

LE THÉ JAPONAIS

À L'HEURE DES THÉS

Le phénomène infusait lentement depuis quelques années, mais le frémissement ne permettait pas de parler encore de « tendance »... Cette fois – chiffres à l'appui – ça y est, les thés verts japonais sont partout ! Chaude bouillante, la vague déferle sur nos tables occidentales, dans nos tasses et dans nos assiettes, aidée par des chefs et des sommeliers cherchant et trouvant les premiers accords avec ce produit pas comme les autres...

TEXTES : LAURENT FENEAU | PHOTOS : ANNE JEANDET-FENEAU

Le thé serait-il en passe de devenir la boisson tendance du moment ? C'est en tout cas ce que pourraient laisser penser les derniers chiffres du marché, ces derniers attestant d'un frémissement certain au niveau de la consommation. Le thé serait ainsi de loin, bien avant le café, la boisson la plus consommée dans le monde. Selon la dernière étude réalisée par l'institut Nielsen, quelque 1 800 milliards de tasses sont consommées chaque année, soient 25 000 chaque seconde. Si le plus gros de la consommation concerne fort logiquement les pays asiatiques et dans une moindre mesure ceux du Moyen et Proche Orient, on note depuis plusieurs années un nouvel engouement en occident pour la deuxième boisson la plus bue au monde après l'eau. L'Europe et tout particulièrement la

France n'échappe pas au phénomène.

Spécialistes et analystes du marché attestent même d'un véritable boom sur l'Hexagone, voire d'une « thé mania ». Selon le Syndicat du thé et des plantes à Infusion (STEPI), pas moins de 6 Français sur 10 consom-

ment quotidiennement du thé. Et le nombre des aficionados ne cesse d'augmenter... Un phénomène d'autant plus étonnant que la part de l'alimentation dans le budget des ménages français (13 %) est plutôt tirée vers le bas ces derniers mois.

RICHE DE SAVEURS ET DE BIENFAITS

Le secteur du thé bénéficie en France de circuits de distribution en fort développement. À savoir, des rayons entiers en grandes surfaces, mais également et surtout des chaînes de boutiques spécialisées tirant vers le haut la qualité des produits vendus. Ainsi, si les ventes de thé industriel inscrivent leur évolution à la baisse, le chiffre d'affaires global du thé haut de gamme, lui, progresse de 10 % chaque année. Parmi les produits qualitatifs les plus vendus, les thés japonais figurent en bonne place, les verts plus que les noirs, ces derniers ne constituant qu'une infime partie de la production. « *Le thé vert japonais, plus riche en antioxydants que les thés verts chinois, connaît un réel succès depuis quelques années grâce notamment à ses vertus et bienfaits sur la santé* », confirme Laure Béguin, directrice marketing de la société Umami qui depuis, juin 2014, sélectionne et

Suite page 22

20

Umami propose une gamme complète de thés verts japonais bio. De haut en bas : hojicha, matcha, genmaicha, kukicha et sencha.

21

Cueillette au printemps des premières feuilles de thé.

© JNTO

importe les produits parmi les plus qualitatifs et les plus rares du Japon. Et de préciser, « les thés verts japonais sont en outre considérés par les spécialistes comme ceux offrant le plus de saveurs ». Rien d'étonnant donc à ce que ces derniers se taillent la part du lion en France et pèsent pour près du tiers des 2 000 tonnes de thé vert vendues sur l'Hexagone chaque année.

Le processus de transformation des thés verts nippons explique en grande partie la richesse de leurs qualités gustatives et aromatiques. Rappelons en effet que dans le cas du thé vert, le processus d'oxydation des feuilles de *Camellia Sinensis*¹ est volontairement interrompu immédiatement après la récolte, par une intervention technique, l'étuvage. Celle-ci est réalisée dans la plupart des cas – notamment en Chine et à Taiwan – à très haute température avec une détérioration des principaux composants du thé. À l'inverse, les Japonais ont recours à une méthode beaucoup plus délicate d'étuvage utilisant la vapeur d'eau. Elle concerne les principaux types de thés nippons et permet d'obtenir des

thés verts beaucoup plus riches en vitamines, acides aminés, minéraux, etc.

FRANCE : LE THÉ PASSE AU VERT... ET AU BIO !

Mieux que les thés verts japonais, les thés verts japonais bio ! L'agriculture biologique permet en effet d'obtenir un mûrissement naturel des feuilles, ce qui tend à préserver les composants essentiels de la plante et de garantir davantage encore leur teneur en acides aminés et minéraux et au final la plénitude de leur saveur. C'est pourquoi Umami a opté pour le bio pour sa gamme de thé riche d'une dizaine de références. « Engrais et pesticides peuvent en effet altérer le goût du thé », justifie Laure Béguin. Le message bio est d'ailleurs particulièrement bien reçu en France, 33 % des buveurs de thé vert nippon optant pour des produits issus de l'agriculture biologique japonaise selon le STEPI. Bref, au même titre que les whiskys et les vins de riz japonais, les thés verts issus de l'archipel sont en passe de trouver leur place sur toutes les tables gourmandes de l'Hexagone, chez les particuliers mais également et surtout chez les restaurateurs.

Ironie du sort, tel n'est pas le cas au pays du soleil levant ! La consommation de thé y est en effet en berne depuis plusieurs années. Pour être tout à fait précis, il faut distinguer la consommation de thé en feuilles de celle du thé en bouteille vendu prêt à consommer en grandes surfaces alimentaires. La première correspond à une dépense annuelle par habitant de 2 000 yens, soit moins de 20 euros. C'est peu. D'autant que le budget consacré à l'achat de thé en vrac recule en moyenne chaque année de 5 à 7 %... « Le thé japonais reste cantonné à l'image d'un produit du quotidien, que l'on boit sur l'archipel pour remplacer l'eau et qui ne mérite pas qu'on y investisse du temps et de l'argent. Dans le meilleur des cas, on le voit comme un produit santé », explique Florent Weugue, sommelier en thé japonais².

LE MARCHÉ JAPONAIS DU THÉ BOIT LA TASSE...

Il est d'ailleurs particulièrement intéressant de constater que le marché japonais fonctionne à l'inverse du nôtre. Alors que dans l'Hexagone, ce sont les thés japonais haut de gamme qui tirent le marché et drainent des consommateurs toujours plus nombreux et de plus en plus connaisseurs, le consommateur nippon opte plutôt pour les thés industriels, voire comme évoqué ceux en bouteille. Leur consommation enregistre ainsi des pro-

1. Le *Camellia sinensis* désigne le théier, arbuste de la famille des Théacées.
2. Florent Weugue a été le premier Français à obtenir le titre de « Japanese tea instructor ».

gressions annuelles à deux chiffres ces dernières années, de 10 à 50 % selon le type de thé (vert ou noir) utilisé. Il faut toutefois se garder de noircir le tableau car le thé – le vrai – a aussi ses fans au Japon. Des passionnés, souvent jeunes, qui se donnent corps et âme à son étude et sa promotion. Certains types de thé ont par ailleurs plus le vent en poupe que d'autres. C'est par exemple le cas du thé noir japonais, pour lequel on constate un certain engouement. Résultat, un nombre croissant de producteurs se met à la fabrication de ce thé à la saveur très douce, sans aucune astringence.

« Cette production nationale de thé noir n'a toutefois rien de nouveau », nuance Florent Weugue. Et d'expliquer : « le gouvernement japonais a fortement encouragé et soutenu le développement du thé noir dès la seconde moitié du XIX^e siècle, sans succès, alors que le sencha était déjà devenu un précieux produit d'exportation ». Si les ventes de feuilles de thé noir progressent en moyenne de 2 % chaque année, leur consommation reste toutefois très marginale et ne menace aucunement celle du sencha, variété de thé vert représentant aujourd'hui encore quelque 78 % de la production totale de thé japonais.

LA GRANDE FAMILLE DES THÉS VERTS JAPONAIS

On l'aura compris, le thé vert reste et demeure ultra dominant au pays du soleil levant. Ce qui n'empêche pas la diversité des saveurs, d'autant qu'il y a le thé vert. Ainsi, si le sencha est le plus répandu des thés verts japonais, d'autres variétés peuvent être distinguées selon les méthodes de culture, les processus de transformation appliqués, mais également et surtout la période de cueillette. Le sencha est le premier cueilli dès l'arrivée du printemps, ce qui lui confère une saveur plus douce que les autres variétés. « La première cueillette se fait dès le début du mois d'avril dans les régions du Japon les plus ensoleillées, celle-ci donne le plus souvent les meilleurs thés », explique Maki Maruyama, directrice de la maison de thé Jugetsudo à Paris. Et de préciser : « les premières pousses ont une douceur très particulière, parce qu'elles contiennent encore une partie de la théanine³ produite durant l'hiver ; les thés verts récoltés de la fin d'avril au début de mai ont connu un ensoleillement plus soutenu, leur saveur est équilibrée. Récoltés plus tard dans la saison, les thés ont reçu plus de soleil encore, ils sont plus corsés et ont plus d'amertume ». La cueillette du thé bancha succède ainsi à celle du sencha. Cette variété est issue d'une récolte plus tardive et est composée de feuilles plus développées donnant en conséquence un thé au goût plus commun.

3. La théanine (ou L-théanine) est un acide aminé communément présent dans le thé. À ne pas confondre avec la théine.

PETITE HISTOIRE DU THÉ

Bien que les premières graines de théiers aient été ramenées de Chine dès le VIII^e siècle, il faut attendre le IX^e siècle pour que les premiers théiers soient cultivés puis plantés dans la province d'Uji, actuellement réputée pour produire les meilleurs thés verts du Japon. Longtemps considérée comme le privilège des moines, la diffusion du thé dans la société japonaise est très lente. À la fin du XII^e siècle, les Japonais délaissent le thé en brique pour adopter le fameux matcha. La culture du thé connaît ensuite son apogée au XVI^e siècle avec l'avènement de Sen No Rikyū, premier grand maître dans l'histoire du thé. Codifiant les rapports entre le thé, le bouddhisme et les différentes écoles de thé, il met en place le célèbre Cha no yu, cérémonie d'inspiration zen, complexe et très codifiée. La cérémonie du thé constitue aujourd'hui encore une discipline complète au Japon. Elle fait ainsi l'objet d'un enseignement très encadré dispensé par une centaine d'écoles, chacune proposant sa voie du thé...



Le gyokuro et le matcha constituent deux variétés à part eu égard au processus de culture dont ils sont issus. Les plants sont en effet recouverts de pailles quelques semaines avant la récolte afin de les protéger du soleil. « Cela augmente la teneur en chlorophylle du théier, conférant à l'infusion un goût moins amer ; plus rond tendant vers la fameuse 5^e saveur que l'on appelle umami au Japon », explique Raphaël Berrhoun, responsable commercial de la société Umami. Le gyokuro est ainsi considéré comme l'un des meilleurs thés verts japonais. Idem pour le matcha dont la notoriété a désormais fait le tour du monde. Ce thé vert systématiquement réduit en poudre très fine offre toutefois plus d'amertume que le gyokuro. C'est pourquoi il est souvent servi avec une pâtisserie ou tout autre mets légèrement sucré. Il est également utilisé en Occident – et dans une moindre mesure au Japon – comme

Suite page 24



« Au-delà de la qualité du thé, celle de l'eau est très importante : sa température ne doit pas excéder 80°C, les temps d'infusion variant selon la variété de thé utilisée »

Yasu Kakegawa, expert en thés japonais et Lauréat 2014 du Prix « O-cha pionnier »

ingrédient culinaire afin d'agrémenter entrées et plats salés, mais également les desserts.

À BON THÉ, BONNE PRÉPARATION!

A contrario des autres thés japonais, « le matcha n'infuse pas, mais doit être battu avec un fouet en bambou – le chasen – dans l'eau, ceci afin de produire en surface une émulsion légère, colorée et savoureuse », explique Yasu Kakegawa⁴, expert en thés japonais et Lauréat 2014 du Prix « O-cha pionnier » de l'Association Mondiale des Thés Verts. Attention, comme pour les autres thés, la température de l'eau est essentielle. Celle-ci doit être utilisée juste avant d'entrer en ébullition. Pour être certain de ne pas se tromper, il suffit de faire bouillir l'eau et de la laisser reposer 3 à 4 minutes afin qu'elle descende suffisamment en température (70

ou 80 °C maximum). « Attention, plus on monte en température, plus on développe l'astringence du thé », avertit Yasu Kakegawa.

Qu'il s'agisse de matcha ou de tout autres thés verts japonais, si la même vigilance doit s'appliquer quant à la température de l'eau, celle de sa qualité ne doit pas non plus être oubliée. La plupart des experts en thé s'accordent sur l'utilisation d'une eau dite « douce ». « La minéralité de l'eau ne doit pas excéder 35 mg par litre, dans le cas contraire, les feuilles ne pourront infuser correctement et ne libéreront qu'une partie de leur saveur », poursuit le lauréat 2014 du Prix « O-cha pionnier ». À l'inverse du matcha pour lequel on peut utiliser une eau légèrement minérale – entre 50 et 100 mg par litre – l'eau courante que l'on utilisera volontiers pour les sencha et bancha classiques doit être systématiquement portée à ébullition. Ceci afin d'en retirer le chlore et d'en faire baisser la dureté. Enfin, le temps d'infusion peut être très différent selon les variétés de thé, mais également selon la forme des feuilles utilisées. « S'il s'agit de belles feuilles bien entières, une à deux minutes sont nécessaires; à l'inverse, si les feuilles sont très brisées ou partiellement en poudre, une dizaine de secondes peuvent suffire », confirme ainsi Yasu Kakegawa.

L'ART DU THÉ : PRÉPARATION, CÉRÉMONIE ET DÉGUSTATION

Contrairement aux idées reçues, la latitude accordée pour la préparation des thés japonais est donc assez large. Elle laisse ainsi à chaque expert et à chaque passionné la possibilité d'exprimer non seulement sa connaissance mais également sa personnalité. En cela et afin d'éviter les confusions, la préparation des thés verts japonais décrite plus haut n'a rien à voir avec la cérémonie du thé⁵ pratiquée de manière traditionnelle depuis des siècles sur l'archipel et pour laquelle on utilise exclusivement le thé matcha.

Si l'amateur de thé japonais dispose ainsi d'une certaine

4. Voir également le site www.yasukakegawa.com.
5. voir la rubrique Art de Vivre consacrée à la cérémonie du thé dans France Sushi n° 1.

liberté pour personnaliser ses préparations, il faut toutefois savoir qu'il existe non pas spécifiquement pour les thés nippons mais pour les thés en général, une méthode de préparation et de dégustation normée ISO 3103 et nommée « Préparation d'une infusion en vue d'examen organoleptiques ». Celle-ci, à l'aide d'un référentiel complet (voir encadré p. 26), permet de préparer méthodiquement et surtout de décrire en toute objectivité les qualités organoleptiques d'un thé. Un avantage certain quand on sait que pour un même thé, les saveurs peuvent varier d'un coin à l'autre de la planète non seulement selon la quantité d'eau ajoutée et le temps d'infusion mais également selon le matériel utilisé. La norme ISO 3103 établit ainsi des règles strictes concernant la forme de tasse utilisée, la quantité de thé, la durée d'infusion et bien sûr la température de l'eau. Au final, l'analyse objective de la saveur d'un thé n'est valable que si ces paramètres sont les mêmes partout, d'un coin à l'autre de la planète. Préparation et dégustation normées permettent non seulement objectivité mais également précisions. D'autant que la norme ISO 3103 a été récemment complétée par

Suite page 26



William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie, Paris 6^e) réalise un condiment nori/matcha qu'il associe à une Saint-Jacques snackée accompagnée d'une crème de choux fleurs, de yuzu et de feuilles de basilic thaïlandais.

3 QUESTIONS À YULIN LY DIRECTEUR DE LA PÂTISSERIE CIEL À PARIS

Qu'apporte le thé matcha en pâtisserie en terme de saveurs? Le matcha apporte une amertume bien équilibrée qui, loin de nuire à la saveur d'une pâtisserie, va plutôt amener fraîcheur et vivacité. On doit ces notes vives au goût très végétal du matcha. On retrouve d'ailleurs cette fraîcheur dans la couleur du produit, ce vert magnifique offrant un côté visuel attractif sur une pâtisserie.

Quel type de matcha utilisez-vous? Nous utilisons un thé matcha de très grande qualité, vendu chez Jugetsudo à Paris. Par contre, utiliser un matcha haut de gamme n'est pas forcément nécessaire en pâtisserie, la cuisson détruisant une partie de sa saveur. C'est d'ailleurs pourquoi il existe – au Japon et en France – des matcha produits et transformés spécifiquement pour des applications culinaires.

Comment utilisez-vous le matcha à la pâtisserie Ciel? Nous l'utilisons pour notre chiffon cake constitué d'une génoise un peu plus légère que la moyenne que nous garnissons avec une crème pâtissière au matcha. Nous déclinons également ce thé vert sur une gamme de sablés ainsi que sur un tout nouveau concept de génoise roulée à déguster avec les doigts... Enfin, nous pouvons actuellement nos nouveaux financiers et madeleines au matcha, à sortir très prochainement.



© pâtisserie Ciel

www.umamiparis.com
service sur mesure pour les professionnels

Le meilleur de la gastronomie japonaise

UMAMI : 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois - Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - contact@umamiparis.com

la norme ISO 3720 introduisant dans le référentiel le dosage des polyphénols⁶.

À BOIRE ET À MANGER...

Qu'il soit préparé selon la méthode traditionnelle ou en suivant le référentiel de la méthode normée, un thé de qualité se suffit le plus souvent à lui-même. Ce qui n'empêche pas cette boisson d'être volontiers consommée au cours des repas au Japon. Les thés verts japonais s'accordent en effet à merveille avec les poissons et les fruits de mer – en sushi et sashimi notamment – mais également avec la plupart des légumes cultivés dans l'archipel. Certains thés verts japonais sont toutefois plus appropriés que d'autres. C'est le cas du bancha, thé le plus souvent servi pour accompagner un déjeuner ou un dîner. Le bancha hojicha qui désigne un bancha légèrement grillé pour en renforcer la saveur, est par excellence le thé servi dans les sushiya⁷. Le genmaicha, étonnant mélange de bancha, de riz grillé et de maïs soufflé, est également très consommé sur l'archipel. Particulièrement désaltérant et rafraîchissant, il figure au printemps et en été à la carte de la plupart des restaurants, quel que soit le type de cuisine pratiquée et le genre de mets servis : poissons, viandes, légumes, etc. Les cuisiniers japonais exerçant en France s'accordent plus de latitude sur le choix de thés servis en accompagnement d'un repas. Hideo Wada, chef de la sushiya Wada (Paris 16^e) propose ainsi sencha et matcha. « Ce sont des thés de la péninsule d'Ise, produits par la maison Usien en exclusivité pour notre restaurant », précise-t-il. Rien n'est laissé au hasard lors de leur préparation. Le maître sushi utilise ainsi une eau de source qu'il fait venir de Kyoto et porte celle-ci à 40 °C, pas un de plus ! Comme quoi, toutes les voies du thé sont possibles...

LA NORME ISO 3103 POUR LA PRÉPARATION ET L'APPRECIATION DU THÉ (PARFUM, GOÛT, VUE, ETC.)

- **Remplir** la théière contenant le thé avec de l'eau récemment portée à l'ébullition, jusqu'à environ 4 à 6 mm du bord et mettre le couvercle,
- **Laisser** infuser le thé durant 6 min,
- **Verser** le liquide dans la tasse en maintenant le couvercle en place de façon à retenir les feuilles de thé,
- **Sentir et goûter** le thé,

- **Enlever** et retourner le couvercle, y déposer les feuilles infusées,
- **Placer** le couvercle ainsi retourné sur la théière vide afin de pouvoir examiner couleur et texture des feuilles infusées.



Hideo Wada, chef de la sushiya Wada (Paris 16^e)

« Pour préparer sencha et matcha, j'utilise une eau de source de Kyoto peu minérale et très pure. »

Les accords mets/thé sont également de plus en plus pratiqués en Europe, notamment en France où certains restaurants excellent dans cette discipline particulièrement ardue. C'est entre autres le cas chez Yam Tcha (Paris 1^{er}) où la chef Adeline Grattard, épaulée par son époux Chi Wah, propose depuis plusieurs années un menu tissant un lien ténu entre une cuisine franco-asiatique parfaitement maîtrisée et une sélection de thés chinois et japonais. Depuis, plusieurs cuisiniers lui ont emboîté le pas. David Rathgeber au restaurant L'Assiette (Paris 14^e) relève ainsi au quotidien le défi d'associer thés et cuisine traditionnelle française. Mariage illégitime a priori mais au final plein de sensualité, le chef jouant avec subtilité sur les décalages.

LE THÉ VERT COMME INGRÉDIENT CULINAIRE

Si le thé et plus particulièrement le thé vert japonais, peut en tant que boisson accompagner un repas, il peut aussi être utilisé comme ingrédient en cuisine. Depuis une vingtaine d'années, de nombreux chefs occidentaux mènent des expériences dans ce sens et créent de nombreuses recettes toutes aussi innovantes que savoureuses.

Au Restaurant du port à Locquirec (29), Yannick Lebeaudour utilise ainsi le thé matcha pour réaliser un sorbet maison qu'il associe à une salade de fraises, le tout servi avec des éclats de biscuit au chocolat et une pincée de poivre de Sichuan. Pas d'astuces particulières pour la réalisation du sorbet lui-même, mais le secret du succès de la recette se situe en amont... « Il est nécessaire de surdoser le matcha afin qu'il concentre tout son arôme », recommande ainsi le chef qui précise : « On prépare dans un premier temps un sirop avec du sucre et de l'eau, le tout est mis à réduire une quinzaine de minutes à feu doux. Le matcha est ensuite ajouté puis la préparation mise à refroidir :

⁶ Les polyphénols sont responsables d'une grande partie des bienfaits du thé vert pour la santé.
⁷ Sushiya : restaurants de sushi en japonais

Ne pas hésiter à laisser l'ensemble refroidir plusieurs heures, le thé développera alors moins d'astringence et d'amertume tout en conservant une bonne fidélité aromatique. Enfin, placer l'ensemble dans la turbine de la sorbetière et programmer pour 40 minutes ».

DE PARIS À MILAN EN PASSANT PAR TOKYO...

Si le chef italien Giovanni Ruggieri, du restaurant Refettorio à Milan, utilise lui aussi le thé matcha, notamment pour la réalisation d'une mayonnaise verte servie avec des crevettes crues et de jeunes pousses de légumes, il pousse également l'expérience plus loin, en convoquant en cuisine la plupart des thés verts japonais. À l'image de David Rathgeber (L'Assiette), Giovanni Ruggieri raisonne souvent par contraste ou par décalage : « Si par exemple, l'aliment est onctueux et gras, le thé doit être frais et légèrement astringent ». D'où cette extraordinaire recette de risotto au thé sencha parsemée au moment du service de quelques jeunes pousses de radis rouge. « Il s'agit toujours d'arriver à un délicat équilibre sensoriel, qui peut être obtenu par contraste mais également par affinité ». La soupe de thé vert genmaicha proposée à Milan tape ainsi dans le mille. Parmi les légumes et légumineuses qu'elle contient, les germes de blé – ajoutés en fin de cuisson – prolongent en effet parfaitement la saveur typique des céréales grillées contenues dans le thé.

À Paris, William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie, Paris 6^e) invite lui aussi le thé vert japonais à sa table. Sa ligne directrice ? Des produits simples, des cuissons millimétrées au plus court, le tout rehaussé de toute la palette des saveurs de l'Asie du Sud Est y compris celles du Japon. « Ce qui m'importe, c'est la sensation de fraîcheur en bouche, souvent apportée par des notes acides, certes, mais qui peut également comporter du sucré, du salé, de l'amertume, l'ensemble jouant finalement sur toutes les dimensions », confie le chef. Le thé vert japonais participe pour lui de cette recherche d'universalité gustative. À l'image de cette Saint-Jacques sur laquelle William Ledeuil apporte l'acidité du yuzu, la douceur d'une émulsion de choux fleur et la tempérance amère/iodée d'une confiture de nori au thé matcha. « Le thé se situe pour moi dans le registre des assaisonnements et cette alliance entre le nori et le matcha permet d'approcher une certaine sapidité pouvant rappeler l'umami », explique le cuisinier qui, sur la base d'infusions de thé grillé, réalise également de savoureux bouillons.

Bref, le thé vert japonais n'a pas fini de faire couler l'encre en France et en Europe. Cela frémît déjà, lentement mais sûrement. Cette légère effervescence qui devrait bientôt se muer en « tendance », tombe à pic.



Dans un monde de la restauration où la nouveauté est devenue un but en soi, le besoin d'expérimentations nouvelles prédomine. Matcha, sencha, bancha et autre gyokuro, apportent une certaine fraîcheur dans ce sens, une nouvelle possibilité : celle d'avoir autrement soif, et l'opportunité de concevoir – enfin ! – qu'il puisse y avoir une vie après le vin et... le saké ! ■

L'INVITÉ DONNE SON AVIS



HARUKATSU HOSOKAWA, CHEF DU RESTAURANT BIZAN

« Avec l'engouement pour le thé Matcha en France depuis quelques années, on voit des choses au coloris douteux. Le thé Matcha doit être vert foncé, voire marron. Il se conserve au réfrigérateur. Nous proposons le thé en boisson et nous l'utilisons dans certains desserts : thé Matcha, thé Hojicha. »