pratique :  
Le cercle de Bronda (3), la quantité de thé.