Fines gueules

Un chrono et de l'eau pure pour mieux plonger dans le thé vert

Dans le cadre de l'Automne de la culture japonaise, une spécialiste nous apprend les gestes du thé vert

Annick Jeanmairet

Parfois la couleur, ça change tout. Vous pensez au vin? Vous oubliez le thé. D'une seule et même plante, le théier - *camelia sinensis* de son nom botanique - on peut tirer du thé noir, du thé blanc ou du thé vert. Au Japon, on s'est fait une spécialité du thé vert. Vert, c'est-à-dire non fermenté. Afin d'empêcher l'oxydation des feuilles, celles-ci sont en effet étuvées à la vapeur. Cela permet de conserver le goût originel de la plante ainsi que ses propriétés diététiques, en particulier ses puissantes substances antioxydantes qui ont fait son succès en Occident. Mais bon pour la santé ne signifie pas bon tout court. La vogue du thé vert a au contraire entraîné une production tous azimuts et on trouve désormais de tout dans le commerce, surtout du pas bon.

Les gestes qui sauvent

C'est à partir de ce constat qu'Emiko Okamoto, une Nippone installée à Genève depuis une quinzaine d'années, a décidé d'en importer depuis son pays d'origine. «J'ai été trop souvent déçue par ceux qui sont vendus ici. En général, ils sont peu parfumés, pour ne pas dire fades. Ou alors ils sont amers», raconte-t-elle en montrant son diplôme flambant neuf de Japanese Tea Advisor, qu'elle vient de décrocher au Japon.

L'amertume du thé vert peut provenir aussi bien de la matière première que de la façon de le préparer. Depuis une année qu'elle en importe du bon, Emiko Okamoto a ainsi décidé de transmettre les gestes qui permettent de le respecter et de l'apprécier au quotidien.

«J'organise non pas des cérémonies du thé, mais des séances d'initiation à la dégustation», précise-t-elle d'emblée. Et les prochaines, c'est justement demain dimanche à l'hôtel Beau-Rivage, dans le cadre de l'Automne de la culture japonaise.

Gyokuro, le top

Mais avant les travaux pratiques, sachons que le thé vert représente un vaste univers. Pour faire simple, on peut dégager cinq grandes catégories:

- **le sencha,** de loin le plus consommé au Japon. C'est le thé vert du quotidien.
- **le genmaicha,** mélange de thé et de grains de riz soufflés. Il est également très populaire chez les Japonais.
- **les thés grillés,** comme le hojicha.
- **le matcha,** vendu en poudre, également connu pour son usage en pâtisserie.
- **le gyokuro,** considéré comme le grand cru du thé vert. Ses feuilles sont recouvertes trois semaines avant la récolte pour stopper la photosynthèse. Au final, on a affaire à un breuvage ultradélicat, qui ne s'apprécie que tiède (50-60 degrés). «Comme le bon saké», remarque Emiko.

Emiko Okamoto, qui a son diplôme de Japanese Tea Advisor, propose des initiations à la délicate dégustation de thé vert. STEEVE IUNKER-GOMEZ

Sauf que pour les papilles occidentales, boire du thé tiède représente un obstacle culturel majeur. Ajoutons à cela la saveur végétale et iodée du thé vert, évoquant à la fois l'épinard et l'algue, et on comprendra qu'Emiko a du pain sur la planche pour faire apprécier son breuvage. «Il est plus facile de commencer par un thé au riz soufflé ou un thé torréfié», explique-t-elle. Le côté corn-flake du premier et les notes moka du second sont en effet beaucoup plus rassurants pour nos palais. De plus, ces thés-là peuvent se boire chauds, comme le thé noir.

Minithéière et infusion turbo

Mais attention: il ne faut pas utiliser n'importe quelle eau ni n'importe quelle théière. «Il faut de l'eau pure. Le plus simple est de filtrer de l'eau du robinet», conseille Emiko. Quant à la théière, elle ne doit idéalement pas dépasser les 3 décilitres. «C'est important, car la petite taille permet une meilleure concentration des feuilles.» Le temps d'infusion est également essentiel. Et il est turbo. «Selon les thés, il est de trente secondes à deux minutes. Au-delà, le thé devient amer», avertit Emiko. C'est donc chronomètre dans une main et théière dans l'autre qu'elle officie lors de ses séances, remplissant ensuite les petits bols progressivement et en tournus, histoire d'avoir le même équilibre gustatif dans chacun d'entre eux.

Enfin, elle n'oublie pas de secouer la théière d'un geste affirmé afin d'en extraire les dernières gouttes. Comme le thé vert peut supporter plusieurs infusions - jusqu'à sept pour les meilleurs gyokuro - il faut garder la masse de feuilles intacte. Ce recyclage en relativise un peu le prix: les grands crus peuvent facilement atteindre 100 francs, voire plus, les 100 g. Les autres oscillent entre 12 et 30 francs. Pas de quoi avaler son thé vert de travers...

Salon de thé d'Uji. Dimanche 13 octobre à l'hôtel Beau-Rivage. Réservation indispensable: *ujicha@millepins.ch* Frais de participation: 15 francs. En dehors de cette manifestation, Emiko Okamoto organise des séances de dégustation sur demande (groupes dès cinq personnes, en privé ou dans le cadre professionnel).

Un produit, une recette

La poire à croquer, la poire à cuire, la poire à pizza qui te rend chèvre

«Greffe tes poiriers, Daphnis, tes petits neveux en recueilleront les fruits», chantait Virgile, avec la gaîté agricole qui lui était coutumière. C'est dire si la poire n'est pas tombée de la dernière averse transgénique. Les Romains l'aimaient donc. Ils connaissaient les secrets de la greffe. Et multiplièrent les variétés, qui étaient une bonne soixantaine à la fin de l'Empire. Aujourd'hui, à la supérette du coin, on jubile quand l'étal compte trois poires distinctes. Tout fout le camp. Pourtant prospéra dans les vergers romands plus d'une centaine de poires autochtones aux looks et aux saveurs divers. Aujourd'hui, on ne croque plus guère que dans la

La pizza au chèvre et à la poire. Essaie, si tu l'oses. ESTEBOVITCH

williams (à moins d'en siroter la gnole), dans la conférence, la louise-bonne ou la beurré-bosc, voire la concorde les jours de fête. A Genève, on connaît aussi, mais sans l'avoir vue souvent, la mythique poire à rissole, ou *marlioz*, cousine de la poire à botzi fribourgeoise, coriace au point qu'il faut les feux de la gazinière du diable pour l'amadouer. Notez que ce fruit-là a bien failli ne pas passer le dernier millénaire. Il se mourait, et dans l'indifférence. Heureusement, quelques Genevoises et Genevois ont pesé le drame patrimonial que sa disparition aurait occasionné. La poire à rissole est semble-t-il sauvée.

Mais ce n'est pas avec elle, mais avec une de ses collègues à chair plus tendre qu'il faut bricoler cette charmante **pizza aux poires, thym et deux chèvres**. La tactique? On fait sa pâte à pizza. A moins de l'acheter à la supérette du coin. On étale, on parsème de chèvre frais, sel, poivre, thym frais. Puis on dispose élégamment, en un bel élan circulaire (traduisez dans le sens giratoire), de minces quartiers issus de poires mûres. Avant de coiffer de copeaux du fromage de chèvre sec, de thym et d'un vigoureux tour de poivre au moulin. Et vlan, au four préchauffé à 230°, pour 20 minutes. Une recette complexe, certes, mais tout de même réalisable par un enfant d'intelligence fort moyenne. Ou même un peu moins. **J.EST.**

Concours

Si on se filait des tartes

Un concours de tartes, dans les films dialogués par Michel Audiard, c'est une bagarre générale. Aujourd'hui samedi, dès 11 h sous les serres du parc Beaulieu, le concours de tartes qui se profile devrait s'avérer nettement plus pacifique et nourrissant. Il s'agit d'amener ses propres réalisations sucrées et salées. Et de déguster le tout dans la bonne humeur. Inutile de réserver. On doit cette aimable réunion culinaire au Collectif Beaulieu, qui milite pour un projet de réaffectation des anciens établissements horticoles du parc. **J.EST.**

Contrôle qualité