

Déguster le thé pu'er

LE THÉ PU'ER est produit au Yunnan, région du sud de la Chine. Bénéficiant d'une indication géographique protégée, il connaît un succès mondial en raison de ses vertus pour la santé : anti-oxydant, anti-cholestérol, anti-hypertension, anti-diabète (avec un peu de gingembre !), bon pour le transit intestinal. Les thés sont vendus soit en galettes, soit en briques pressées, ou encore en petits nids. Pourquoi cette présentation ? Pour des raisons pratiques... Autrefois, le thé était compacté sous presse à la vapeur, parce qu'il devait voyager à dos de cheval jusqu'au Tibet Central, où il était échangé contre du musc, de la fourrure, des chevaux. Pendant ce long parcours, le thé fermentait et se bonifiait.

Pour 2 personnes.

Prélevez du « nid » une quantité de 5 g.
Déposez le thé dans la théière, versez l'eau à 95 °C, puis jetez-la immédiatement.
Remplissez à nouveau la théière d'eau chaude et laissez infuser 2 minutes.
Il est possible de faire ré-infuser le même thé cinq fois.

Le pu'er se conserve de longues années dans un endroit sec, enveloppé dans du papier poreux.

Le thé jeune contient beaucoup de caféine. Mieux vaut le laisser vieillir pour profiter des bienfaits du pu'er fermenté âgé.

Arômes de terre humide et légère amertume caractérisent le pu'er.



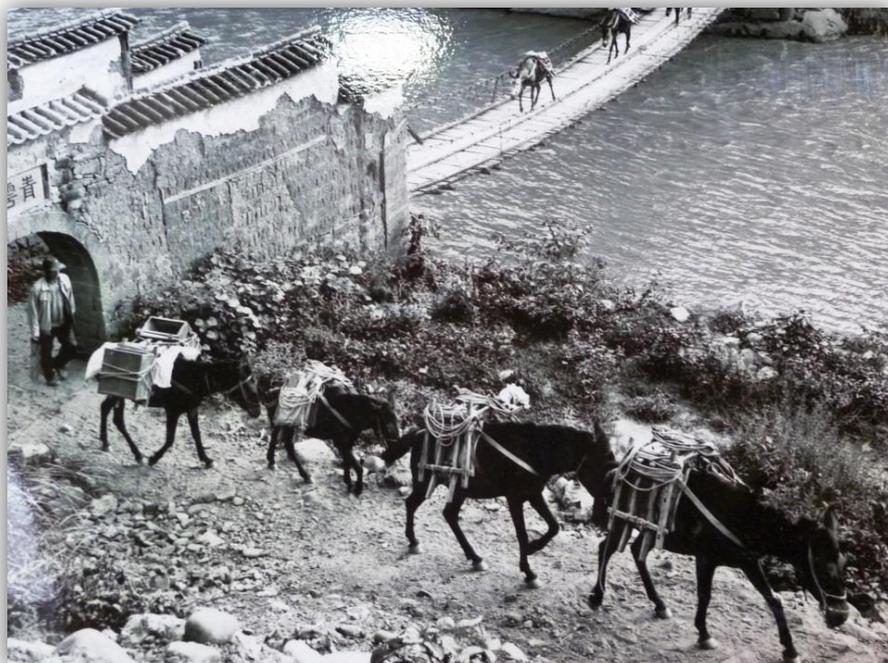
À partir du XVIII^e siècle, sous l'impulsion des Han venus du Nord conquérir les territoires du sud de la Chine, le Yunnan devint une région commerciale florissante. L'ethnie musulmane Hui fut aussi instigatrice du développement du négoce. C'est à cette époque que se développa la route du thé et des chevaux qui rejoignait Lhasa, au Tibet.

Les plantations se situaient dans la préfecture de Xishuangbanna et les plus productives au sud d'une ville de négoce appelée Simao, aujourd'hui connue sous le nom de Pu'er. Si les « Six montagnes à thé » sont restées célèbres, elles n'ont pas l'apanage de la qualité du thé pu'er, loin de là. Mieux vaut aller à Lao Banzhang ou Bing Dao, par exemple.

Les meilleurs thés pu'er sont issus des vieux plants de *Camelia sinensis* à grandes feuilles, cultivés en altitude et récoltés au printemps. Deux autres récoltes ont lieu, en automne et en été.

Le thé pu'er est un thé noir : il est donc fermenté. Cependant, il en est de deux sortes : celui qui fermente *a posteriori*, au cours de son vieillissement, comme autrefois : c'est le *Cheng Cha*. Celui qui fermente au cours du processus de fabrication : le *Shu Cha*.

Il n'existe plus de plants sauvages de thé. Tous sont cultivés, mais ils peuvent être âgés de quelques centaines d'années. Les pu'er issus de ces théiers sont, bien sûr, les plus coûteux, tandis que l'on trouve des petits nids de pu'er très bon marché dans les boutiques touristiques, parfois aromatisés au jasmin, comme à Dali – ils sont issus des plaines et de plants de moins de dix ans.



Au début du XX^e siècle, le thé était encore transporté à dos de cheval, des convois organisés par de riches familles, échangeant l'or, l'argent et les briques de thé. Photographie exposée dans la maison de Zhi-Zan, clan Yan, à Xizhou, à 20 km de la ville de Dali. Plus de 3 000 hommes travaillaient pour ce négociant, qui a pu exporter ses thés jusqu'aux États-Unis, à Boston, en 1945.



Le prix du thé pu'er peut atteindre une centaine d'euros, voire davantage, selon sa qualité. (Centre du thé Luyu de Yunnan, Kunming - <http://en.heaventea.cn/>)

À voir pour tout savoir de l'épopée du thé pu'er...

Le très beau documentaire « La route du Thé » (renseignements auprès de Connaissance du monde) de Patrick Mathé. (Extrait sur www.youtube.com)