

Culture Bleu – Épisode 02 – Thé bleu

Delphine Peresan-Roudil [00:00:01] Aujourd'hui, nous allons à la rencontre d'un bleu qui se déguste, se boit et se sent... Le thé bleu.

Léo Dugué-Perrin [00:00:09] Et apprécier quelque chose, c'est un plaisir simple. Ce n'est pas quelque chose qui demande de l'analyse. C'est juste se laisser transporter et lâcher prise face aux émotions que peut nous procurer une infusion de simples feuilles mortes.

Delphine Peresan-Roudil [00:00:24] Pour m'accompagner dans cette découverte, j'ai demandé de l'aide à Léo Dugué-Perrin. Léo travaille au Palais des thés, où il exerce un métier pas banal... chercheur de thé.

Léo Dugué-Perrin [00:00:44] Le métier de chercheur de thés, c'est aller là où personne ne va pour chercher ce que personne ne cherche. Plus concrètement, je vais dans un pays pour chercher du thé, mais pas que du thé, surtout pour chercher des producteurs et pouvoir tenter de créer une relation avec ces producteurs pour pouvoir leur acheter du thé chaque année, et les présenter aux palais exigeants des Français. Donc, par cette exigence, il faut que je cherche les plus belles feuilles à travers le monde.

Delphine Peresan-Roudil [00:01:14] Donc en gros, ton métier, c'est de voyager, de boire du thé toute la journée ?

Léo Dugué-Perrin [00:01:17] C'est de voyager, boire du thé... Mais il y a quand même une petite difficulté : c'est-à-dire que boire du thé, c'est chouette. Mais moi, ça peut m'arriver par jour de boire jusqu'à 100 thés, 200 thés, 300 thés... Donc tout ça, c'est après de l'analyse. Et puis boire, c'est un grand mot. Il y a une problématique de temps, une problématique de sélection donc il faut enchaîner les tasses de thé et savoir dire "OK, c'est celui-là, celui-là, non, celui-là peut être, pourquoi pas ?" et c'est savoir faire cette sélection.

Delphine Peresan-Roudil [00:01:46] Et alors, comment on devient chercheur de thés ? J'imagine que ce n'est pas non plus un truc que tu trouves facilement sur Parcours sup' ?

Léo Dugué-Perrin [00:01:52] Moi je suis devenu chercheur de thé en ratant mes études. Alors ça faisait longtemps que je voulais devenir chercheur de thé... je bois du thé depuis six ans - d'ailleurs de Palais des thés, donc je suis corporate jusqu'au bout. Et à l'âge de quinze ans, on a offert un thé à mon père. Mon père, qui s'y intéressait peut-être, me l'a offert, et en le goûtant, j'ai été transporté par ses parfums de jasmin. Et j'ai été dans un Palais des thés, tout de suite, dans une boutique de thé. Je leur ai dit "Mais qu'est ce que c'est que ce thé ? D'où vient ce parfum de jasmin ?" Ils m'ont dit "Mais c'est naturel". En fait, il y a une œnologie autour du thé. Depuis cet âge-là, j'ai continué à aller vers ça, et après le bac, il a fallu faire des études, je me suis dit puis "Je vais faire école de commerce. C'est peut-être ça qu'il faut faire pour devenir chercheur de thé". Mais j'ai raté une première année et ma mère m'a dit "Écoute, va voyager pendant un an et on verra ce que ça donne". Donc je suis parti voyager autour du thé, pour me former autour du thé. C'est dans ces moments-là où j'ai pu rencontrer des producteurs que, du coup, je dormais chez eux, que je dois travailler avec eux, participer à la manufacture, à la cueillette, à la dégustation et où j'ai pu apprendre beaucoup sur les feuilles. Et c'est pour ça que je dis

que mon échec scolaire est ma plus belle réussite, c'est parce qu'en quittant le système que je voulais suivre pourtant, eh bien ça m'a permis derrière de me former d'une autre façon, de se former par soi-même. Et qui m'a permis derrière de trouver le métier que je pratique à l'heure actuelle.

Delphine Peresan-Roudil [00:03:08] Autant dire que Léo est la personne parfaite pour découvrir ce qu'on appelle le thé bleu. Au même titre que le thé vert ou noir, le thé bleu est une dénomination un peu facile qui permet de regrouper une grande famille de thé... En l'occurrence ici les Wulong.

Léo Dugué-Perrin [00:03:22] Est ce que tu connais le Wulong ou pas du tout ?

Delphine Peresan-Roudil [00:03:24] Assez mal.

Léo Dugué-Perrin [00:03:25] Assez mal. Donc dans ce cas là, on va partir sur des trucs assez... Sur des grands classiques, mais de très bons classiques.

Serveur [00:03:34] Vous avez choisi ?

Léo Dugué-Perrin [00:03:35] Comme là on tourne sur les Wulong... d'avoir deux choses complètement différentes...

Delphine Peresan-Roudil [00:03:40] Quand j'ai contacté Leo pour lui demander de me parler du thé bleu, il a un peu rigolé en me disant qu'il n'y avait pas vraiment de thé bleu.

Léo Dugué-Perrin [00:03:45] ...et de l'autre, après, je ne sais pas toi ce que tu...

Serveur [00:03:48] Un autre Wulong ?

Léo Dugué-Perrin [00:03:49] Oui.

Delphine Peresan-Roudil [00:03:51] Est ce que mon épisode n'était pas en train de tomber à l'eau avant même d'être enregistré ?

Léo Dugué-Perrin [00:04:00] On peut parler de bleu, mais en réalité, on n'est pas dit pas vraiment "thé bleu" pour le Wulong. On va dire du thé bleu vert. Parce que ce thé bleu, comme tu l'appelles, en réalité en chinois il y a deux mots. On va l'appeler soit le Wulong, soit le Qing cha. Et le Qing, c'est une couleur que nous, on ne peut pas vraiment traduire. Donc c'est un mélange entre cette couleur bleue et cette couleur verte, et nous on l'a simplifiée en disant "thé bleu". C'est assez intéressant parce qu'on connaît déjà le thé vert, on connaît déjà le thé noir. On connaît déjà pour certains, les thés jaunes, les thés blancs, la famille des thés sombres. Finalement, le thé bleu, pourquoi pas, puisqu'on aime les couleurs en Occident.

Delphine Peresan-Roudil [00:04:39] Je profite d'avoir un expert du thé sous la main pour lui demander de me réexpliquer la différence entre les grandes familles de thé et pourquoi elles sont associées à des couleurs ?

Léo Dugué-Perrin [00:04:47] Alors, il y a deux façons de faire. Nous, lorsqu'on définit une couleur de thé, on va plutôt regarder la couleur des feuilles. Là où, en Chine, on va surtout regarder la couleur de l'infusion. Alors lorsque nous on dit "thé noir", eux, ils vont dire "thé

rouge". C'est assez intéressant parce que ça montre que finalement, les couleurs, en fonction de là où on se trouve, ça ne veut pas toujours désigner la même chose. Alors la différence entre tous ces thés... Déjà ce qu'il faut savoir, c'est que ça vient toujours de la même plante. Donc ça vient d'une plante qu'on appelle le *Camellia sinensis*. Donc c'est de la famille du camélia, c'est un camélia. Et imaginons que je plante des *Camellia sinensis*, des théiers, chez moi... Je fais ma récolte, et avec cette récolte, je peux faire toutes les couleurs de thés. Ce qui va les différencier en termes de couleurs, ce n'est qu'une histoire d'oxydation et de fermentation. L'oxydation, c'est lorsque je prends une pomme, je coupe ma pomme, ma pomme brunit. Et bien mon thé, lorsque je le prends, le malaxe, je le maltraite, le thé brunit... Et du coup, je tombe dans le thé noir. Si je ne veux pas du tout d'oxydation, je peux juste le sécher et là, j'aurais du thé blanc. Si par contre, je ne veux pas d'oxydation, et en plus de ça, je veux vraiment un côté très très vert, alors je vais le cueillir, le passer à chaleur très sèche, et là je vais avoir un thé vert. Mais dans ce cas-là, le thé bleu ou le thé bleu vert, il situe où ? Il se situe entre le vert et le noir. Si le thé noir, il est à 100 % d'oxydation au-delà de 70 % d'oxydation, et le thé vert il est à 0 %, et bien tout ce qu'il y a entre 10 % et 70 % d'oxydation, c'est dans la famille des thés bleu vert. C'est une famille qui est très étendue. C'est pour ça que c'est une famille surtout qui va pouvoir montrer la diversité la plus riche en termes de notes aromatiques. C'est-à-dire que si tu prends deux thés noirs... Bon, un thé noir d'Inde, un thé noir de Chine, évidemment tu auras des différences, mais tu resteras quand même sur une base assez commune. Cependant, tu prends deux Wulong, comme toi, ce que tu as, un Wulong avec une oxydation très faible aux alentours de 15 %, et moins un Wulong qui est plutôt aux alentours de 60 %... Et tu vois, on va avoir deux choses très différentes.

Delphine Peresan-Roudil [00:07:06] Le temps que notre thé arrive, Léo me parle du salon de thé qu'il a choisi comme cadre pour notre rencontre avec le thé bleu. Il s'agit de Wistaria. Un lieu discret et raffiné à deux pas de l'île de la Cité, à Paris. La seule annexe à l'étranger d'une fameuse maison de thé de Taiwan spécialisée dans les Wulong. Léo, qui connaît bien la maison mère de Taipei, m'explique ce qui fait la particularité de ce lieu.

Léo Dugué-Perrin [00:07:31] Wistaria à Taipei, c'est vraiment un témoin de la culture taïwanaise. On voit à la fois les influences chinoises, mais surtout les influences japonaises - dont on parle peu lorsqu'on parle de Taïwan... Et lorsqu'on arrive dans le salon de thé de Wistaria à Taipei, on est accueilli sur des tatamis. Donc on s'assoit sur des tatamis et il y a une petite table sur laquelle on vient faire un gong fu cha - héritage plutôt chinois - pour déguster des très bons thés taïwanais. Donc on est vraiment dans cette espèce de trinité géographique, de carrefour géographique pour le thé qui donne un mélange absolument sublime. Donc là, à Paris, on n'a pas les tatamis. Cependant, on sait qu'on est à Wistaria. Puisque lorsqu'on arrive dans ce lieu, on retrouve cette influence à la fois japonaise, puisqu'on va retrouver ces tensu, ces meubles anciens japonais. Et à la fois, il va aussi y avoir ce côté chinois, avec ces peintures, avec cette décoration, avec ces antiquités. Et ça, c'est vraiment l'âme de Wisteria qu'on retrouve ici. Alors, il ne faut pas s'attendre à boire le thé à l'européenne, c'est-à-dire qu'à l'européenne, on aime boire le thé dans des théières de deux litres et mettre très peu de thé. Mais en réalité, les théières de deux litres, c'est pas l'idéal. Ce qu'il faut, c'est avoir des petites théières de douze centilitres maximum et sur lequel on va faire des infusions successives très courtes de 30 secondes. Ce qui fait qu'à chaque infusion, on va découvrir une nouvelle face du thé, et l'infusion d'après encore une nouvelle. Et puis on va faire infuser parfois dix fois, quinze fois, vingt fois le thé, pour découvrir vingt visages différents de ce même thé.

Delphine Peresan-Roudil [00:09:01] Ça correspond à quoi, à peu près, douze centilitres ?

Léo Dugué-Perrin [00:09:04] Douze centilitres, ça va correspondre à un demi-mug, on va dire, en référent européen. Mais ici, on ne boit pas le thé non plus dans un mug. Ici, on va boire le thé dans des toutes petites tasses qui sont pas loin de la quantité d'un dé à coudre. En réalité, on est aux alentours de deux centilitres. Toutes les échelles sont à repenser, quand on vient ici. Alors on arrive, on a un côté un petit peu d'nette. Quand on est un Européen, on se dit, mais qu'est-ce que c'est que ça ? Et finalement, on rentre dans cette poésie du minimalisme, de la petite taille et on comprend l'importance de penser plus petit pour avoir une meilleure qualité à l'infusion.

Delphine Peresan-Roudil [00:09:43] Ah, y'a notre thé qui arrive.

Serveur [00:09:47] Alors... Je vous ramène l'eau... Le Beauté Orientale.

Léo Dugué-Perrin [00:09:48] L'Oriental Beauty, parfait.

Delphine Peresan-Roudil [00:09:50] Allez-y ! Euh...

Léo Dugué-Perrin [00:09:52] Oui, là on va faire au possible...

Delphine Peresan-Roudil [00:09:54] Parfait !

Léo Dugué-Perrin [00:09:55] C'est magnifique.

Delphine Peresan-Roudil [00:09:56] Merci beaucoup !

Léo Dugué-Perrin [00:09:57] Donc là on est sur le Dong Pian...

Serveur [00:10:00] Wulong de la Montagne Li des récoltes d'hiver... thés d'hiver.

Léo Dugué-Perrin [00:10:00] Magnifique !

Delphine Peresan-Roudil [00:10:03] Merci. Est-ce que tu peux nous décrire ce que tu as sous les yeux ?

Léo Dugué-Perrin [00:10:08] Alors devant nous, on a un set à Gong fu cha. Et comme on le voit, tout est plus petit. La théière est plus petite, elle fait en moyenne dix centilitres, là, pour la mienne. La tienne encore plus petite, je crois, Delphine, elle doit faire huit centilitres. On a un petit... Une petite verseuse qui n'est pas grande, qui fait un peu la taille des pots à lait français. Et tout ça dans un beau petit plateau en bambou avec une petite assiette. Et là, on va rentrer dans cette façon assez particulière de faire le thé qui consiste à mettre la même quantité de thé que dans une théière européenne dans ce petit contenant, et à venir faire des infusions successives. Donc là, pour commencer, ce que je te propose, Delphine, c'est de venir préchauffer tes ustensiles avec la bouilloire qui est sur le réchaud à côté de nous. On va venir verser l'eau à l'intérieur...

Delphine Peresan-Roudil [00:10:59] Ah oui, t'en fous un peu partout à côté.

Léo Dugué-Perrin [00:11:00] Le Gong fu cha, on a le droit d'en mettre partout. C'est pour ça qu'on a une petite assiette juste à côté de la théière. C'est pour pouvoir en mettre partout et montrer un peu l'opulence puisqu'on est dans la générosité avec le Gong fu cha.

Delphine Peresan-Roudil [00:11:12] Oui, donc on a le droit de gâcher un peu d'eau et même un peu de thé.

Léo Dugué-Perrin [00:11:16] Alors on ne gâche pas assez, c'est pour la symbolique. Donc là, je verse l'eau de la petite théière dans la verseuse, puis je viens préchauffer les petites tasses une à une. Une fois que les ustensiles sont réchauffés, je vais ouvrir ma petite théière et mettre mon thé à l'intérieur de la théière.

Delphine Peresan-Roudil [00:11:53] Donc tu mets tout !

Léo Dugué-Perrin [00:12:01] On met tout. Et alors quelque chose qu'on ne fait pas en Europe, et c'est bien dommage... puisque le thé, évidemment, ça se goûte. Mais le thé, ça se sent. On va juste venir secouer un petit peu le thé à l'intérieur de la théière, ouvrir le capuchon... Et se laisser émerveiller par les parfums du thé.

Delphine Peresan-Roudil [00:12:19] Je peux sentir ? Tiens, je te donne le micro. Ah oui, déjà, ça sent très très bon. Est-ce que tu peux nous décrire cette odeur ?

Léo Dugué-Perrin [00:12:29] Déjà, il faut parler de ce thé, avant de décrire l'odeur. Ce thé, c'est un Oriental beauty, une "beauté orientale". On peut aussi l'appeler le Dongfang Meiren. Alors, qu'est-ce qu'il a de particulier ce thé ? Il est picoré par un petit insecte qu'on appelle le Paoli, c'est un petit insecte qui vole dans les jardins et il vient, il pique les feuilles et il endommage les feuilles. Et les feuilles de thé, elles sont assez intelligentes. Et elles se disent : "Bah le Paoli, qu'est-ce qu'il aime pas ? Eh bien, il aime pas les huiles essentielles. Donc qu'est-ce que je vais faire ? Je vais gorger mes feuilles en huiles essentielles comme ça le Paoli ne reviendra pas une deuxième fois". Le théier va développer un parfum très particulier et c'est à ce moment-là qu'on va cueillir les feuilles pour en faire un délicieux Wulong qu'on appelle la Beauté orientale. Et là, quand on sent... On est tout de suite transporté par ses arômes de pêche, de pêche cuite, d'abricot, de mangue, avec ce côté très miellé, ce côté géranium, presque. Il y a des fleurs également, il y a de la rose, de la rose séchée. Il y a un côté loukoums... Et tout ça, juste dans des feuilles de thé. Là, on n'a pas ajouté de parfums en particulier. Ce n'est que la feuille de thé qui donne ce parfum-là. Et ça, c'est absolument merveilleux. En fait, c'est quelque chose de très européen et de très récent que de vouloir parfumer le thé. Alors il y a du pour et du contre là-dedans, il ne faut pas forcément être contre ça, mais sur des très beaux thés comme ça qui s'expriment d'eux-mêmes, ce serait fort dommage de venir ajouter à l'intérieur des huiles essentielles alors que naturellement, ce thé-là va déjà développer un parfum absolument exquis.

Delphine Peresan-Roudil [00:14:09] Donc inutile de le préciser, ce sont des thés qu'on ne sucre pas, on ne va pas ajouter de lait, on ne va pas ajouter de citron. Ce sont des thés qu'on boit juste avec de l'eau chaude ?

Léo Dugué-Perrin [00:14:17] Juste de l'eau chaude. C'est le seul ingrédient. Le thé, c'est des feuilles mortes et de l'eau chaude. C'est juste ça, et il faut que ça reste ça quand le thé est bon. Bon, là, je vais venir faire ma toute première infusion... Et je viens remplir ma théière avec cette eau bien chaude - puisqu'il faut de l'eau bien chaude pour le Wulong,

aux alentours de 95 degrés - jusqu'en haut, je remets le couvercle. Et là, je vais venir attendre, pour une première infusion, une trentaine de secondes environ, ça suffit.

Delphine Peresan-Roudil [00:14:54] En regardant les feuilles de thé dans ma petite théière en terre, je constate qu'effectivement, leur couleur tire presque sur le vert émeraude. J'ajoute à mon tour de l'eau chaude dans la théière. Il est temps de goûter ce thé bleu vert.

Léo Dugué-Perrin [00:15:09] Finalement, douze centilitres, ça fait quand même une belle quantité. On voit déjà la belle couleur de la liqueur, une sorte de doré, presque de cuivré, d'orange. Et ça nous donne déjà quelques indices pour les parfums que ça peut développer. À nouveau, je viens porter la théière à mon nez et voir ce qui a changé depuis la première fois. Là, j'ai de la chance puisque je vois apparaître de nouveaux parfums, c'est encore plus parfumé, c'est encore plus opulent que la toute première. On a un côté encore plus confit, encore plus fruits compotés, fruits séchés, plus miellé... plus... tout est beaucoup plus concentré.

Delphine Peresan-Roudil [00:15:51] Ah oui, l'odeur n'a rien à voir avec la première fois.

Léo Dugué-Perrin [00:15:53] Et quand on vient goûter le thé et bien on a le droit de faire du bruit. Alors ça s'appelle grumer. C'est pas un très joli mot. On peut dire aussi "slurper", en réalité. Mais grumer, ça veut dire quoi ? Ça veut dire faire rentrer de l'air lorsqu'on boit le thé pour permettre au parfum du thé de se diffuser jusqu'au bulbe olfactif et d'avoir tous les parfums du thé. Parce qu'en fait, on ne boit pas le thé qu'avec la bouche, on le boit également avec le nez. Et là, on se fait tout de suite complètement enivrer avec ces parfums, avec cette complexité complètement folle, avec ce côté fruits exotiques presque fruit de la passion, mangue et fleurs séchées, et ce côté roses. Ce côté fleurs blanches également... Géranium... Ce côté miellé, ce sucre roux. Et alors ça, c'est que la première infusion, mais les infusions d'après elles m'offriront autre chose et je suis pressé de le découvrir.

Delphine Peresan-Roudil [00:16:51] Est ce qu'on peut apprécier ce genre de thé si on n'a pas un palais aussi éduqué que le tien ?

Léo Dugué-Perrin [00:16:56] Tu sais, quand on goûte du thé, le plus important, ce n'est pas de trouver les parfums. Ça, c'est quand on a besoin de faire une fiche technique... voilà, ou qu'on veut vraiment en discuter pendant longtemps, mais ce n'est pas important en réalité. Le plus important, c'est déjà de dire j'aime, j'aime pas. Et apprécier quelque chose, c'est un plaisir simple. Ce n'est pas quelque chose qui demande de l'analyse. C'est juste se laisser transporter et lâcher prise face aux émotions que peut nous procurer une infusion de simples feuilles mortes. Tu vois, là, on a vraiment... On est sur, toujours, deux Wulong. Les deux viennent de Taïwan, les deux sont préparés quasiment de la même façon, puisque c'est au même endroit, même eau, et pourtant on a vraiment deux palettes aromatiques qui n'ont absolument rien à voir. L'un est extrêmement encens, miellé, et l'autre beaucoup plus vert, beaucoup plus fleurs blanches. Alors qu'on est dans la même famille de thés. Et ça, c'est vraiment une grande particularité du Wulong, c'est cette diversité en termes de palettes aromatiques et cette richesse qu'on va retrouver dans presque aucune autre famille de thé.

Delphine Peresan-Roudil [00:18:16] Comme tu le disais, en fait, ce sont des thés qu'on réinfuse plusieurs fois. Donc là, tu es à ta deuxième infusion. C'est ça ?

Léo Dugué-Perrin [00:18:22] Là, je vais attaquer la deuxième infusion...

Delphine Peresan-Roudil [00:18:25] Attends, je remets de l'eau chaude aussi dans ma théière de Polypocket. Donc là, je vois la tête de ta deuxième infusion, elle est beaucoup plus rouge. Là, on est, on est très très loin du bleu. Et la mienne est toujours un peu verte, jaune, dorée. On se fait goûter mutuellement nos super deuxièmes infusions... Verdict ?

Léo Dugué-Perrin [00:18:50] Là, on a encore plus de concentré que la première fois. On est vraiment dans de la confiture, des fruits compotés, mais compotés dans du miel pendant plusieurs heures. Donc là, c'est encore plus gourmand, encore plus sirupeux. C'est une sorte de nectar, c'est aussi la texture qui est devenue plus épaisse. On a un petit élixir dont on n'a pas envie de se passer et c'est pour ça qu'on va continuer le nombre d'infusions, peut-être à une quinzaine, sans souci.

Delphine Peresan-Roudil [00:19:18] Si moi je veux boire du Wulong que chez moi, mais je n'ai pas tout ce matériel-là, je n'ai pas ces petites théières, je n'ai pas ces petites tasses à dégustation, et tout et tout... Comment je peux faire avec des ustensiles européens classiques qu'on trouve facilement dans le commerce ?

Léo Dugué-Perrin [00:19:32] Déjà, avoir une théière chez soi qui ne soit pas une théière de deux litres, c'est déjà quelque chose que tu peux trouver assez facilement. Je pense qu'une théière d'un litre, c'est un contenant qui est tout à fait acceptable. Et faire ce genre de thé dans une théière d'un litre, ça te donnera juste une autre facette de ce thé. Qui ne sera pas moins intéressante, plus intéressante, ça sera juste une autre facette. Maintenant, il y a quelque chose que vous pouvez faire aussi chez vous et qui est assez chouette. C'est juste prendre un bol. Alors en Chine, on appelle ça le "grandpa style", le style du grand-père. Là, vous prenez juste un bol, une tasse, peu importe ce que vous avez. Vous prenez une poignée de thé, vous mettez dans le bol, vous mettez votre eau chaude dessus. Ce qui va se passer, c'est que les feuilles vont se gorger d'eau et au bout d'un moment, vont retomber au fond de votre bol. Les feuilles auront de l'espace pour danser. En fait, le pire qu'on puisse faire pour du thé, c'est la boule à thé. Les feuilles de thé, c'est des danseuses. Elles ont besoin de s'épanouir. Donc, lorsqu'on les met dans une boule à thé, on vient les compresser, on les empêche de s'ouvrir donc on empêche les parfums de pouvoir arriver dans le thé, on empêche le thé de pouvoir infuser. Ça, c'est vraiment dommage. Maintenant, juste de mettre les feuilles dans un bol, pouvoir laisser les feuilles s'exprimer, danser, se mouvoir comme elles ont envie... ça, c'est la meilleure chose qu'on puisse faire le thé. Et ça, tout le monde a un bol chez soi.

Delphine Peresan-Roudil [00:20:53] Je pense que je l'ai fait trop infuser, non ?

Léo Dugué-Perrin [00:20:58] Alors "trop infusé"... Je ne suis pas sûr. Parce qu'il n'y a pas de bonne infusion ou de mauvaise infusion. C'est-à-dire ce que...

Delphine Peresan-Roudil [00:21:06] Est-ce que tu viens vraiment de faire une référence à Edouard Baer, là, tout de suite avec des Wulong ?

Léo Dugué-Perrin [00:21:10] Presque. Quand je dis ça, je veux dire que, en fait, il n'y a que des infusions qu'on aime. Moi, ça m'arrive de faire des infusions, je le goutte, j'ai l'impression que c'est tout doux et je le fais goûter à quelqu'un qui ne connaît pas du tout le thé, et il va dire que c'est pour lui d'une amertume absolument inimaginable.

L'amertume aussi, on s'y fait, c'est quelque chose, plus on en boit, et plus notre seuil redevient neutre, plus notre palais s'y fait. Donc là, tu vois peut-être que toi, qui a peut-être un peu moins l'habitude avec l'amertume, peut être que pour toi, c'est un peu costaud. Moi, quand je le bois, finalement, j'ai l'impression de boire du petit lait.

Delphine Peresan-Roudil [00:21:49] Pendant qu'on enchaîne sur la troisième infusion de nos thé respectifs, je demande à Leo s'il y a d'autres choses bleues dans le monde du thé. Tout de suite, il évoque la céramique asiatique, blanc et bleu, décorée avec de l'oxyde de cobalt. Un sujet qui mériterait bien un épisode à lui tout seul. Puis il me parle d'une céramique d'un bleu très particulier : le céladon.

Léo Dugué-Perrin [00:22:09] Dans les ustensiles qu'on utilise beaucoup pour le thé, on va avoir ce qu'on appelle les céladons. Et les céladons, tout comme le thé bleu vert, finalement, les céladons, c'est un peu bleu, c'est un peu vert aussi. Et c'est très utilisé. C'est très utilisé parce que déjà au niveau de la liqueur, lorsqu'on en met dans ses tasses légèrement bleu-vert, ça fait apparaître des reflets très intéressants qui vont donner des informations sur la couleur du thé. Également, les céladons, ce sont des matières vitrifiées qui ne vont pas garder l'arôme du thé, mais qui au contraire vont le sublimer, vont permettre d'avoir quelque chose de très neutre et de donner toute la puissance aromatique du thé. Le céladon, c'était une des matières préférées de Lu Yu, Lu Yu qui étaient une des premières personnes à écrire un ouvrage sur le thé, où il parlait également des instruments qu'il préférait pour boire le thé. Il parle justement des céladons où il dit que c'est une de ses matières préférées. Donc le céladon, c'est un bleu qui est un peu gris, un peu vert, et ça donne toujours des rendus assez mystérieux sur le thé. Et ça participe à la poésie qu'il y a autour du thé.

Delphine Peresan-Roudil [00:23:32] Lu Yu, cet auteur chinois de l'époque Tang, au VIII^e siècle de notre ère, avait effectivement un petit faible pour les céladons. Dans son ouvrage *Le Classique du thé*, il en parle longuement, la compare aux autres couleurs de céramiques et conclut que rien ne peut égaler les céladons parce que sa nuance se marie parfaitement avec le thé. Son opinion est alors largement répandue. Les lettrés chinois de l'époque Tang adorent les céladons, dont le bleu vert rappelle la couleur des bambous et symbolise la noblesse, le raffinement, l'élégance. C'est même un sujet pour les poètes qui composent des œuvres à la gloire du céladon. Voici ce qu'un certain Xu Yan écrit, après avoir reçu une tasse à thé en céladon.

Je la pose sur la natte comme un morceau de mousse ravissante.

Elle ressemble à une feuille de lotus sortie de la boue et contenant des perles de rosée.

Elle est plus bleue que les jeunes feuilles de bambou dans la montagne.

Malade, je la contemple avec d'autant plus de plaisir.

Delphine Peresan-Roudil [00:24:29] Quel est ton bleu préféré ?

Léo Dugué-Perrin [00:24:32] Alors mon bleu préféré... Et je vais tricher encore un peu parce que mon bleu préféré, c'est pas vraiment un bleu. Je suis Breton et je suis très fier d'être Breton, et en Bretagne, on a une couleur qui s'appelle le glaz. C'est une couleur qui n'a pas de traduction. Le glaz, ça oscille entre le bleu, le gris, le vert. En fait, le glaz, c'est les différentes teintes que peut prendre la mer en fonction de la météo, de l'endroit, mais aussi de votre humeur, de votre perception des choses. Le glaz, c'est quelque chose qui évolue, qui change.

Delphine Peresan-Roudil [00:25:12] Donc en fait, on était vraiment dans un épisode thématique bleu-vert. Le thé Wulong, pas vraiment bleu, mais bleu vert. Le céladon, qui n'est pas vraiment bleu, mais bleu gris vert, et le glaz qui n'est pas vraiment bleu, et surtout pas traduisible, et qui est lui aussi bleu, gris, vert et surtout très subjectif... On était donc sur un bleu très, très poétique aujourd'hui.

[00:25:33] Et c'est sur ces considérations chromatiques que s'achève votre rencontre du jour avec le thé bleu. Vous venez d'écouter Culture bleu, un podcast écrit et réalisé par Delphine Peresan-Roudil, avec des musiques de Théo Boulenger. Je remercie mon invité Léo Dugué-Perrin, ainsi que les équipes du salon de thé Wistaria de Paris. Si vous souhaitez approfondir cette découverte du thé bleu, vous trouverez des liens et des ressources complémentaires dans la description de l'épisode. Et parce que le bleu est partout, qu'il se regarde, s'écoute, se touche et se goûte aussi, nous partirons la prochaine fois à la rencontre d'un autre bleu. Indice: il vient aussi d'une plante, mais pour le coup, il est vraiment vraiment très bleu.