

Rencontre avec Philip Brook de Taiwan Tea Crafts

- Quelques notes du 06 juin 2015 -

Chaque minute valait la peine de s'être levée à 4h30 du matin ! Minutes qui furent d'ailleurs nombreuses, puisque le groupe de 10:30 qui avait pris du retard s'est assimilé au groupe de 12:00, lesquels se sont agrégés en une expédition de restauration chez Verde Nero (qui proposent, en plus de salades généreuses et plaisantes à l'oeil, d'excellents cafés de spécialité). Mais une demie journée n'aura pas suffi à épuiser la discussion : entre l'exploration des thés taïwanais dans leur savoureuse diversité, les questions techniques de fabrication et de préparation, les petits secrets de la vraie vie dans les ateliers et la situation politique de l'île, le si gentil Philip Brook a été d'autant plus sollicité qu'il se faisait une joie manifeste de partager sa passion et sa vie avec nous.

Mention spéciale à la Galerie des Sélènes qui nous a permis de boire dans les pièces uniques qui étaient exposées. Quel privilège ! Je ne sais qui de Valérie ou Catherine a eu cette jolie phrase : "C'est toujours un très beau geste quand quelqu'un choisit une tasse." La vision du choix comme un geste et une esthétique en soi m'a émue. Un grand merci donc pour cet accueil sincère.

Thés dégustés :

- blanc d'Alishan ultra-rare (2kg produits) : thé de bienvenue avant de parler, notes fraîches et fruitées
- 4 gao shan de cultivar qing xin (+1200m) : un shan lin xi, carrément chèvrefeuille ; un fu shou, plutôt astringent mais bien apprécié ; un da yu lin et un li shan qui m'ont moins marquée mais évidemment excellents...
- un dong fang mei ren au flétrissage forcé, complexe et moelleux avec des notes animales et coumarinées
- un gui fei léger et caramélisé
- un thé dingue qui avait le parfum et le goût d'une motte de terreau tout juste pelletée
- une galette fermentée de 5 ans d'âge, aux notes claires et fleuries (un pu'er mais l'appellation est spécifique au Yunnan donc en fait non, pas pu'er) ; la date inscrite sur la galette renvoie à sa mise en forme à la vapeur, mais la récolte a eu lieu des années auparavant.

Je tiens aussi à saluer la prestation de Philip Brook : propos clair, sans redite, sans hésitation, au fil de l'inspiration mais toujours logique, en intégrant les interrogations de l'audience. Un exercice de style relevé avec un naturel et une élégance toutes québécoises.

Et merci surtout au CUB de Thé pour avoir rendu possible ces rencontres !

Notes prises au vol

- Le comté de Nantou produit 55% de la production taïwanaise.
- La plupart des jardins font plus ou moins 1Ha.
- La région de Lishan produit surtout des fruits, donc le parfum des fruits et des fleurs impacte les théiers plantés à côté.
- Les jardins de thé sont repérés par les bornes kilométriques : là encore, la connaissance personnelle du terrain est irremplaçable.
- L'espace de culture est limité à Taïwan : il est quasiment impossible d'obtenir des certifications bio à cause des produits utilisés par le voisinage. Il faut avoir une connaissance locale très précise et avoir une relation de confiance avec les producteurs qui peuvent prévenir qu'une flush est préservée et prête à être récoltée. Par opposition, le Sri Lanka interdit l'utilisation de produits chimiques sur certaines parties de son territoire, et interdit tout bonnement l'import des produits.
- L'espace dévolu au thé tend même à diminuer car ce n'est pas un produit d'export, contrairement aux fruits par exemple. L'export de thé ne concerne pas la Chine qui produit ses propres oolongs. Une solution envisagée est la diversification des couleurs de thé produites.
- La majeure partie de la production est consommée localement, et les meilleurs producteurs sont suffisamment connus pour que leur récolte soit achetée à peine cueillie par de riches Chinois.
- Les prix sont tirés vers le bas par l'industrie du thé en bouteille qui offre la sécurité des contrats à long terme mais à prix dérisoire car n'incite pas à améliorer la qualité.
- Aucun autre thé de Chine que le pu'er n'est autorisé à l'import à Taïwan, et les thés d'Inde sont taxés à l'extrême.
- Le Beauty est le seul thé de Taïwan à bourgeons : plus long et compliqué à manipuler, il ne séduit pas les producteurs qui subissent la contrainte du rendement.
- Le Bao Zhong est originaire de la région nord de Taipei. Son nom signifie "l'emballé", en référence au papier utilisé pour conserver les fragiles feuilles torsadées.
- Le cultivar Jin Xuan (milky) est cultivé à moyenne altitude (800-1000m) ; le cultivar Qing Xin est cultivé en haute altitude (+1200m).
- Tous les thés de Taïwan peuvent être vieillis.
- Affinage = cuisson (four moderne à tiroirs, à bois, à charbon), torréfaction (au wok), vieillissement.
- Le pichet/pot verseur et le humoir sont des contributions taïwanaises à la cérémonie chinoise : après la révolution culturelle, les seuls points de références en matière de thé étaient le Japon et Taïwan.
- Rincer le thé n'est pas obligatoire mais peut réveiller un thé cuit et sert à nettoyer un produit artisanal : rituel recommandé dans une culture de propreté.
- Seul le Japon se préoccupe de contrôler les paramètres d'infusion (température + temps). Taïwan et la Chine préfèrent une manipulation personnelle et d'expérience. D'où

un rituel de transfert de l'eau chaude de récipient en récipient pour baisser la température.

- Les feuilles entières ou brisées ont le même goût mais avec des paramètres d'infusion différents. L'esthétique déterminant le prix, les feuilles entières sont privilégiées à Taïwan.