

De délicates feuilles de thé, cultivées façon grand cru, apparaissent dans les plus grands restaurants. Encore timide, la tendance annonce une vraie révolution gastronomique.

Broyé, mis en sachet par les Anglais, le thé se buvait en version *tea time*. Aujourd'hui, avec l'ouverture de la Chine et le changement de nos habitudes alimentaires, de nouveaux standards de qualité surgissent. Un vrai thé « grand cru » se cultive dans de très petits jardins pentus en montagne. Mais ce qu'il perd en quantité, il le gagne en subtilité pour les gastronomes.

Ce sont encore les Anglo-Saxons qui ont inventé l'expression *tea sommelier*. En 1998, le restaurant new-yorkais Heartbeat engage un aficionado du thé « thérapeutique », James Labe, pour proposer des accords sans alcool avec une carte diététique. Dix ans plus tard, le prestigieux institut Paul Bocuse créé la première école du thé près de Lyon. Des livres d'accords mets-thés naissent... Un lapsang souchong avec prosciutto de canard fumé au lapsang, melon et roquette ? Un pu-erh avec porc braisé au cari, sauce hoisin à l'éclair et condiments fermentés ?

« Le thé se pare de l'art culinaire pour se livrer à une explosion de saveurs, d'arômes, selon le registre des six couleurs du thé chinois : vert, blanc, jaune, oolong, rouge et post-fermenté, explique Chi Wah, le sommelier de thé du restaurant étoilé Yam'Tcha à Paris. Mais attention aux sirènes du marketing », prévient l'expert. En effet, inspirées par la tendance, les « écoles de thé », hors de prix, fleurissent depuis des années et on certifie des « sommeliers en thé ». Mais souvent, cette science n'a pas la profondeur de celle du vin. Peu atteignent le niveau du Français Florent Weugue devenu « Japanese tea instructor » au Japon ! Sans parler de l'origine des thés, souvent issus des grossistes d'Hambourg...

En Belgique, cinq passionnés prennent pourtant la tendance très au sérieux. ■

FRÉDÉRIC JARRY



Le thé gagne ses étoiles gastronomiques

Fabienne Effertz : « Des fusions évidentes, mais aussi des contrastes nets. » © D.R.

Fabienne Effertz

Des accords thé-fromage
Fabienne Effertz, auteure d'un livre engagé sur le herve, a vécu cinq ans en Suisse où elle tenait une crèmerie. « Les Suisses boivent parfois du thé avec leur fondue. Cet accord m'a intrigué. De plus, des clients réfractaires à l'alcool demandaient de nouveaux accords avec le fromage... De retour en Belgique, j'ai suivi une formation à l'ASBL Les Feuilles Vertes de Maître Weng. »

La somme « thé-ologie » de Mme Effertz sur les accords thé-fromage sortira en octobre et mettra notamment en avant neuf producteurs de fromages belges et les thés s'harmonisant avec leur produit. « Mais il y aura aussi des fromages français ou même canadiens. L'idée est de soutenir les derniers producteurs authentiques de fromage mais aussi les derniers maîtres chinois traditionnels de thé. Par exemple, ceux qui utilisent du charbon de bois et non l'électricité pour torréfier un thé oolong. » Mais comment un thé rencontre-t-il un fromage ? « Hors des sentiers battus du vin, on a expérimenté des fusions évidentes mais aussi des contrastes nets où l'un réveille l'autre. » Exemple ? L'aspect corsé d'un gruyère d'altitude, avec ses herbes et ses fleurs d'altitude, s'associe à merveille avec le côté tonique, végétal, floral, un peu grillé du roi du thé vert, le Long Jing !

F. J.

César Romàn

Le grand sommelier converti

Le sommelier Gault & Millau 2015 a eu la chance de servir ses premiers thés à L'Atelier de Joël Robuchon à Taiwan en 2009, puis de suivre une formation à la prestigieuse Maison des Trois Thés à Paris.

« C'est essentiel pour moi de rendre un grand thé accessible en narrant de manière attractive son histoire, son caractère. Sans cérémonie fastidieuse, il faut le servir pour en faire ressortir le maximum de saveurs et d'arômes, en accord avec le mets, explique César Romàn. Mais nous découvrons une aventure nouvelle. Je reste prudent et au service de l'assiette. Chaque réaction du client constitue un "input". » En effet, si la somellerie du thé est tendance, peu d'établissements étoilés s'y risquent déjà. « J'évite le terme exclusif de "sommelier de thé", tout comme les parallélismes de vocabulaire dégustatif entre thé et vin. Mon métier est de connaître tous les liquides servis chez nous et de proposer aussi des accords avec des bières ou des jus de légumes », précise humblement César Romàn qui, un jour entre la dégustation de deux millésimes bordelais des années 40, avait goûté la puissance noble d'un grand thé Pu Er, ces thés fermentés que l'on laisse vieillir à l'égal des plus grands crus vinicoles. « J'avais alors compris qu'un grand thé est lié à un terroir, à une pratique ancestrale, qu'il a un côté historique et évolutif comme le vin, tout en gardant cette part de mystère de par la complexité du sujet, sa tradition orale et le peu de livres existants dans notre langue. »

F. J.



Christophe Hardiquet :
« Une maîtrise de l'équilibre. »
© ROGER MILUTIN.

Christophe Hardiquet

Un condiment dans sa cuisine

« Je me sers de la complexité aromatique de la feuille de thé comme d'un condiment dans ma cuisine », annonce d'emblée Christophe Hardiquet, chef-artiste de Bonbon** (Auderghem), dont la carte de thés chinois est impressionnante. Pourquoi cet intérêt ? « Un grand thé est une maîtrise de l'équilibre. Il faut comprendre une infusion comme on comprend une lacto-fermentation ou une tension acidité-amertume dans une sauce. »

L'infusion d'un thé serait gastronomique par essence : il s'invite dans la cuisine à la manière d'une épice subtile, vivante. « Je le broie, parfois le torréfie, le mêle à mes épices ou l'infuse à très basse température. Je prépare un dashi (bouillon japonais) au thé au jasmin. L'infusion est douce. Ensuite, je gélifie le liquide théiné qui accompagnera un tartare de poisson. J'utilise aussi un thé rouge lapsang souchong pour s'accorder avec des algues noires. »

Poursuivant son questionnement continu, le chef vient d'acquiescer une machine à découper de la glace dans laquelle il verse une longue infusion à froid de thé de Ceylan, agrémentée de citron de Menton. « Je mêle aussi ce thé de Ceylan au thym. Il faut savoir que le thé est un exhausteur naturel d'arôme. Cette macération est transformée en granité-minute par la machine. Un dessert non sucré pour terminer de manière légère un repas. » Pour le chef, amateur de l'amertume maîtrisée, le thé remet les papilles à zéro et apporte une fraîcheur inédite dans la bouche du gastronome.

F. J.



Pierre Marcolini :
« Solliciter cette feuille très riche. »
© D.R.

Pierre Marcolini

Oser le chocolat au thé

Le célèbre chocolatier belge avoue une admiration mêlée de jalousie amusée à l'égard du domaine théiné. « Avant le chocolat, le monde du thé a tracé une sorte de cartographie de ses produits selon les terroirs, les types de théiers, les couleurs de liqueur. Cela m'a poussé à ouvrir le monde du cacao aux Européens, à expliquer qu'il y a aussi des variétés de cacao, comme le criollo, le forastero ; qu'il existe des terroirs en Afrique, en Amérique du Sud, etc. »

Pierre Marcolini a été un pionnier dans les accords thé-chocolat. « Dès 1996, j'ai introduit du thé dans mes ganaches. Les experts belges m'ont pris pour un fou. Le challenge était de trouver l'équilibre entre les nuances délicates du thé et la puissance écrasante des arômes du chocolat. Il s'agit alors d'un dialogue où l'un sublime l'autre. » Le savoir gourmand se fait alors technique. « Il faut solliciter cette feuille très riche par des infusions à froid, des extractions sous vide ou par ultrason. En même temps, il faut travailler le degré de sucre dans les pralines. Un avenir brillant s'annonce alors. »

F. J.



Thomas Monserez :
« Rajouter le thé en phase de houblonnage de la bière. » © J.K.

Thomas Monserez

Il marie le pu-erh à la bière

Une idée folle ? Accorder la plus belge des boissons avec le thé chinois le plus cher et le plus prestigieux : le pu-erh, en version millésimée. Le projet non encore commercialisé de Thomas Monserez, créateur de la bière Ale Bigote, est bien le premier « one shot » de mélange d'une bière belge avec un thé naturel, non aromatisé ! Il s'agit de « rajouter le thé en phase de houblonnage de la bière pour aromatiser et rendre moins acide la présence de l'orge. Normalement dans la recette de la Bigote, j'utilise trois houblons différents. Ici, je n'ai gardé que le moins fleuri des houblons pour compenser à parts égales avec le thé pu-erh. » Mais attention, il s'agit bien d'une bière au thé... « La structure de la bière avec son amertume et ses acidités persiste, mais elle est adoucie et approfondie par le thé sombre. »

F. J.



César Romàn :
« Un grand thé est lié à un terroir. »
© ROGER MILUTIN.