

Diplôme national de master

Domaine - sciences humaines et sociales

Mention - sciences de l'information et des bibliothèques

Spécialité - cultures de l'écrit et de l'image

Les récits de voyages des Occidentaux sur le thé en Chine : XVI^e – XIX^e siècle

Claire Vatté

Sous la direction de Philippe Martin
Professeur d'histoire moderne – Université Lumière Lyon II

Remerciements

Tout d'abord, je tiens à remercier Monsieur Philippe Martin de m'avoir accompagné et conseillé tout au long de cette année de master.

Je souhaite également remercier le personnel des fonds anciens de la Bibliothèque municipale de Lyon et de la Bibliothèque Diderot de Lyon pour la patience et l'aide qu'ils m'ont apportées.

Je remercie grandement ma famille pour leur soutien et leur aide. Je souhaite remercier en particulier ma mère pour ses conseils et ses longues soirées d'attentives relectures.

Enfin, un grand merci à Benjamin, pour ses relectures, les échanges et le soutien qu'il m'apporte.

Résumé :

Entre le XVI^{ème} et le XIX^{ème} siècle de nombreux voyageurs européens sont partis à la découverte de l'Asie et de ses cultures. Qu'ils soient missionnaires jésuites, botanistes ou marchands, ils ont chacun écrit des lettres ou des mémoires pour raconter leur voyage, leur mission et leur découverte. L'une d'entre-elle est le thé. Cette boisson typiquement chinoise occupe une place très importante. Cette nouvelle plante fascine par ses propriétés et ses usages.

Descripteurs : livre de voyage, Européens, Chine, thé, XVIe – XIXe siècle.

Abstract :

Between the XVIth and the XIXth century, many European's travelers went to the discovery of Asia and of her cultures. Whether Jesuits's missionaries, botanists or seller, they have, each of them, wrote down letters or diaries to talk about their trip, their mission and their discovery. One of them is tea. This drink typically chinese take a major spot. This new plant captivate by her attributes and her practicies.

Keywords : Travel's books, Europeans, China, tea, XVIe – XIXe.

Droits d'auteurs



Cette création est mise à disposition selon le Contrat : « **Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France** » disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr> ou par courrier postal à Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

Sommaire

SIGLES ET ABREVIATIONS	7
INTRODUCTION	9
HISTOIRE DU THÉ.....	13
I- L'APPARITION DU THE EN CHINE	13
A- <i>Les légendes.....</i>	13
B- <i>L'exploitation du thé</i>	16
C- <i>Les premières utilisations</i>	21
II- LA DEGUSTATION DU THE EN CHINE.....	23
A- <i>Les différents types de thé.....</i>	23
B- <i>L'évolution de la consommation du thé</i>	27
C- <i>L'art de la dégustation du thé en Chine.....</i>	32
III- LES APPORTS CULTURELS DU THE.....	39
A- <i>La culture du thé</i>	39
B- <i>Le rapport social au thé.....</i>	41
C- <i>Les rites et croyances</i>	47
LE THE VU PAR LES RELIGIEUX EN CHINE	54
I- L'ARRIVEE DES JESUITES EN CHINE ENTRE LE 16EME ET LE 17EME	54
A- <i>Les premiers voyages</i>	54
B- <i>Les missions françaises en Chine.....</i>	62
II- LES TEMOIGNAGES DES RELIGIEUX SUR LE THE DU 18EME AU 19EME	76
A- <i>Une description de la Chine</i>	76
B- <i>Evariste Huc</i>	88
LE THE : UNE NOUVELLE PLANTE, UNE NOUVELLE DENREE	99
I- LE THE POUR LES SCIENTIFIQUES	99
A- <i>Un voyage entre science et commerce</i>	99
B- <i>Le thé par un naturaliste</i>	107
II- LE COMMERCE AVEC LA CHINE.....	115
A- <i>Le développement du commerce entre les Européens et l'Asie</i>	115
B- <i>Lyon et la Chine.....</i>	121
CONCLUSION	135
SOURCES	139
BIBLIOGRAPHIE.....	147
ANNEXES.....	155
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	173
TABLE DES MATIERES	175

Sigles et abréviations

BCU – Bibliothèque Cantonale et Universitaire de Lausanne

BmL – Bibliothèque Municipale de Lyon

BnF – Bibliothèque Nationale de France

L'orthographe des sources a été retranscrite telle qu'elle est dans son édition d'origine.

INTRODUCTION

Selon le Syndicat du thé et des plantes à infusion, en 2014, le volume de consommation représentait 6 959 786 kilogrammes, soit 159 millions d'euros¹. La société d'étude de marché américaine IRI (Information Resources, Inc.)² rapporte une augmentation de la consommation de thé en France en 2015 de 4 millions d'euros par rapport à 2014. Celle-ci se confirme aussi dans tout le reste de l'Europe, excepté en Grande Bretagne. Aujourd'hui, l'engouement est visible grâce aux magazines de consommations comme LSA (Libre Service Actualités)³ mais aussi par de nombreux articles de presse de tout genre comme le Huffington Post⁴. Cette frénésie particulière des Français et des Européens pour le thé est grandissante et se reconnaît par le renouveau marketing qu'apporte le commerce du thé à cette boisson ancestrale. En effet, le thé est originaire de Chine et daterait de trois mille ans avant notre ère. Comment alors cette boisson, aujourd'hui populaire, est-elle arrivée en Europe ?

Le thé apparaît en Europe au début du XVII^e siècle par l'intermédiaire des exportations hollandaises.⁵ Avant que le thé n'arrive sur les tables européennes, il y avait déjà, dès le XVI^e siècle, tout un imaginaire très important autour de la Chine et de l'Asie. Cet imaginaire passait par les récits des premiers missionnaires partis en Chine au XVI^e siècle comme ceux de Matteo Ricci mais encore grâce aux récits des marchands et des voyageurs. Le plus célèbre est certainement le grand marchand vénitien Marco Polo, avec le célèbre *Livres de Merveilles* qui relate son voyage en Asie avec son père et son oncle, Niccolo et Maffeo Polo⁶. Tous ces textes sur les merveilles de la Chine arrivent en Europe avec de nouveaux produits de l'Asie, dont, entre autre, des épices, la soie et le thé.

Le mot thé, que l'on connaît en anglais : tea, en allemand tee et en néerlandais thee, est un mot qui vient du dialecte local d'Amoy (port d'une province du Fou-Kien), *t'e* qui se prononce tay. Quand les Hollandais ramenèrent du thé en Europe, cette appellation fut gardée par les différents pays occidentaux. Cependant, à Canton, les Chinois parlent de *ch'a* qui se prononce chah. Cette dénomination continue au Japon, en Inde, en Perse et en Russie.⁷ La Chine a longtemps été la seule productrice de thé. Première et seule consommatrice, elle commença progressivement le commerce du thé avec la Corée, le Japon, la Russie et avec les pays arabes. Néanmoins, le thé connaît une très lente diffusion vers l'ouest par les voies maritimes du sud mais aussi par les dangereux chemins de l'intérieur du continent. Le monde méditerranéen ignore le thé. Contrairement à la soie, le thé ne

¹ Syndicat du thé et des plantes à infusion, « Côté chiffres, le thé en France » In *Thé et Infusion* [En Ligne] http://www.theetinfusions.fr/chiffre_the_france.htm (Page consulté le 2 avril 2016)

² Information Resources, Inc. (Iri), « IRI Pulse Report Drinks » In *IRI World Wide* [En Ligne] https://www.iriworldwide.com/IRI/media/IRI-Clients/IRI_PulseReport_Drinks_H1_15_Final.pdf (Page consulté le 2 avril 2016)

³ « Le thé gagne en modernité ». In : *Isa-conso.fr* [En ligne] : <http://www.isa-conso.fr/le-the-gagne-en-modernite,230712> (consulté le 6 avril 2016)

⁴ BUCCELLA F. « Le thé sort de l'ombre ». In : *Le Huffington Post* [En ligne] : http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/boisson-petit-dejeuner-confiture_b_7973984.html (consulté le 6 avril 2016)

⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*. 2^e éd. 2007. Mayenne : Les Éditions Desjonquères, 2001. 256p.(Ostremer).

⁶ *Ibid.*

⁷ RUNNER J. *Le Thé*. 2^e éd. mise à jour. Paris : Presses universitaires de France, 1974. 128 p. (Que sais-je ?)

représente pas une attraction commerciale importante pour les caravaniers du Turkestan. Ni les Romains, ni les Sassanides, ni les Byzantins n'en soupçonnent l'existence. Au cours du XVI^e siècle, les grands déplacements maritimes des Portugais et des Hollandais dans l'océan Indien et la mer de Chine, changent la situation.⁸

Les expéditions par les mers facilitent une plus grosse importation. Les Hollandais de la Compagnie des Indes Orientales ont probablement effectué un premier chargement de thé vers 1606 mais la première mention de la consommation du thé en Hollande n'apparaît qu'en 1637.⁹ La boisson devient à la mode, surtout grâce à une propagande médicale qui fait progresser la consommation de thé. Plusieurs médecins, tels que Willem ten Rhijne (spécialiste de la médecine japonaise), mais aussi et surtout, Cornelius Bontekoe (un physicien et théoricien du thé) prescrivent et conseillent le thé à des patients pour guérir les migraines, les aigreurs d'estomac, les digestions pénibles et autres nombreux maux.¹⁰

Ces vertus médicales vont, pendant tout le XVII^e siècle, être prêtées au thé et grâce à cela, se répandent dans toute l'Europe. Des docteurs des universités, des hommes d'état, des courtisans de France et d'Angleterre commencent à s'intéresser à ce nouveau breuvage. En France, par exemple, le thé est apprécié par de nombreux grands personnages comme Racine, Mme de Sévigné ou encore Mme de La Sablière qui fut, selon l'histoire, la première à boire son thé avec du lait, ou plutôt ajouter du thé dans son lait.¹¹ Malgré un engouement restreint mais évident la nouvelle boisson n'a pas que des partisans. En 1648, Philibert Morisset préside la candidature en médecine de Jean-Armand de Mauvillain où il présente, devant la Faculté de Médecine de Paris, une thèse en faveur du thé. Il affirmait qu'il « donnait de l'esprit ». Cette proclamation fut particulièrement polémique comme on peut le voir dans la lettre de Guy Patin (docteur régent et doyen de la Faculté de médecine de Paris et homme de lettre français) à Charles Spon (médecin lyonnais et érudit helléniste). Il critique à la fois la thèse et le jugement faussé du président qui ne s'intéresse au thé « *que pour flatter M. le chancelier, duquel est venue la réputation de cette drogue quæ statim evanuit cum sonitu (qui a disparu sur-le-champ avec fracas), et de la bonté de laquelle ceux-mêmes qui la vantent n'oseraient jurer, n'en pouvant assigner aucun bon effet* »¹².

Ces polémiques n'étaient pas particulières à la France et cessèrent avec le traité de Bontekoe en 1678. Cornelius Bontekoe publia une dissertation *Tractaat van het excellenste kruid Thee (Traité sur l'excellente boisson du thé)*, qui fut un grand succès¹³.

En Europe, et plus particulièrement en Grande Bretagne, la consommation de thé se développe fortement et la demande ne cesse de s'intensifier. Dès 1620, le thé devient une denrée recherchée à Londres. La consommation va sans cesse croître

⁸ TRÉPARDOUX F., DELAVEAU P. « Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions ». *Revue d'histoire de la pharmacie* 1999. Vol. 87, n°322, p. 247-253. [En ligne] : < <http://dx.doi.org/10.3406/pharm.1999.4744> > [consulté le 12 octobre 2015]

⁹ BUTEL P. *Histoire du thé, op. cit.*

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹² Correspondance française de Guy Patin, éditée par Loïc Capron. – Paris : Bibliothèque interuniversitaire de santé, 2015. – Lettre 151 À Charles Spon, le 10 mars 1648 [En ligne] : <http://www.biusante.parisdescartes.fr/patin/?do=pg&let=0151> (consulté le 6 avril 2016)

¹³ ADELON, ALIBERT, BARBIER, [ET AL.]. *Dictionnaire des sciences médicales - par une société de médecins et de chirurgiens*. Paris : C. L. F. Panckoucke, 1812. 574 p.

dans les villes. Son commerce devient un enjeu financier de premier plan et les Anglais souhaitent en avoir le monopole.¹⁴ Pour l'Europe centrale et sur le pourtour de la Méditerranée, le thé reste une boisson de luxe car le café venant d'Afrique arrive plus facilement¹⁵ et à moindre coût.

Le thé venait principalement de la Chine qui était pratiquement le seul pays exportateur. Il était transporté par les *East Indiamen*, les voiliers de la Compagnie anglaise des Indes Orientales. Ils mettaient plus de six mois pour faire le trajet entre Canton et Londres. Au milieu du XVIII^e siècle, le thé était devenu en Angleterre la principale boisson de toutes les classes sociales malgré son prix élevé. Une livre de thé du meilleur marché coûtait le tiers du salaire hebdomadaire d'un travailleur spécialisé.¹⁶ Le développement croissant du commerce du thé permit à partir de 1834, la construction de voiliers plus rapides et spécialement aménagés pour le commerce du thé, les Tea Clippers, dont le premier, le Rainbow de 750 tonneaux fut construit à New York en 1845. Ce commerce accélère le développement de la navigation à plus grande vitesse. A l'ouverture du canal de Suez en 1869 et grâce au développement de la navigation à vapeur, les clippers disparaissent.¹⁷ Le thé influença, au XVIII^e siècle, l'industrie anglaise de la poterie et de la porcelaine. Cette boisson nécessitait de nouveaux ustensiles. Les théières et les services à thé étaient d'abord importés de Chine, mais ensuite le commerce local s'amplifie. Le développement du thé en Chine avait lui-même contribué au développement des services à thé.¹⁸ Sans aller aussi loin dans le raffinement de « l'équipement complet du thé », les Anglais et les Européens conquirent les traditions chinoises d'usage du thé grâce à de nombreux récits de voyages.

Cette étude va se consacrer à l'analyse et à la comparaison de récits de voyages de plusieurs groupes définis en quatre catégories : des scientifiques, des marchands, des ambassadeurs et des missionnaires. Celle-ci ne sera pas exhaustive mais permettra d'avoir une vision différente sur les descriptions de la Chine et en particulier sur la culture du thé dans ce pays. L'analyse montrera comment ces spectateurs occidentaux découvrent le thé et sa culture et comment ils retracent cela. Le but est d'observer leur façon de parler, de savoir comment ils perçoivent le thé et de comparer, selon la finalité de leur voyage, leur vision similaire ou différente de cette boisson.

Ainsi, que peuvent nous apprendre les sources des botanistes, des ambassadeurs, des commerçants et des religieux sur le thé en Chine ?

Cette étude s'attachera en premier lieu à une histoire brève sur le thé en Chine, sur son apparition et sa culture. Puis, dans un second temps nous verrons comment les religieux, et plus particulièrement les Jésuites, présents et habitants en Chine interprètent le thé et son utilisation par les chinois. Enfin, nous étudierons les livres sur le commerce du thé avec les occidentaux, à savoir les écrits des commerçants et des scientifiques en Chine.

¹⁴ TRÉPARDOUX F., DELAVEAU P. « Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions ». *Revue d'histoire de la pharmacie*, op. cit

¹⁵ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ *Ibid.*

¹⁸ *Ibid.*

HISTOIRE DU THÉ

I- L'APPARITION DU THE EN CHINE

A- Les légendes

Le thé arrive en Europe au début du XVII^e siècle, mais quand apparaît-il en Chine ? De nombreuses questions se posent, d'où vient le thé, qui en a fait la boisson que nous connaissons aujourd'hui, qu'elles sont ces origines ? Les historiens ne connaissent pas la genèse de cette boisson millénaire. En effet, même s'il est possible de dater approximativement l'apparition de la plante, aucune source ne nous l'indique ni nous décrit sa première exploitation. Mais certaines légendes chinoises relatent sa découverte et ses premières utilisations. Ces mythologies qui entourent l'origine du thé nous viennent du III^e millénaire avant notre ère.¹⁹

La légende de l'Empereur agriculteur

Il est impossible de parler de l'histoire du thé sans rapporter la légende chinoise la plus connue sur le thé et la seule qui évoque de la découverte de ce breuvage. En effet, la découverte du thé est prêtée à l'Empereur Chen Nung (ou Shennong, l'agriculteur divin). Il est considéré dans la tradition chinoise comme le père de l'agriculture et de la médecine. Il a appris aux hommes à labourer au début du troisième millénaire avant Jésus-Christ. Les Chinois lui attribuent le mérite d'avoir décelé le thé en 2737 avant J.-C. A cette époque, la Chine vit un âge d'or, où règne une parfaite vertu et les légendes peuplent cet empire d'êtres fabuleux, de dieux ou de héros qui édifient la terre. Chen Nung est représenté en souverain à tête de bœuf sur un corps d'homme. C'est le grand « fabricant » du monde, possesseur d'une sorte de vertu totale concourant à la constitution de l'ordre de l'univers et du temps, créateur de la civilisation chinoise.²⁰

La découverte

Au cours de son règne, il avait ordonné à tous ses sujets, en médecin soucieux de l'hygiène, de faire bouillir l'eau avant de la boire.²¹ Par un jour de grande chaleur, Chen Nung se reposait à l'ombre d'un arbre sauvage. Il eut soif, et selon le nouvel usage, il fit bouillir un peu d'eau. A ce moment-là, une légère brise détacha d'un arbuste quelques feuilles qui vinrent se poser sur l'eau frémissante.²² Il s'éleva alors un arôme d'une grande finesse, et Chen Nung eut envie de goûter cette préparation inattendue.²³ Chen Nung porta à ses lèvres cette infusion et fut émerveillé du goût de ce mélange. L'arbre était un théier, l'Empereur avait créé le thé.²⁴

¹⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

²⁰ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

²¹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

²² BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

²³ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*. Toulouse : Editions Plume de carotte, 2004. 166 p.

²⁴ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

Le livre de Nadia Bécaud sur la Culture chinoise du thé, nous donne une autre variante de la découverte du thé. Dans son récit, entre 2737 à 2697 avant J.-C., une épidémie sévit, entraînant un nombre considérable de malades et de morts. Pour remédier à cela, l'empereur se mit à la recherche de plantes pour guérir son peuple. L'empereur était connu pour posséder des pouvoirs exceptionnels. Son corps était transparent comme le jade lui permettant d'observer son organisme interne. Quand il goûtait des plantes non toxiques, son corps restait transparent mais lorsque les plantes étaient du poison, son corps se remplissait d'un liquide noir. Un jour où il avait goûté 72 plantes, presque la totalité de son corps avait noirci. Faible, il remarqua une plante d'une belle teinte verte. Il en cueillit deux feuilles qu'il mâcha. Il remarqua ensuite que son corps redevenait transparent. Il sut alors que cette plante possédait des propriétés désintoxicantes et résistait aux poisons.²⁵



Figure 1 - L'Empereur Chen Nong, inventeur mythique du thé

L'influence

D'après ces contes, nous pouvons estimer que les Chinois connaissent le thé au moins depuis 5000 ans. Ces histoires sont les seules légendes sur la découverte et l'utilisation du thé. L'important n'est pas de savoir si ces légendes sont vraies ou non, mais plutôt de voir comment le mythe s'est construit autour de ce héros civilisateur de la mythologie chinoise. Chen Nong fait partie des trois Augustes de la mythologie chinoise, c'est-à-dire des dieux ou rois légendaires qui seraient nés à la création mystérieuse de la Chine. Ils auraient instauré la civilisation chinoise. Fuxi est le premier, il aurait inventé, entre autres les fondements de l'écriture chinoise, le calendrier. Nuwa, sa sœur, aurait créé l'humanité et Chen Nong aurait découvert les plantes médicinales. Ces trois dieux sont très importants et il n'est pas étonnant d'attribuer la découverte du thé à Chen Nong. Il aurait présenté cette plante dans son *Traité des plantes médicinales*. C'est certainement l'œuvre littéraire la plus précoce sur les effets du thé.²⁶ La croyance chinoise veut qu'à partir de ce moment-là, les Chinois considérèrent le thé comme un précieux remède.²⁷

²⁵ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*. Lyon : Éditions Stéphane Bachès, 2004. 176 p.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*. 1ère édition. Pékin : Éditions en Langues Étrangères Beijing, 2006. 194 p.

La légende japonaise

Une autre légende, une variante japonaise, sur la découverte du thé existe mais plus récente que celle de Chen Nong. Elle explique que le théier est apparu pour aider les moines bouddhistes à maintenir de longues méditations.²⁸

L'histoire

La légende japonaise est rattachée au bouddhisme Zen, dont les prêtres contribuèrent grandement à répandre au Japon l'usage et à faire de la cérémonie du thé la représentation de l'esprit Zen de l'harmonie et de l'unité de l'univers.²⁹ C'est l'histoire d'un prince indien, devenu ascète, Dharma. Vingt-huitième patriarche Zen, Bodhi-Dharma avait hérité du secret de la méditation qui conduit à l'état du Bouddha. Il se rend au nord de la Chine dans la première moitié du VI^e siècle.³⁰

« Il quitta l'Inde et voyagea en Chine en pèlerin, prêchant le bouddhisme sur sa route. Sa pénitence exigeait qu'il reste éveillé ; il put le rester pendant des années ; un jour néanmoins, il s'endormit pendant ses dévotions. S'éveillant brutalement, il fut si ému par l'énormité de son péché que, plein de remords, il se coupa les paupières et les enterra dans le sol. Repassant en cet endroit après un certain temps, il observa que les paupières avaient poussé, donnant naissance à un buisson qu'il n'avait jamais vu auparavant. Il grignota les feuilles et s'aperçut qu'elles avaient la propriété de tenir les yeux ouverts. Il conta cette histoire à ses amis, qui récoltèrent les graines, et ainsi commença la culture du thé. On dit qu'à partir de la Chine il s'en fût au Japon et introduisit le thé dans ce pays ». ³¹

L'influence

Cette fable n'est pas reconnue en Chine. Leurs chroniques datent le voyage de Bodhi-Dharma en Chine en 543 de notre ère.³² Le thé y est déjà installé depuis très longtemps. Les historiens pensent que Bodhi-Dharma connaissait bien le théier et en avait amené quelques plants au Japon. Il est rapporté que l'ascète aurait inventé cette « création » incroyable du thé, la rendant plus séduisante aux yeux de ses disciples mais facilitant également son enseignement.³³

Beaucoup d'autres légendes subsistent sur le thé, elles sont chinoises, japonaises ou même indiennes et sur ses bienfaits. Mais aucune ne peut réellement contribuer à lever le mystère des origines de cette boisson à laquelle ont toujours été attachées d'innombrables vertus.³⁴

²⁸ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

²⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

³⁰ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

³¹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

³² *Ibid.*

³³ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

³⁴ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

Les premières traces de l'utilisation du thé

La littérature chinoise permet de préciser un peu mieux le flou de la légende. Selon Jean Runner dans son histoire du thé, la première mention dans la littérature semble apparaître dans un ancien dictionnaire chinois, le *Er' Ya* datant du XII^e siècle avant notre ère. Il cite l'emploi de ses feuilles en infusion.³⁵

Un autre texte parle de l'usage du thé comme boisson. Le contrat pour les jeunes serviteurs, rédigé par Wang Bao sous les Han en 59 avant J-C., stipule tous les services que le serviteur doit rendre au maître chaque jour. Les plus importants étaient l'achat du thé, sa préparation ainsi que le lavage et la conservation des services à thé.³⁶ Au VI^e siècle avant J-C., une herbe « *tu* » était utilisée comme offrande aux ancêtres. Un manuel scolaire chinois sur l'origine des coutumes attribuée à Kwunyin, disciple de Lao-Tseu, l'habitude d'offrir du thé à un hôte.³⁷

B- L'exploitation du thé

Si l'époque de découverte du thé reste ignorée ainsi que ses premières exploitations, les lieux de productions et de développement du thé sont connus par les historiens.

La plante et son exploitation

La plante

Le thé se constitue de feuille d'un arbuste appelé théier (*Thea chinensis* ou *Thea sinensis*) de la famille des Guttifères (une famille de plantes dicotylédones, c'est à dire qui a deux feuilles primordiales constitutives de la graine), et plus spécifiquement de la famille des Théacées (arbre et arbustes des régions tropicales et subtropicales) du genre *Camellia*.³⁸ En 1753, Linné publie son *Species Plantarum*, un catalogue de toutes les plantes connues. Pour le thé il distingua deux genres, le *Thea* et le *Camellia*. Le *Thea* était composé d'une seule variété, le *Thea sinensis* et le *Camellia* avait deux variétés le *Camellia japonica* et le *Camellia sasanqua*. Les deux genres sont réunis en 1881 sous le *Camellia sinensis*.³⁹ Il existe deux variétés principales : la variété de Chine et celle d'Assam.⁴⁰ Les théiers de Chine sont des arbres de cinq mètres de haut alors que les théiers d'Assam font vingt mètres de haut. Les feuillages sempervirents (garde ses feuilles tout au long de l'année) sont très denses. Les théiers de Chine sont taillés, pour faciliter la cueillette et avoir les jeunes pousses à hauteur de main, en un buisson d'un mètre vingt à un mètre cinquante. Les feuilles à pétiole court (4 à 6 cm), alternés, de forme elliptiques à lancéolées (en forme de fer de lance), peuvent être denticulées ou non sur le pourtour. Elles sont plus petites sur le théier de Chine que sur le théier d'Assam (15 cm).⁴¹ La face supérieure des feuilles est d'un vert brillant alors que leur face

³⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

³⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

³⁷ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

³⁸ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*. Paris : Editions Robert Laffont, 1983. 240 p.

³⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁴⁰ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁴¹ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

inférieure est mate et d'un vert plus clair. Un fin duvet blanchâtre recouvre les jeunes pousses et les bourgeons, le *pekoe* (*Pak-Ho* signifie cheveu, duvet en cantonais)⁴². Les théiers sont robustes et résistent bien au froid des hivers du Nord de la Chine, du Japon et du Caucase ainsi qu'à la chaleur des étés du Nord de l'Inde. Les théiers sont pourvus de petites fleurs blanches de cinq à sept pétales. Elles sont soit isolées soit en petites cymes d'une à quatre feuilles.⁴³ Le fruit du théier a une coque dure verte, divisée en loges contenant d'une à trois graines.⁴⁴ Les graines sont brunes, d'un diamètre de quatre à huit millimètres pour la variété de Chine et de dix à quinze millimètres pour les théiers d'Assam. Sa durée de vie diffère selon sa variété. Pour celle d'Assam, le théier a une vie d'environ cinquante ans, selon la production. Les théiers de Chine se renouvellent par des rejets issus des racines et subsistent plus longtemps.⁴⁵

Sol et climat

Un climat chaud et humide l'été et un hiver pas trop froid ni trop sec sont nécessaires pour son développement.⁴⁶ Il demande, dans l'idéal, un ensoleillement moyen de cinq heures par jour, régulier tout au long de l'année. Le théier ne supporte pas les climats nuageux, mais a également besoin de pluies fréquentes, de préférence la nuit (200 millimètres environ de précipitation par mois)⁴⁷. Pour réunir toutes ces conditions, la culture de théier se trouve souvent en altitude, pour bénéficier d'une température adaptée.⁴⁸ Le thé peut être cultivé jusqu'à des altitudes de 2000 à 2500 mètres, comme à Ceylan (600 à 2200m), ou encore au Darjeeling dans le nord de l'Inde (2000 à 3000m). Toutes ces exigences sont évidemment très rarement réunies mais le thé s'accommode bien de conditions assez différentes.⁴⁹ En cas de conditions climatiques extrêmes (grosses précipitations annuelles irrégulières ou de très basses puis très hautes températures), la croissance de la feuille ne sera pas régulière tout au long de l'année. Les conditions climatiques jouent un rôle important sur la qualité des récoltes⁵⁰.

La qualité du sol interfère beaucoup moins que le climat pour un thé de qualité. Le théier préfère les sols meubles et possédant une couche d'humus importante mais sans couche dure qui empêcherait les racines de s'enfoncer dans le sol. Ces dernières descendent entre quatre et six mètres de profondeur. Le théier ne s'accommode pas d'un terrain trop calcaire ou trop argileux. Dans les régions productrices de thé avec de fortes précipitations, un sol perméable est particulièrement recommandé⁵¹.

⁴² YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁴³ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁴⁴ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

⁴⁵ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit. voir annexe 1, le théier.

⁴⁶ *Ibid.*

⁴⁷ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁵⁰ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁵¹ *Ibid.*

Après de nombreuses études du terrain convenant le mieux à la culture du théier, il ressort qu'un sol jeune, volcanique avec une couche arable importante est le plus recommandé.⁵²

La cueillette

Le théier est lent à produire. Il faut attendre trois à quatre ans avant que l'arbuste, taillé en boule, atteigne sa taille idéale d'un mètre et demi. Alors seulement, il est possible de récolter ses premières feuilles⁵³. La tradition veut que la cueillette soit effectuée à la main par des femmes et des jeunes filles, portant une hotte sur leur dos et formées grâce aux traditions familiales⁵⁴. Sous la dynastie des T'ang, vers la fin du VIII^e siècle, environ 30 000 personnes auraient été employées à la cueillette, puis à la torréfaction, du thé du tribut (le thé réservé à l'empereur) pendant une trentaine de jour par an. Après avoir défini un jour favorable de la troisième lune (vers le mois d'avril), les fonctionnaires du thé se réunissaient dans un temple et offraient des sacrifices à la divinité de la montagne. A l'aube, les jeunes filles étaient envoyées sur les pentes.⁵⁵ Sous la dynastie des Song, le thé était récolté à la période dite des « insectes excités », vers début mars. Les cueilleuses travaillaient dans les heures fraîches avant l'aube. Elles utilisaient leurs ongles afin d'éviter à la transpiration et à la chaleur du corps de contaminer les feuilles⁵⁶. A l'extrémité de chaque rameau et dans l'axe de celui-ci, se forme un bourgeon qui devient jeune pousse, s'allonge et prend la forme d'un petit cigare vert qui deviendra une feuille en se déroulant. Cette pousse est le *pekoe*. Ce dernier et les feuilles qui le suivent le long de la tige sont cueillis avec la partie de tige qui les relie. La cueillette dite impériale, pratiquée autrefois en Chine pour les thés destinés aux hauts personnages, nécessitait des précautions spéciales. N'étaient récoltés que le *pekoe* terminal et une seule feuille⁵⁷, que l'on note (P + 1)⁵⁸.

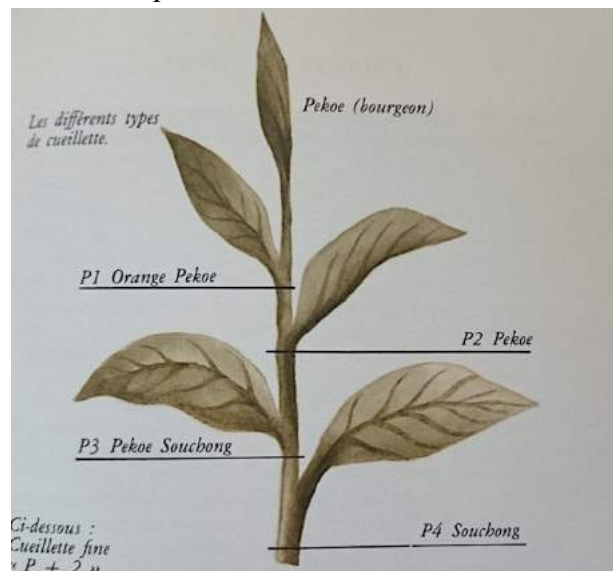


Figure 2 - Les différents types de cueillette.

Une fois cueillies, les feuilles doivent être traitées dans les plus brefs délais afin d'éviter qu'elles ne se détériorent⁵⁹. Sous les T'ang, la cueillette s'arrêtait à midi. Pendant tout le reste de la journée les feuilles étaient torréfiées, séchées dans un four spécial. Elles étaient

⁵² YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁵³ ALLORGE-BOITEAU L., IKOR O. *La fabuleuse odyssée des plantes : les botanistes voyageurs, les Jardins des Plantes, les herbiers*. Paris JC Lattès, 2003. 727p.

⁵⁴ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁵⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁵⁸ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁵⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

ensuite réduites en poudre et comprimées en une pâte. Celle-ci était mise dans des moules où elle se conservait jusqu'à durcir pour former un gâteau qui était empaqueté et expédié. Toutes ces opérations devaient être achevées au coucher du soleil⁶⁰. Sous la dynastie des Song, après la récolte terminée à l'aube, le thé est classé en cinq catégories. Il y a les petits bourgeons, les bourgeons moyens (avec une seule feuille sur chaque tige), les bourgeons pourpres (avec deux feuilles sur la tige dit P+2), trois feuilles avec bourgeons (dit P+3) et les sommets de tige (dit P+4), comme il est possible de voir sur la photo ci-dessus. Les deux premières catégories étaient réservées pour le thé du tribut et le reste était vendu sur les marchés. Après ce classement, les feuilles étaient étuvées, enroulées, séchées, écrasées. La pâte de feuille était comprimée dans des moules en métal puis torréfiée. Cette opération est répétée pendant six à douze jours⁶¹.

Selon les conditions climatiques, les récoltes se déroulaient toute l'année ou bien subissaient des interruptions pendant une ou plusieurs périodes de l'année⁶².

Les lieux plus propices de la Chine pour l'exploitation du thé

L'origine géographique du théier et en particulier l'ancêtre sauvage de la plante domestique sont restés longtemps inconnus. Le thé provient de la partie du continent asiatique du sud de la Chine et dépasse sur les régions hautes de la Birmanie et du Siam.⁶³ L'origine géographique et historique du théier, *Camellia sinensis Theaceae*, le place dans les régions du sud-ouest de la Chine, dans la province du Sichuan où, la pousse naturelle, de ces faibles arbres à moyenne altitude, est favorisée par le climat chaud et humide de la zone subtropicale⁶⁴.

La théiculture se propagea le long de la vallée du Jiangxi (Chiang-Hsi) jusqu'à son embouchure⁶⁵. Sous la dynastie des T'ang (618 – 907), la plantation des théiers est assez répandue, et la production se développait dans les 42 préfectures du pays. Le thé était largement cultivé dans les provinces du Sichuan (Hsi-Ch'uan), du Hunan (Hun-Nan), du Hubei (entre le Huai-Nan et le O-Yuei), du Jiangxi (Chiang-Hsi) et du Fujian (Fu-Chien) (voir ci-dessous la carte des provinces de Chine sous les T'ang en 822)⁶⁶. Fuliang (actuelle Jingdezhen au Jiangxi) était à l'époque un des centres du commerce du thé⁶⁷. Dans la même période, Lu Yu dans son traité sur le thé, que nous verrons plus tard dans l'étude, avait fait un exposé systématique de l'origine, de la nature, des régions productrices de thé, des outils de cueillette, du procédé de fabrication, de la préparation, des ustensiles pour boire le thé⁶⁸. Aujourd'hui, la plupart des chercheurs pensent que le berceau du *Camellia sinensis* se situerait dans la région du Yunnan (Yung – kuan)⁶⁹.

⁶⁰ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

⁶¹ *Ibid.*

⁶² YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁶³ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁶⁴ TRÉPARDOUX F., DELAVEAU P. « Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions ». *Revue d'histoire de la pharmacie*, op. cit.

⁶⁵ ALLORGE-BOITEAU L., IKOR O. *La fabuleuse odyssée des plantes : les botanistes voyageurs, les Jardins des Plantes, les herbiers*, op. cit.

⁶⁶ Voir annexe 2, carte de la Chine 2016, pour les noms actuels

⁶⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

⁶⁸ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁶⁹ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

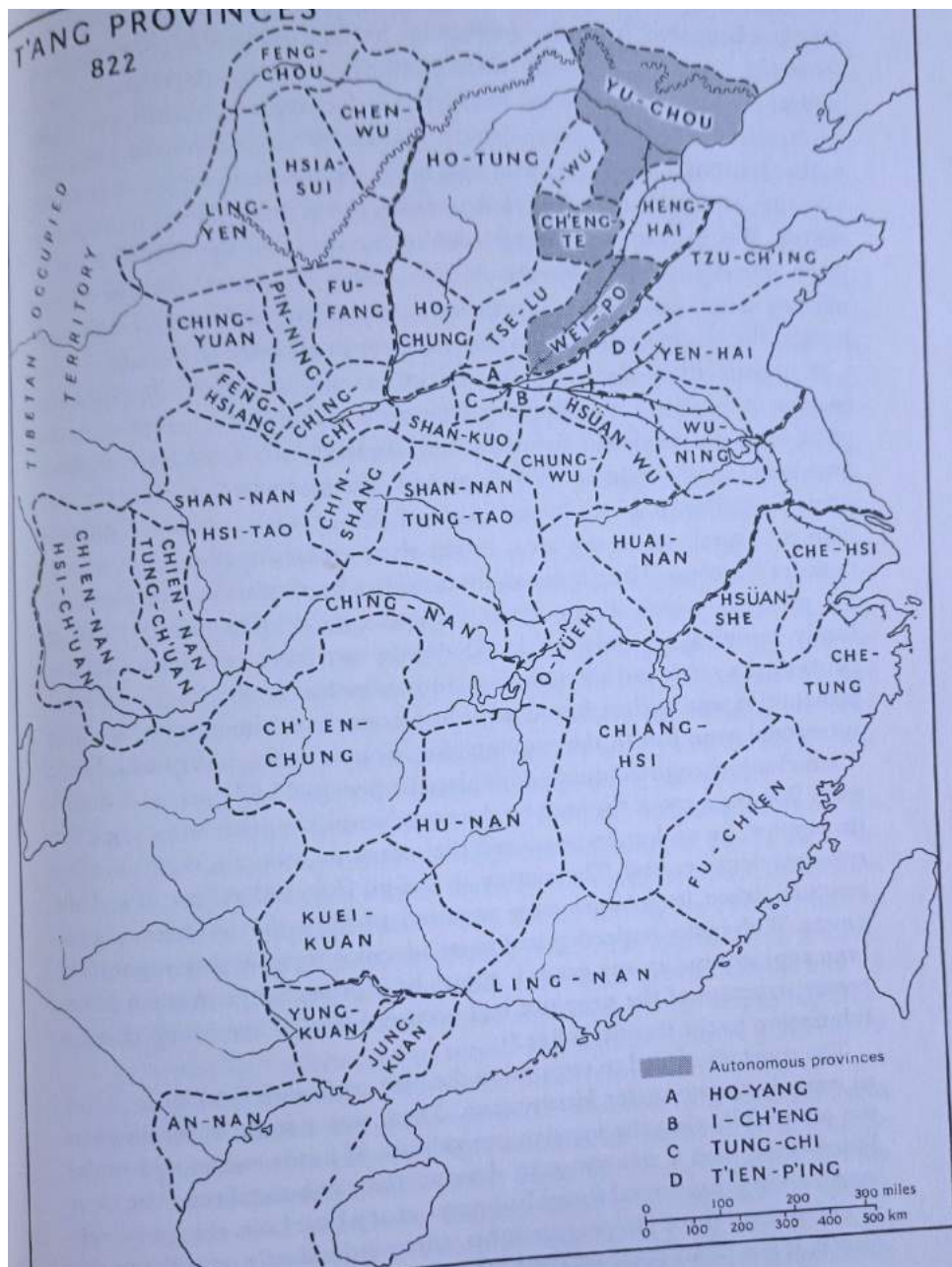


Figure 3 - The T'ang provinces, 822⁷⁰

⁷⁰ TWITCHETT D. C., *The Cambridge History of China*. Cambridge : Cambridge University Press, 1979. 850 p. [En ligne] : < <http://universitypublishingonline.org/ref/id/histories/CBO9781139055949> > (consulté le 12 avril 2016).

C- Les premières utilisations

Au fur et à mesure de l'exploitation du thé et de son étude, le thé connaît une mutation dans ces premières utilisations.

La médecine

Comme nous l'avons vu dans la légende de Shen Nong, les premières utilisations du thé seront surtout médicales, comme remède contre diverses maladies. Plusieurs vertus sont associées au thé comme, entre autre, la faculté de rendre la vue, de fortifier le corps et la volonté et de chasser le sommeil. Il servait de tonique précieux⁷¹. Les feuilles pouvaient être utilisées soit en les ingérant, soit elles étaient utilisées en emplâtre ou comme baume pour soigner les douleurs⁷². C'est surtout sous les T'ang (618 - 907), que le thé, passion importante et influente de l'époque, fut étudié en profondeur. Ces études résumèrent ses qualités essentielles. Le thé permettait de renforcer la santé, d'activer les méridiens, de dissiper les maux de tête, de palier à la sécheresse des yeux, de combler le manque de forces dans les quatre membres et de contrarier les effets de l'alcool. Il permettait aussi d'apaiser la soif ; de dissiper la chaleur de l'été ; de chasser le sommeil ; de se débarrasser des ennuis et purifier l'esprit ; de faciliter la digestion ; de désintoxiquer ; de prolonger la vie et de renforcer les facteurs positifs internes du corps⁷³. Le thé a donc des propriétés pour l'intérieur du corps mais également en usage extérieur. Des infusions de thé très fort aidaient à lutter contre les mycoses. Pour cela, il fallait déposer une couche de feuilles de thé déjà infusées et séchées dans chaque paire de chaussette stockée dans un tiroir. Dans les campagnes chinoises, le thé fort était considéré comme un désinfectant doux mais efficace à appliquer sur les écorchures récentes. Se laver et rincer ses cheveux dans du thé fort les rendent doux et brillants. Dans le Nord de la Chine, l'usage imposait le rinçage de la bouche avec du thé fort après chaque repas afin d'éliminer les odeurs désagréables. Cela permettait de détacher plus en profondeur les particules de nourriture adhérentes aux dents. Les maux de dents pouvaient parfois être soulagés soit en mâchonnant doucement des feuilles de thé soit en les gardant contre la dent malade. Enfin, les yeux fatigués peuvent être soulagés et rendus plus brillants en les baignant avec une légère infusion de thé vert⁷⁴. Toutes ces vertus médicinales se trouvent spécifiquement dans le thé vert et le thé semi-fermenté. Le thé noir est trop fermenté, il perd ces vertus⁷⁵.

Il est intéressant de voir que certaines de ces qualités ont été confirmées par des travaux scientifiques plus récents⁷⁶. L'utilisation du thé comme médicament a duré environ 3000 ans. Même si cette fonction perdure, ce n'est seulement qu'à partir de la dynastie des Han, que les théiers furent plantés artificiellement pour obtenir une production plus importante. Le thé devint une boisson⁷⁷.

⁷¹ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

⁷² *Dictionnaire de la Civilisation chinoise*. Paris : Albin Michel : Encyclopaedia Universalis, 1998. 923 p.

⁷³ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

⁷⁴ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*. Paris : Albin Michel, 1997. 286 p. (Espaces libres, 73)

⁷⁵ *Ibid.*

⁷⁶ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

⁷⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

L'utilisation par les moines

Comme nous venons juste de le voir, un des pouvoirs du thé est de chasser le sommeil. Les moines bouddhistes trouvèrent vite une application parfaite pour pratiquer la méditation. Les moines étant très nombreux, avec un besoin grandissant, ils commencèrent à en cultiver eux-mêmes. Les temples, généralement en altitude, bénéficiaient des conditions naturelles pour une bonne exploitation des théiers : ils étaient plantés sur des montagnes bien ensoleillées avec d'abondantes précipitations. Par conséquent, les théiers cultivés par les temples donnaient du thé de très bonne qualité. Pour la même raison que les bouddhistes, les taoïstes grands consommateurs de thé, plantaient également leurs propres théiers⁷⁸. Les taoïstes en faisaient un élément d'élixir de longue vie⁷⁹.

La démocratisation du thé

Grâce à ses vertus particulières et à ses effets sur la vie intellectuelle des hommes, le thé a retenu l'attention des lettrés et des penseurs. Les littéraires, les « orateurs purs », les mystiques, les hommes d'Etat politiques, ainsi que les religieux, comme nous l'avons vu, se sont mis successivement à consommer du thé⁸⁰. Selon les historiens chinois, le thé serait devenu la boisson Impériale ainsi que celle des élites vers le XIIe siècle avant J.-C. Le fondateur de la dynastie Zhou, King Wen, reçut des feuilles de thé en rétribution de la population vivant dans la région⁸¹.

Le thé prit une grande part à la vie culturelle. La période allant de la dynastie des Han à celles du Sud et du Nord (206 av. J.-C. – 589) ne fut que le départ de l'apparition d'une culture liée au thé en Chine. Ce n'est seulement que sous les T'ang (618 – 907) qu'un véritable système culturel se mit en place⁸².

Sous les T'ang, boire du thé était assez commun parmi la population, mais ce breuvage se propagea surtout dans le milieu des lettrés, des ermites de renom et des bonzes (prêtre ou moine bouddhiste). Une transformation se déclencha sous la dynastie des Song (960 – 1279). La culture du thé se généralisa. En plus d'occuper une place importante à la cour impériale, elle se répandit intensément au milieu de la population chinoise⁸³.

⁷⁸ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

⁷⁹ *Dictionnaire de la Civilisation chinoise*, op. cit.

⁸⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

⁸¹ TRÉPARDOUX F., DELAVEAU P. « Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions ». *Revue d'histoire de la pharmacie*, op. cit.

⁸² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

⁸³ *Ibid.*

II- LA DEGUSTATION DU THE EN CHINE

A- Les différents types de thé

Les anciens procédés de préparations du thé en Chine sont multiples. Les variétés distinctes de thé ne sont pas liées aux différentes espèces de théiers mais à la diversité des traitements⁸⁴ que l'on fait subir aux feuilles après la cueillette⁸⁵. La classification traditionnelle chinoise est établie en partie d'après la couleur de l'infusion⁸⁶. En occident, nous trouvons trois catégories de thé. Le thé vert (non fermenté), le semi-vert (thé partiellement fermenté appelé en général « oolong » en anglais) et le rouge (thé fermenté appelé « thé noir » en anglais)⁸⁷. Il existe une quantité incalculable de thé dans le riche passé de la Chine mais aussi actuellement. Leur nom est donné en fonction de la récolte, la forme et la couleur naturelle des feuilles, leur couleur et leur apparence après le traitement, le lieu d'origine, l'imagination poétique, les références légendaires et historiques, la valeur marchande, etc.⁸⁸

Le thé vert

Préparation

Le thé vert est obtenu par une préparation où le thé n'est soumis à aucune fermentation au cours de sa préparation⁸⁹. C'est la variété la plus abondante et la plus consommée en Chine⁹⁰. Aujourd'hui encore, les fermiers chinois préparent le thé vert selon les traditions ancestrales pour obtenir les meilleures qualités d'arôme⁹¹.

La méthode traditionnelle chinoise consiste tout d'abord à torréfier les feuilles fraîchement cueillies dans des bassines de fer, à une température avoisinant les 100°C. Cette opération est stoppée au premier nuage de vapeur. Cette torréfaction, quasi instantanée (20 à 30 secondes), permet de tuer les enzymes contenues dans les cellules de la feuille et de rendre celles-ci inertes. Ainsi tout risque de fermentation ultérieure est exclu. Ensuite, les feuilles sont retirées et malaxées manuellement, puis assemblées en petits tas destinés à sécher. Le processus pour accélérer le séchage, exige de façonner ces tas plusieurs fois. Ces opérations de malaxage et de séchage sont répétées plusieurs fois, les feuilles se colorant peu à peu en vert foncé. Les dernières opérations consistent en un tamisage qui sépare les différents grades (les différentes tailles de feuilles) et éventuellement, en une coloration artificielle à l'aide d'indigo ou de sulfates de chaux. Les quantités ainsi transformées sont

⁸⁴ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*. Paris : RMN, 2012. 64 p.

⁸⁵ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁸⁶ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

⁸⁷ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*, op. cit.

⁸⁸ *Ibid.*

⁸⁹ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁹⁰ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

⁹¹ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

toujours très faibles. L'opération de torréfaction se limite entre 250 et 500g de feuilles fraîches⁹².

Thés verts célèbres

Cultivés dans la plupart des provinces du Sud de la Chine, les différents thés verts sont différenciés d'après leurs méthodes spécifiques de transformation : soit par un séchage en « sautant » les feuilles, c'est-à-dire un séchage des feuilles par chauffage qui sont ensuite « sautées », soit par le séchage des feuilles par simple chauffage, soit encore le séchage des feuilles par la vapeur (*sencha*). Ils sont encore hiérarchisés d'après la forme des feuilles. Le classement est très complexe. Il est quelquefois difficile à établir en raison de son absence de rigueur. Ce classement est réservé, la plupart du temps, aux spécialistes et certains thés appartiennent parfois à plusieurs catégories. Il y a les feuilles plates, les feuilles en formes d'aiguilles, les torsadées en spirales, en forme de sourcils, d'orchidée, de langue de moineau, en forme de perles, de tranches, de crochets et biens d'autres⁹³. Certains anciens écrits chinois rapportent plus de 600 thés célèbres. Il y a, entre autre, le thé *Long Jing* de la province de Zhejiang, le thé *Bi Luo Chun* de Jiangsu. Le thé *Huangshan Maofeng* d'Anhui ou encore le thé *Lu'An Gua Pian* d'Anhui également.

Thé Oolong

Les thés Oolong, ou thés bleu-vert (nom de la couleur des feuilles avant infusion⁹⁴) sont des thés semi-fermentés, à mi-chemin entre les thés noirs et les thés verts. Cette désignation « semi-fermenté » est expliquée par une fermentation incomplète. Les feuilles sont traitées et légèrement chauffées en les faisant passer à travers des rigoles. Ces thés Oolong ne sont pas classés par grade, leurs feuilles sont entières⁹⁵. La fermentation partielle de ces thés varie entre 15 et 70%. Elle offre une grande palette de thés, certains sont très proches des thés verts, d'autres se rapprochent plus des thés noirs. Les variétés les plus réputées sont le *Wu Yi Yan Cha* (thés de Wuyi poussés dans les rochers), le *Tie Guan Yin* (Anxi), le *Shui Xian* et le *Dan Cong* des jardins de Fenghuang. Les thés bleu-vert sont originaires de la région du Fujian, au Sud de la Chine, plus particulièrement de la Montagne Wuyi (jusqu'à 1800 mètres d'altitude) au Nord du Fujian, où poussent depuis toujours des théiers à l'état sauvage. Le climat doux et très humide (jusqu'à 80% dans la montagne) convient particulièrement à la culture du thé. L'écrivain Zi An, sous la dynastie Song, formula dans son « *Livre sur les thés* » que le thé doit pousser haut dans la montagne et à l'ombre. C'est à cet endroit précisément que sont produits plusieurs centaines de variétés de Oolong⁹⁶. Dans les temps plus anciens, le thé de Wuyi a d'abord été le thé vert « sauté ». Sous la dynastie Han, en 470 environ, le thé Wuyi, appelé « thé des rochers de la Montagne Wuyi », avait déjà une grande renommée. On trouve actuellement des cultures de Oolong dans le prolongement de cette région montagneuse jusqu'au Nord du Guangdong⁹⁷. Plus tardivement, le thé Oolong fut exporté vers Taïwan où il s'est fait connaître sous le nom de « thé de Formose ». La

⁹² YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁹³ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

⁹⁶ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

⁹⁷ *Ibid.*

variété à Taïwan est de la même famille que ceux de Wuyi, apportés sous la dynastie des Qing en 1769. Au cours des années 1860, les Anglais apprécièrent la qualité du sol et les conditions climatiques de Taïwan. Ils firent venir des spécialistes des plantations du Fujian pour développer les cultures de thé, sans toutefois garantir leur qualité. Le thé obtient une réussite commerciale réelle auprès des pays Occidentaux. Une légende chinoise accompagne l'arrivée du thé Oolong à Taïwan. Nadia Bécaud, nous la rapporte dans son ouvrage : « un lettré, ayant réussi un concours pour devenir fonctionnaire, fut nommé à Taïwan. Avant son départ, il rendit visite à un ami moine à Wuyi qui lui offrit 36 graines de théiers de la montagne. Arrivé sur place, il les partagea ; il en offrit 18 pour la région de Nantou (producteur de l'excellent Dong Ding) et les 18 autres pour la région de Wenshan, où pousse le célèbre *Bao Zhong*.⁹⁸ ». Cette légende explique surtout la présence des anciens théiers sauvages retrouvés sur l'île de Taïwan.

Le thé rouge

Préparation

Le thé rouge appartient à la catégorie que les Occidentaux appellent « thés noirs ». Pour certains, la production du thé rouge date du XV^{ème} siècle, mais la majorité des historiens évalue le début de sa production au XVII^{ème} siècle. Les différentes variétés de ce type de thé sont très appréciées pour leurs caractères, la richesse de leurs arômes et surtout pour leur infusion ronde et moelleuse. Un thé fumé, le Zheng Shan Xiao Zhong, fut le premier des thés rouges transformé en Chine, au Fujian ; sa fabrication était assez complexe. La préparation des thés rouges s'est ensuite propagée à d'autres régions du Fujian, au Jiangxi et dans la province de l'Anhui (Keemun), mais sous une forme plus simplifiée. Pour satisfaire le marché international, la Chine a par la suite développé les cultures de thé rouge dans de nombreuses provinces : Hunan, Jiangxi, Sichuan, Hubei, Yunnan, Zhejiang, Guangdong et Guagxi⁹⁹.

L'élaboration du thé noir comprend diverses opérations, effectuées sur le lieu même de la cueillette. Elles commencent par un séchage sommaire au soleil suivi d'une manipulation manuelle pour agglutiner les feuilles en une sorte de boule et elles étaient ensuite mises à griller dans un four. La méthode traditionnelle comporte 5 étapes successives : le flétrissage rend la feuille souple afin de pouvoir la rouler sans la briser ; le roulage brise les cellules de la feuille¹⁰⁰ et permet aux feuilles d'obtenir leur couleur foncée¹⁰¹ ; le criblage trie les feuilles selon leur grosseur ; la fermentation accélère la transformation de la feuille de thé en thé noir¹⁰², généralement dans des fourneaux maçonnés surmontés de bassines de fonte¹⁰³ ; et la dessiccation stoppe la fermentation¹⁰⁴.

⁹⁸ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

¹⁰¹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹⁰² YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

¹⁰³ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹⁰⁴ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

Les autres types de thé

Thés blancs

Les thés blancs, déjà connus sous de la dynastie Song, restent peu répandus de nos jours. Ils sont, traditionnellement et uniquement, produits dans la province du Fujian. Depuis quelques années seulement, il en est produit dans la province du Zhejiang. Ces thés, très délicats, sont désignés par les Chinois, de thés « très rafraichissants ». Leurs propriétés sont d'abaisser la température du corps pendant les périodes de canicule ou en cas de fièvre et d'être particulièrement désaltérants¹⁰⁵. On parle de thé blanc pour un thé qui utilise exclusivement des bourgeons duveteux simplement séchés¹⁰⁶, ce qui le rend extrêmement rare et cher. Pendant le séchage, les feuilles sont étalées dans un endroit aéré. Elles peuvent, par la suite, subir une très légère fermentation. Le thé blanc réputé est le *Bai Hao Yin Zhen* (« Aiguille d'Argent »). Son nom provient de la forme droite de ses bourgeons et de leur couleur argentée. Sa récolte est en août. L'infusion onctueuse, délicatement fleurie et sucrée, est à peine teintée d'une nuance jaune¹⁰⁷.

Thés jaunes

Le thé jaune était déjà connu au VI^{ème} siècle et il correspondait à une variété spéciale de théiers avec des bourgeons jaunes. Ce thé prestigieux était réservé à l'empereur. Sous la dynastie T'ang (618 – 907), celui-ci avait déjà une grande notoriété dans la province de l'Anhui, district de Huoshan. Son procédé de fabrication, par « séchage à vapeur », se fixa à partir de la dynastie Ming (1368 – 1644). A cette époque, la plus grande production de ce type de thé, appelé *Huang Da Cha*, « Grand Thé Jaune », se situait dans la province montagneuse de l'Anhui (Huoshan, Yuexi, Lu'an), et dans la province du Hubei (district de Yingshan). Ce thé se caractérise par sa feuille et sa tige particulièrement longues. Son infusion jaune exhale parfois un fort parfum de « riz grillé au fond de la casserole. ». L'appellation « thé jaune » appartient à deux types de thés suivants : les théiers spéciaux dont les bourgeons deviennent jaune naturellement et les autres théiers dont les bourgeons, après la cueillette, sont entassés et couverts étroitement afin de jaunir et qui subissent ensuite une légère fermentation¹⁰⁸.

¹⁰⁵ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

¹⁰⁶ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

¹⁰⁷ BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*, op. cit.

¹⁰⁸ *Ibid.*

B- L'évolution de la consommation du thé

En Chine, le mode de consommation du thé s'est divisé en trois étapes principales : la méthode du thé bouilli, celle du thé battu et celle du thé infusé. Elles sont significatives de l'esprit des époques où elles ont prévalu. Elles sont concomitantes à trois dynasties qui ont marqué l'histoire de la Chine : la dynastie des T'ang, la dynastie des Song et la dynastie des Ming¹⁰⁹.

Les trois écoles de thé

Le thé bouilli (en gâteau)

A l'époque de la dynastie des T'ang, du VII^{ème} au IX^{ème} siècle, le thé se consomme sous forme de gâteau, ou de brique (comme il est resté consommé au Tibet)¹¹⁰. Pour le façonner, les feuilles étaient passées à la vapeur, puis écrasées au mortier et rassemblées pour en faire un gâteau¹¹¹. Cette brique se présente sous la forme de feuilles compressées, dont on détache des petits morceaux¹¹². Ramolli par la chaleur, le gâteau de thé est rôti devant le feu jusqu'à ce qu'il devienne « tendre comme le bras d'un petit enfant ». Le thé peut alors être broyé¹¹³. Ensuite celui-ci était mis à bouillir accompagné de divers autres ingrédients¹¹⁴, comme du riz, du gingembre, de l'écorce d'orange, des épices, du lait et quelquefois des oignons. Dans certaines régions avoisinantes du Tibet, les feuilles étaient mises à bouillir pendant une heure ou deux, l'eau était ensuite jetée et les feuilles s'accommodaient avec du beurre rance, de la farine et de la chair de chèvre hachée¹¹⁵. Cela créait une sorte de purée parfumée¹¹⁶. Le thé pouvait s'assaisonner de toutes les façons possibles. Il pouvait être mélangé avec les cerneaux de noix, de pignons, de sésames, d'abricots et de châtaignes. Le thé se buvait en mâchant les assaisonnements¹¹⁷.

Le thé battu (en poudre)

Après la chute des T'ang, la Chine, sous la dynastie des Song de 960 à 1279, s'oriente définitivement vers un esprit traditionaliste. Elle apparaît comme une grande puissance grâce à la fierté de son culte de l'unité impériale et de ses traditions ancestrales. Un nouveau sens s'introduit dans l'art de la vie. L'idéal du thé change radicalement de celui de l'époque des T'ang. Le thé commença à être une méthode de réalisation personnelle et non plus un passe-temps poétique. Parmi les bouddhistes, la secte Zen compose un rituel complet du thé. Devant une statue de Dharma, les moines récoltaient le thé et le buvaient dans un bol unique avec le formalisme recueilli d'un sacrement. A partir de ce rituel Zen est née et s'est développée la cérémonie du thé au Japon, le *Chanoyu*. C'est la naissance de la

¹⁰⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit. voir l'annexe 3, la chronologie des dynasties chinoises.

¹¹⁰ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹¹¹ *Dictionnaire de la Civilisation chinoise*, op. cit.

¹¹² JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

¹¹³ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹¹⁴ *Dictionnaire de la Civilisation chinoise*, op. cit.

¹¹⁵ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹¹⁶ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

¹¹⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

seconde école du thé, celle du thé battu¹¹⁸. Le thé en poudre consistait à moudre le thé séché au lieu de le transformer en galette¹¹⁹. Les feuilles réduites en poudre dans un petit moulin de pierre étaient battues dans l'eau chaude avec une fine vergette de bambou fendu¹²⁰.

Le thé infusé (en feuille)

Enfin, vient l'époque des Ming, au XIV^{ème} siècle, où le thé est désormais préparé à la manière que nous avons toujours connue en Europe : les feuilles sont infusées¹²¹. En 1391, un décret paraît, du fondateur de la dynastie, l'empereur Hongwu (1328 – 1398), où il précise que le tribut ne devra plus être livré sous forme de briques ou en galette, mais directement en feuilles entières. Il s'agit, en fait, de rentabiliser au maximum un produit jouant un rôle vital dans l'économie des Ming¹²². La manière de prendre le thé s'est donc modifiée. Le thé en poudre est oublié, les feuilles de thé sont infusées à l'eau chaude dans un bol, une tasse ou une théière¹²³. La consommation du thé s'en trouve facilitée. Il n'est plus nécessaire d'avoir un attirail d'ustensiles. Il suffit d'un fourneau, d'eau pure, de thé, d'une théière et de quelques tasses. Cette préparation séduit particulièrement les érudits qui peuvent se déplacer librement en emportant avec eux le minimum pour boire leur thé¹²⁴. L'usage du thé en feuilles se répand davantage et son commerce est amplifié, à la fois dans les provinces maritimes du sud, et en Asie centrale. La demande du thé par les tribus des frontières est toujours plus forte¹²⁵. La préparation du thé frais était proche de l'infusion du thé des temps modernes : de jeunes feuilles de thé étaient cueillies, séchées et infusées dans l'eau¹²⁶. L'Europe n'a connu le thé qu'à la fin de la dynastie des Ming et a donc hérité d'une troisième école du thé¹²⁷.

¹¹⁸ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹¹⁹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹²⁰ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹²¹ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

¹²² DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

¹²³ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹²⁴ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

¹²⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹²⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹²⁷ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

L'influence sur les pays voisins

La Corée

En Corée, le thé est peut-être apparu pendant la période des Trois Royaumes (55-668). C'est seulement pendant la période de Silla unifiée, entre 668 et 935 qui correspond à la dynastie des T'ang en Chine, que des témoignages montrent l'introduction du thé dans la vie quotidienne. Kim Taeryom, un envoyé coréen, revint de Chine avec des plants de théier. Des thés locaux et de thés importés de Chine apparaissent en Corée. Le thé en gâteau, préparé à partir de feuilles étuvées et écrasées, était utilisé à des fins médicinales. Comme nous le verrons plus tard pour la Chine, le thé s'associait aux occasions importantes de la vie sociale : les mariages, les funérailles, les cérémonies commémoratives et les réceptions données à des visiteurs notables. Au cours de la période Koryo (935-1392), la Corée s'initie à un nouvel art du thé. Le thé est raclé à partir d'un gâteau de thé puis réduit en poudre juste avant l'utilisation. Cet usage est uniquement réservé à l'aristocratie, ils ont leur propre cérémonie du thé. Dans la période de Silla, l'art du thé se caractérise par la simplicité et le recueillement. Le rituel du thé est devenu solennel, accompagné de musique. Les cérémonies du thé s'accomplissent pendant les grandes dates de la vie du pays : les fêtes nationales, les réceptions des ambassadeurs étrangers, les hommages aux grands ancêtres. Sous la dynastie des Yi (1392-1910), les feuilles de thé vert remplacent les anciennes formes de thé en poudre. Mais le palais royal abandonne pratiquement l'usage du thé, le remplaçant par le vin de riz comme boisson d'apparat. Les moines s'abstenant d'alcool conservèrent le rituel de boire du thé ; sa longue association avec le bouddhisme l'avait transformé en un usage monastique essentiel¹²⁸.

Les nomades autour de la Chine

Grâce à l'expansion T'ang, la tradition du thé se répandit et fut reprise par les Mongols, les Tartares et les nomades tibétains au nord et à l'ouest des frontières de la Chine. Pour les nomades en particulier, le thé devint un élément essentiel du régime alimentaire constitué principalement de viande et de produits laitiers. Bu en grande quantité, le thé se révéla un remède efficace contre les maladies dues au manque de légumes et de fruits¹²⁹. Les nomades mongols échangeaient le thé des Chinois contre des chevaux ou du bétail. Avec les nomades tibétains, les Chinois échangeait du thé contre des minéraux et des peaux de yacks. Des commissaires au thé avaient été placés aux confins de ces pays et le monopole d'Etat assurait ces exportations et réalisait des bénéfices considérables. Les plus anciennes routes du thé reliaient la Chine du Nord à la Mongolie et la Chine du Sud-Ouest au Tibet. Cette dernière, longue de 1500 km, était suivie par des caravanes de chameaux ou de yacks. Ils mettaient trois mois et demi pour parcourir cette distance, franchissant 50 cols dont plusieurs à plus de 5000 mètres d'altitude, pour transporter du thé en brique¹³⁰. Sous les Song, la Chine connaît de fortes incursions de nombreuses populations nomades. Jusqu'au environ de 1036, les Song doivent faire face aux invasions des Tibétains. Les Tangut, une population apparentée aux Qiang de l'époque des T'ang, s'étendent vers la Mongolie occidentale et le Gansu en 1002.

¹²⁸ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹²⁹ *Ibid.*

¹³⁰ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

En 1028, ils s'emparent de deux centres de commerce de Wuwei et de Zhangye. Ils fondent l'Empire de Xia. Ils contrôlent les échanges entre l'empire des Song et l'Asie centrale. Les Song sont impuissants face aux occupations des Xia, et sont contraints en 1044 de signer un traité les obligeant à livrer chaque année, un tribut de 135 000 rouleaux de soie, 72 000 onces d'argent et 30 000 livres de thé. Ce tribut du thé montre sa propagation depuis la fin des T'ang chez toutes les populations d'éleveurs nomades de la zone des steppes et des montagnes du Tibet¹³¹. Plus tard, en faisant la conquête de la Chine au début du XIII^e siècle (prise de Pékin en 1215 par Gengis Khan), les Mongols renforceront le tribut du thé. Comme ils l'appliqueront à tous les tributs, cette oppression fiscale a conduit aux soulèvements particulièrement violents de la région du *Bas Yang Tse*, dès le milieu du XIV^e siècle¹³².

Le Japon

Les premiers témoignages sur l'adoption du thé au Japon datent du VIII^{ème} siècle. C'est le moment où la diffusion des influences chinoises, grâce au prestige de la dynastie T'ang, s'est développée au Japon avec une ampleur exceptionnelle. A l'époque Nara (710-784), s'engage une politique d'imitation de la culture chinoise, des institutions politique et administrative, des coutumes, des techniques et de la religion. En effet, le bouddhisme connaît une forte diffusion au Japon¹³³. En 729 l'empereur Shomu (714 à 747) invita cent moines bouddhistes à prendre le thé dans son palais à Nara dans l'île de Honda. Au début du IX^e siècle, deux prêtres bouddhistes, Saicho (767-823), fondateur de la secte Tendai, et Kukai (774-835), fondateur de la secte Shingon, introduisent de la Chine des semences de thé au Japon. Ces essais de culture réussirent, notamment dans la région de Kyoto. Cependant le thé resta longtemps un produit rare réservé à la cour impériale, aux nobles et aux prêtres du bouddhisme Zen qui l'utilisaient pour résister à l'assoupissement pendant leurs longues heures de méditation¹³⁴. L'empereur Saga, grand admirateur de la culture chinoise, adopta pendant son règne (786-842) un grand nombre de leurs coutumes ; il prit goût au thé et ordonna la généralisation de sa culture au Japon. Le thé en poudre utilisé dans la cérémonie du thé était encore inconnu à cette époque¹³⁵. Ce n'est qu'à la fin du XII^e siècle, que le Japon s'initia au thé de la seconde école, celle des Song, le thé battu. La mousse jade, composée de la poudre de thé battue dans l'eau chaude, fournit la base de la cérémonie du thé. Ce thé donnait le Matcha, un thé en poudre importé de Chine, principalement apprécié pour ses vertus médicinales. Il est utilisé comme un élixir, conservateur de la santé et particulièrement apprécié des moines pour stimuler leur méditation. Il va devenir un instrument de la propagation du mouvement Zen¹³⁶. Les prêtres Zen de l'époque contribuèrent grandement à répandre l'usage du thé. C'est particulièrement le prêtre Eisai auteur d'un traité intitulé *La préservation de la santé par l'usage du thé (Kissa Yôjôki)* dans lequel il prônait ses vertus et ses propriétés thérapeutiques¹³⁷.

¹³¹ GERNET J. *Le monde chinois*. Paris : Armand Colin, 1999. 699 p.

¹³² BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹³⁵ *Ibid.*

¹³⁶ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹³⁷ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

A la même époque, la cérémonie du thé des bouddhiste Zen était plus modeste que celle de la Chine, et utilisait moins d'ustensiles¹³⁸.

Au XIV^e siècle, le thé commença à se vulgariser au Japon, et était bu pour des raisons différentes. Le concept philosophique Zen et l'aspect curatif s'éloignent. Il servait de base à des concours de dégustations accompagnés de plantureux festins, avec un déploiement ostentatoire de richesses. C'est le *tacha*, un concours de thé importé de Chine au XV^e siècle¹³⁹. Il servait de divertissement où des invités devant plusieurs tasses de thé de régions différentes étaient priés de choisir celui produit dans la meilleure région. Les réponses correctes donnaient droit à un prix. Le *tacha* se transforma progressivement en réunions plus sérieuses au cours desquelles plus aucun prix n'était décerné. Le thé à partir de cette époque allait devenir pour le Japon une véritable religion esthétique¹⁴⁰.

Au XV^e siècle, Shuko (1423-1502) pose les bases de la cérémonie du thé connue sous le nom de *chanoyu*. Pour lui « la loi de Bouddha se trouvait dans la Voie du thé » et il fut le premier à unifier l'idéal du *chanoyu* avec l'esprit du Zen. La simplicité pure et le raffinement enseignés par Shuko furent concrétisés par un prêtre Zen, Senno Soeki (1521-1591). Il porte à leur plus haut degré de perfection les formalités et le cérémonial encore en usage de nos jours. Symboliquement, le *chanoyu* représente l'harmonie et la paix intérieure, avec son prochain, riche ou pauvre. Toute une conduite de vie, toute une philosophie de la vie, sont condensées dans cette cérémonie. Dans sa forme idéale le *chanoyu* représente l'esprit Zen de l'harmonie et de l'unité avec l'univers. Il n'est pas question de chercher à saisir l'univers dans son infinité. Il s'agit de le retrouver dans ses plus petites parties grâce à la méditation intérieure et non par l'observation objective extérieure. La cérémonie du thé se célèbre dans une maisonnette appelée *sukiya* construite spécialement pour cet usage et généralement située dans un coin du jardin écarté et boisé. Elle nécessite des ustensiles divers, en général de véritables objets d'art : bols à thé, boîtes à thé, fouet de bambous, cuillère de bambous, etc. Après de nombreux rites préparatoires, l'hôte dépose le thé en poudre, le matcha dans un bol. Il verse l'eau bouillante et émulsionne le mélange avec un fouet de bambou jusqu'à ce qu'il ressemble à une purée de pois verte et épaisse. Les invités boivent successivement dans le même bol avant de le rendre à l'hôte. Aujourd'hui cette préparation n'est plus trop pratiquée, les Japonais utilisent le thé infusé¹⁴¹.

¹³⁸ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹³⁹ *Ibid.*

¹⁴⁰ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹⁴¹ *Ibid.*

C- L'art de la dégustation du thé en Chine

Les Chinois considèrent la vie matérielle et la vie intellectuelle comme un tout organique. L'eau-de-vie, le repas et le thé répondent non seulement aux besoins physiques, mais constituent aussi une jouissance intellectuelle. Sous la dynastie des T'ang, c'est tout un art pour préparer et boire du thé. Le plaisir recherché se trouve dans la sensation d'un charme poétique et dans la compréhension des idées profondes. Il s'agit de l'art du thé et de la cérémonie du thé¹⁴².

Les écrits de Lu Yu

Lu Yu

Lu Yu est à l'origine d'une nouvelle page dans l'histoire du thé en Chine. Selon la légende, il serait natif de Jingling à Fuzhou (actuel district de Tianmen, province du Hubei). Il vécut sous le règne Kaiyuan et Tianbao, l'âge d'or de la dynastie des T'ang. Adopté par le moine Jigong, Lu Yu apprend énormément auprès de lui sur la plantation de théiers et sur la préparation du thé¹⁴³. Lu Yu préfère, aux doctrines mystiques du Zen, très populaires chez ces moines, les enseignements de Confucius¹⁴⁴. Après son départ du monastère, il atteint Huzhou au sud du Changjiang, une célèbre région productrice de thé. Lu Yu accumule quantité de documents sur la plantation de théiers, la cueillette et la préparation du thé. Il fait également la connaissance des plus célèbres poètes, moines, calligraphes et hommes politiques de l'époque. Il partage avec eux l'art d'infuser et de consommer du thé tout en analysant la doctrine du thé. Il compose le *Traité du thé (Ch'a ching)*, la première monographie de Chine et aussi dans le monde¹⁴⁵. Peu de temps après sa mort, quelques personnes lui décernèrent le titre de « Dieu du thé ». Cette qualification ne signifie pas, aux yeux des Chinois, une déification propre, mais un titre honorant, à l'égal d'un dieu une âme terrestre ayant apporté une importante contribution après sa mort¹⁴⁶.



Figure 4 - Lu Yu buvant du thé

¹⁴² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁴³ *Ibid.*

¹⁴⁴ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁴⁵ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁴⁶ *Ibid.*

Le *Ch'a ching*

Le *Ch'a Ching* est la bible du thé, une myriade de renseignements donnée sur la plante, les outils à employer pour la récolte, les différentes qualités des feuilles, les accessoires nécessaires à la préparation d'un bon thé, la méthode à employer, l'histoire des plantations et des buveurs de thé les plus illustres. Il mêle le taoïsme, le bouddhisme et le confucianisme pour obtenir une approche plus philosophique de la préparation du thé¹⁴⁷. Le Traité du thé (*Ch'a ching*) se compose de dix chapitres. Dans le premier, il traite de l'origine du thé, du sol et du climat favorable à sa croissance, de ses propriétés et de ses fonctions. Le deuxième présente les outils pour le traitement du thé. Le troisième relate le processus de fabrication de thé. Au quatrième chapitre il expose l'infusion du thé avec les récipients. Le cinquième formule le processus et la méthode pour infuser du thé. Au sixième, il nous apprend la méthode pour le déguster et les critères d'appréciation du thé. Le septième décrit l'histoire du thé depuis l'antiquité. Les lieux de production de thé et leurs qualités sont indiqués dans le huitième. Le neuvième concerne l'emploi du service à thé selon les circonstances. Le dernier chapitre contient une série de dessins autour du thé et les illustrations en donnent une meilleure connaissance¹⁴⁸. Selon lui la meilleure qualité de feuilles doit avoir :

« des plis comme les bottes de cuir des cavaliers tartares, des boucles comme les fanons d'un bœuf puissant, se dérouler comme la brume qui monte d'un ravin, briller comme un lac effleuré par le zéphyr, enfin être humides et douces au toucher comme la terre fraîchement balayé par la pluie »¹⁴⁹.

Il faut aussi noter avec intérêt ses observations sur le choix de l'eau et les précisions sur les degrés d'ébullition. D'après son classement, l'eau de montagne est la meilleure, puis vient l'eau de rivière et enfin l'eau de source ordinaire. Il observe aussi trois états d'ébullition : le premier au moment où les petites bulles « *pareilles à des yeux de poisson flottent* » à la surface de l'eau, le second lorsque les bulles sont « *comme des perles de cristal qui roulent dans une fontaine* », le troisième à l'instant où « *les vagues bondissent furieusement* » dans la bouilloire. La préparation qu'il recommande se distingue des « *procédés grossiers* » utilisés jusqu'alors. Il proscrit tous les ingrédients à l'exception du sel. Le gâteau de thé, posé devant le feu, doit rôtir jusqu'à ce qu'il devienne « *tendre comme le bras d'un petit enfant* », puis doit être pulvérisé entre deux feuilles de papier. Le sel est déposé dans le premier bouillon, le thé dans le second ; dans le troisième, une cuillère à pot d'eau fraîche est ajoutée pour fixer le thé et « *rendre à l'eau sa jeunesse* ». Puis les tasses sont remplies et le thé est savouré¹⁵⁰.

Le *Ch'a Ching* est le premier ouvrage considérant la préparation du thé comme un processus artistique, créant ainsi une discipline de l'art du thé chinois. Il comprend l'infusion du thé, le choix de l'eau, la disposition des récipients à thé et le procédé pour boire du thé. Le terme « l'art du thé » ne concerne pas seulement une technique parce qu'il associe des conceptions esthétiques à l'ambiance concernée. Le *Ch'a ching* évoque pour la première fois l'esprit et la morale dans le processus de préparation du thé. Lu Yu cherchait à intégrer les idées d'union et

¹⁴⁷ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁴⁸ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁴⁹ RUNNER J. *Le Thé*, op. cit.

¹⁵⁰ Ibid.

d'harmonie de l'école confucianiste, le désir de chercher la vérité de l'école bouddhiste et la théorie de la communion entre l'humain et la nature de l'école taoïste. Dans le processus de préparation du thé, il désire élever l'esprit de l'homme au niveau suprême au moment de boire du thé. Cet ouvrage représente la connaissance de toute la culture liée au thé en Chine avant le milieu de la dynastie des T'ang¹⁵¹.

Les ustensiles de dégustation

Les outils nécessaires à la dégustation

Les évolutions des ustensiles, nécessaires à la dégustation du thé, se produisent selon les dynasties mais essentiellement selon les écoles de thé que nous avons vu plus haut.

Sous les T'ang (618 – 907), l'art du thé est à la fois une sorte d'activité matérielle et une création spirituelle et artistique. Par conséquent, il demande un service à thé plus raffiné, afin d'être utilisé aisément. La disposition des récipients et leur utilisation sont soumises à un ordre précis et un critère de beauté. Dans son traité sur le thé, Lu Yu préconise, le premier la valeur culturelle du thé. Il invente 24 objets qui sont mentionnés dans son livre *Ch'a Jing* :

- 1- Le four à thé. Cet objet est utilisé pour faire cuire le thé. Dans l'antiquité, ce four était en fonte de fer, ensuite, il est plus couramment en terre cuite.
- 2- Le *ju* est une corbeille carrée, tressée avec des lamelles de bambou, utilisée pour la cueillette du thé. Avant de le boire, les spécialistes du thé cueillaient souvent eux-mêmes de jeunes feuilles, les séchaient et les transformaient sur place. Ils s'en servaient pour la collecte.
- 3- Les instruments utiles pour écraser le charbon de bois. Dans l'antiquité, le charbon de bois servait de combustible pour chauffer du thé, considérant que la nature de la flamme pouvait donner une bonne saveur au thé. C'est un objet en fer à six arêtes et d'une longueur de trente centimètres environ.
- 4- Les pincettes servaient à mettre du charbon de bois dans le four.
- 5- Le pot. Un récipient nécessaire à l'infusion utilisé aujourd'hui lors de la cérémonie du thé au Japon. Sous les Tang, des pots existaient en fer ou en pierre ou même en argent.
- 6- Le *jiaochuang*. C'est une sorte de support de bois conçu pour installer le pot au-dessus, et en dessous, du four.
- 7- Le sac en papier. Après avoir préparé le thé, on le mettait dans ce sac pour retenir l'odeur parfumée.
- 8- Le moulin à thé et la balayette. Le premier était utilisé pour écraser le thé et la deuxième pour ramasser le thé en poudre dans le moulin. Parmi les récipients à thé déterrés au temple bouddhiste Famen au Shaanxi, se trouve un modèle original de moulin à thé composé d'une auge rectangulaire et d'une roue liée à un axe¹⁵².
- 9- Le crible à thé, servait à la sélection du thé.
- 10- La cuillère à thé. De forme évasée, elle servait à doser le thé.
- 11- La caisse d'eau servait à conserver de l'eau.
- 12- Le bac à filtrer l'eau. Il était utile pour filtrer l'eau utilisée pour l'infusion du thé ; il était en bronze, ou en bois, ou en bambou.

¹⁵¹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁵² Voir annexe 4, rouleau à thé.

- 13- La louche, faite d'une demi-calebasse ou en bois, elle servait à prendre de l'eau.
- 14- Les baguettes de bambou. Lorsque le thé infusait, on remuait le liquide avec les baguettes pour aviver sa saveur.
- 15- Le *guogui* est un récipient à sel en poudre. Sous les Tang, le sel se mélangeait au thé.
- 16- Le vase pour l'eau chaude. Sous les Tang, selon la coutume, l'eau bouillait trois fois. La première fois, le thé infuse directement ; la deuxième fois, de la mousse se forme et l'eau est évacuée dans un vase. Elle est réservée pour s'en servir plus tard ; quand l'eau bout la troisième fois, elle est reversée de nouveau du vase dans le pot.
- 17- Le bol est le récipient indispensable pour boire du thé.
- 18- Le van est un objet servant à ranger les bols.
- 19- La balayette servait à laver des récipients.
- 20- Le bassinnet est un objet où l'eau dedans servait à laver les récipients.
- 21- La caisse de résidus du thé. Un objet pour ramasser les résidus du thé usé.
- 22- La serviette était utile pour essuyer les récipients.
- 23- Le buffet servant à ranger les récipients à thé. Il ressemblait à la tablette à thé ou au comptoir pour ranger les bouteilles de vin.
- 24- Le panier. Après avoir fini de boire du thé, tous les récipients étaient rangés à l'intérieur jusqu'à leur prochaine utilisation¹⁵³.



Figure 5 - Ustensiles pour le thé sous les T'ang. De gauche à droite en partant du haut : Panier, enclume à galette, pilon, moule à galette, louche, tamis, brosse, bol.¹⁵⁴

¹⁵³ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁵⁴ YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*, op. cit.

Sous la dynastie des Song (960 – 1279), l'aspect du récipient à thé différait peu de celle de l'époque des Tang. Pour les besoins du concours du thé, il était accordé plus d'importance à la qualité et à la couleur du bol à thé. Les amateurs de cette époque adoraient le thé blanc. Ils voulaient obtenir de la mousse blanche lors du concours du thé et préféraient la porcelaine noire et la porcelaine céladon (porcelaine recouverte d'émail craquelé, généralement de couleur vert tendre¹⁵⁵) pour faire ressortir au maximum la couleur du liquide¹⁵⁶.

Sous les Ming (1368 – 1644), les accessoires pour le service se modifient. Avec la disparition du thé en galette, le service à thé se simplifie, les récipients à thé s'amointrissent et l'attention se tourne surtout vers la théière et le bol à thé. La dynastie des Ming correspond à une période marquée par un nouvel essor dans l'histoire du développement de la porcelaine. L'expansion de cette technique permet la création de nombreux récipients à thé, fabrication d'une grande finesse¹⁵⁷. La porcelaine est de plus en plus utilisée pour fabriquer les *chien* (récipient large, peu profond, souvent appelé soucoupe¹⁵⁸) et les théières. Elles sont devenues l'« ustensile » idéal pour l'infusion du thé¹⁵⁹. Les formes de la théière se diversifient : la théière montée avec anse, la théière avec manche, et les théières de forme rectangulaire, plate, carrée, ronde, etc. Les décorations peintes sur la théière prolifèrent, représentant des fleurs, des oiseaux, ainsi que des personnages, des paysages de monts et de rivières¹⁶⁰. La bouilloire remplace aussi la bouteille à thé datant des T'ang¹⁶¹. Zhu Quan invente le four à thé en terre cuite qui est enveloppé de rotin ou de bambou, pour lui donner une apparence naturelle et simple. Le support de bois conçu pour installer le pot sur le four, le *jiaochuang*, est supprimé¹⁶².

Sous la dynastie des Qing (1644 – 1911), le thé devient de plus en plus commun et se propage parmi la population. Par conséquent, le service à thé devient plus simple comprenant essentiellement une théière et des bols à thé. Le langage familier s'enrichit et exprime les sentiments pour le thé : « thé-maman » pour la théière, « thé-fils » pour le bol, et « mère-fils » pour désigner le service à thé. Bien que le service soit simple, la théière et la tasse à thé sont fabriquées d'une conception plus recherchée. La théière varie dans la forme et la matière se diversifie : bronze, porcelaine, or, argent, jade, émail cloisonné, etc., mais la plus appréciée est la théière de grès rouge de Yixing¹⁶³. Dans la haute antiquité, la poterie en terre chinoise a une grande réputation. Elle occupe une place particulière dans l'art culinaire. Avec l'apparition des ustensiles en bronze et en fer, l'importance des objets en poterie diminue. La porcelaine, très appréciée pour son nettoyage facile et sa très bonne qualité, affaiblit encore une fois la poterie. La théière de grès rouge est une poterie peu courante, faite d'un grès spécial venant de Yixing, de Xinyuang ou de Chaozhou. Ce genre de théière, en terre cuite, présente, après la cuisson, une couleur rouge foncé, d'où son nom « théière de grès rouge ». Sous les Ming, une théière de grès

¹⁵⁵ CNRTL. Céladon [En ligne] : < <http://www.cnrtl.fr/lexicographie/céladon> > (consulté le 4 mars 2016)

¹⁵⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁵⁷ *Ibid.*

¹⁵⁸ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁵⁹ *Ibid.*

¹⁶⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁶¹ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁶² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁶³ *Ibid.*

rouge de bonne qualité peut être comparable à la fortune d'une famille moyennement riche. Cette théière permet d'aviver la saveur du thé, surtout celle du thé fermenté. La terre cuite peut absorber le parfum et à l'usage, s'imbibe de l'odeur du thé. Elle répond aux exigences culturelles liées au thé : les spécialistes revendiquent toujours la simplicité, la douceur et l'élégance naturelle. Un certain Gong Chun, serviteur d'un lettré, fabrique la théière de grès rouge, appelée théière de Gong Chun. Il subit l'influence de son maître et acquiert des connaissances à la suite d'une longue pratique de service¹⁶⁴.

Le développement de la porcelaine en Chine

Comme développé précédemment, la céramique sous la dynastie des Song, était largement utilisée pour les accessoires de la dégustation du thé. Les bols à thé des T'ang sont remplacés par des récipients larges, peu profonds, les *chien*. Les plus remarquables viennent de la région du Fu-an, dans le Foukien, ils sont d'un bleu noir violacé avec des lignes identiques à une fourrure de lièvre. Beaucoup de connaisseurs préfèrent consommer un thé aux feuilles blanchâtres, en utilisant des ustensiles noirs, le contraste de la couleur du thé est mis en valeur¹⁶⁵. Au fur et à mesure, l'artisanat de la céramique va connaître un essor sans précédent. Il existe des fours et des ateliers dans de très nombreuses régions. Les pièces les plus célèbres proviennent, au XI^e siècle, des fours impériaux de Kaifeng, et d'autres villes du Henan, ainsi que de Dingxian au Hebei. Puis aux XII^e et XIII^e siècles, ce sont d'autres grandes villes comme Hangzhou, Longquan et Jianyang au Fujian, Ji'an et Jingdezhen au Jiangxi. La maîtrise de la porcelaine, l'une des gloires de la Chine atteint la perfection au XII^e siècle¹⁶⁶.

Sous les Ming, certains secteurs de l'artisanat chinois prennent, dès la seconde moitié du XVI^e siècle, un caractère industriel. C'est le cas des tissages de la soie et du coton mais aussi de la porcelaine¹⁶⁷. Grâce à la nouvelle école des Ming pour la dégustation du thé en feuilles, l'invention de la théière permet un développement des objets en porcelaine¹⁶⁸. Les fours à porcelaine de Jingdezhen, à l'est du lac Puoyang au Jiangxi, se développent sous les Ming. Ceci se traduit par l'expansion nouvelle du monde du thé, en donnant aux accessoires du service à thé un rôle essentiel¹⁶⁹. La porcelaine s'enrichit de multiples variantes dans les couleurs. Elle peut être de couleur rubis ou aussi à décor bleu de Xuande et encore d'autres aux couleurs contrastées. Ces différentes porcelaines en font des récipients à thé de première qualité¹⁷⁰.

Sous la dynastie des Qing, avec le développement de l'artisanat, la fabrication des récipients à thé allie délicatesse et grande production. Grâce au développement du commerce extérieur, des récipients à thé en porcelaine s'exportent dans différents

¹⁶⁴ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁶⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁶⁶ GERNET J. *Le monde chinois*, op. cit.

¹⁶⁷ *Ibid.*

¹⁶⁸ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

¹⁶⁹ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁷⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

pays du monde¹⁷¹. En effet, au XVIII^{ème} siècle, la Chine connaît un remarquable essor économique dû à la conjonction de trois domaines : l'agriculture, l'artisanat et le commerce. A Jingdezhen, plusieurs dizaines de milliers d'ouvriers céramistes travaillent aussi bien pour la Cour et les riches familles que pour l'exportation. Céladons et porcelaines se vendent en quantité croissante au Japon, en Corée, dans toute l'Asie du Sud-Est et en Europe¹⁷². Dès le début des Qing (1644 – 1911) apparaît le *zhong*, appelé également *gaiwan* ou encore *gaibei*. Il s'agit d'une tasse cylindrique, sans anse, s'évasant à l'ouverture et munie d'un couvercle. La majeure partie de ces pièces va être façonnée en porcelaine fine, rehaussée d'émaux polychromes¹⁷³.

Les concours de thé

Pendant l'antiquité chinoise, la qualité du thé se jugeait par concours, une manière de le classer par niveau de valeur. Ce concours débuté sous la dynastie des T'ang au palais impérial se répand parmi les lettrés et les différentes classes sociales sous la dynastie des Song¹⁷⁴. Il devient en vogue chez les hauts fonctionnaires des Song, chacun prépare un thé de son choix avec l'eau d'une source préférée¹⁷⁵. Le concours est né dans la région de Jian'an, lieu de production du thé offert comme tribut à la cour impériale. En ces temps se trouvait à Beiyuan, 1336 salles de torrification, publiques ou privées. Il était donc nécessaire d'ordonner le thé produit à cet endroit. Dans cet esprit, il a été créé une manière artistique d'apprécier collectivement le thé. Ce concours valorise l'art du thé. Sa méthode de préparation décrite par Lu Yu dans son livre *Cha Jing*, consiste à mettre directement le thé dans le pot pour le faire infuser. En observant le changement de l'eau et du thé, l'état du liquide était jugé et sa provenance se devinait. Sous la dynastie des Song, le procédé d'infusion du thé se perfectionne : les feuilles d'abord écrasées, sont réduites en poudre dans un bol. Puis l'eau bouillante est versée, le liquide et la poudre sont brassés à l'aide d'un objet de bambou appelé *chaxian*. Le résultat obtenu fait apparaître de la mousse blanche ressemblant à celle de la bière bue aujourd'hui. Ce concours du thé permet de comparer les mousses les plus denses et les plus gracieuses. Après l'analyse du meilleur thé, le concours démontre aussi la virtuosité de la technique du compétiteur¹⁷⁶. La poésie des cérémonies des Song annonce celle du *Cha-no-yu*, la cérémonie du thé japonaise développée plus haut¹⁷⁷.

¹⁷¹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁷² GERNET J. *Le monde chinois*, op. cit.

¹⁷³ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

¹⁷⁴ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁷⁵ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁷⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit..

¹⁷⁷ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

III- LES APPORTS CULTURELS DU THE

A- La culture du thé

Le développement de l'art du thé, et plus particulièrement le *Traité sur le thé* de Lu Yu a influencé grandement l'art chinois de l'époque. Boisson divine, aux mille vertus, le thé devient une cérémonie spirituelle et sa dégustation se retrouve dans différentes pratiques artistiques de la peinture aux poèmes. Ces représentations ou ces chants démontrent l'importance des amateurs de thé face à cette boisson. Le monopole du thé par les lettrés, est expliqué à travers ces différentes techniques artistiques.

La peinture

Les dessins

L'univers du thé est représenté dans les dessins ou les images à partir de la dynastie des T'ang (618 – 907), avec des thèmes très divers. Les peintures décrivent des scènes pour préparer ou boire du thé mais aussi des détails sur les cérémonies et les concours de thé aux cours impériales¹⁷⁸. De l'époque des Cinq Dynasties (907 – 960) jusqu'à la dynastie des Song (960 – 1279), les dessins décrivent les thèmes de vie autour du thé : le banquet organisé par les dignitaires, le lettré, solitaire, boit dans son studio de travail, le concours du thé ou encore les coutumes de la population.

Depuis la dynastie des T'ang, le thé est un des sujets intéressants. Il est dans les préférences des peintres et de nombreux dessins ont retenu l'attention. Grâce au caractère noble et particulier du thé, les artistes utilisant ce thème donnaient vie à leurs idées et sentiments. Ces dessins sur le thé ont stimulé indéniablement le développement de la culture liée au thé. A travers des images vives, l'art et l'esprit de la cérémonie du thé se reflétaient, permettant à la population de comprendre plus profondément l'essence de sa valeur culturelle¹⁷⁹.

La plupart des peintures, sur la thématique du thé, composée sous les dynasties Song et Yuan (960 – 1367) présente des caractéristiques particulières de leur temps. Une des peintures célèbres est la Scène du concours de thé par l'artiste Zhao Mengfu. Il représente deux groupes de deux personnes, un de personnes âgées et l'autre de jeunes, testant et goutant du thé¹⁸⁰.

Sous la dynastie des Ming (1368 – 1644), des lettrés se mettent à peindre la vie et les mœurs autour du thé, qu'il s'agisse de le boire dans le cabinet de travail, ou de décrire un couple s'offrant à boire dans la chambre nuptiale. Ces tableaux révèlent les coutumes de la société et la passion des lettrés pour le thé. Sous la dynastie des Qing (1644 – 1911), les dessins sur ce thème sont aussi nombreux. A cette époque, la méthode du thé infusé s'était largement généralisée. La description

¹⁷⁸ HONG KONG MUSEUM OF TEA WARE. « Where did tea come from? », 2012. [En ligne]: < http://www.lcsd.gov.hk/ce/Museum/Arts/7thingsabouttea/en/ch2_0_0.htm > (consulté le 14 avril 2016)

¹⁷⁹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*. 1ère édition. Pékin : Éditions en Langues Étrangères Beijing, 2006. 194 p.

¹⁸⁰ HONG KONG MUSEUM OF TEA WARE. « Where did tea come from? », op. cit. voir annexe 5

dans les dessins des récipients à thé et de l'ambiance créée par le thé¹⁸¹, sont accentués en défaveur des détails de la préparation du thé¹⁸².

La calligraphie

La calligraphie consiste à transformer l'écriture en art. Pour les lettrés, ce n'est pas simplement un art d'écrire, elle reflète aussi l'énergie vitale, le souffle et l'esprit. Pour les calligraphes chinois, une bonne œuvre calligraphique est non seulement en rapport avec la perfection morale constante, mais encore avec l'état d'esprit du calligraphe au moment de manier le pinceau. Le thé peut non seulement apaiser l'esprit, mais aussi permettre au calligraphe de libérer son imagination. C'est pourquoi les calligraphes chinois aiment pour la plupart boire du thé. S'ils calligraphient un poème sur le thème du thé, le caractère « thé » fait alors l'objet de toute leur attention. De nombreux calligraphes célèbres ont créé « l'album calligraphique sur le thème du thé » ; ou ont calligraphié des poèmes autour du thé pour exposer leur conception de l'art. A l'époque où Lu Yu énonce les rudiments de la valeur culturelle du thé en rédigeant son ouvrage *Cha Jing*, les calligraphes participent avec ardeur à la propagation de la valeur culturelle du thé¹⁸³.

Les peintres et calligraphes des Ming s'intéressèrent aussi à la valorisation de la science autour du thé : dans la représentation des scènes de la cérémonie du thé avec pour seul outil leur pinceau¹⁸⁴.

La littérature

Essais

Sous la dynastie des T'ang, Cai Xiang est un lettré doué pour la poésie et la calligraphie. Nommé deux fois préfet du Fuzhou, il accomplit des travaux dans l'intérêt du peuple, tels que la construction des digues contre la marée, le creusement des canaux pour irriguer les champs et la plantation de pins sur une surface de sept cents li¹⁸⁵ pour protéger les routes. Sa vertu lui vaut le titre de spécialiste du thé. Il rédige des notes qui se divisaient en deux parties : la première traite des qualités du thé selon sa couleur, son odeur et son goût ; la deuxième parle du service à thé. C'est le *Ch'a lu*, l'art du thé impérial¹⁸⁶. Cai Xiang est très soucieux et investit dans la fabrication de petite galette de thé au motif de dragon, une forme plus fine et plus délicate¹⁸⁷.

Sous les Ming, les ouvrages littéraires sur le thème de la valeur culturelle du thé furent assez nombreux. Ces écrits en dressent le bilan, bilan temporel basé sur les différentes dynasties du *Cha Ching* de Lu Yu. Ils montrent également l'évolution de la culture liée au thé au cours de la période précédant la dynastie des Ming¹⁸⁸.

¹⁸¹ voir annexe 6, peinture sur le thé de Hua Yan

¹⁸² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁸³ *Ibid.*

¹⁸⁴ *Ibid.*

¹⁸⁵ Littéralement champs et terre, le li est une unité de mesure chinoise de distance qui correspond plus ou moins à 500 mètres aujourd'hui mais qui à l'époque des T'ang devait être de 443,70 mètres.

¹⁸⁶ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁸⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁸⁸ *Ibid.*

Poèmes et chant

Le milieu des hauts fonctionnaires impériaux et des commissaires du thé chargés de superviser la cueillette, le traitement, l'emballage, et le transport du tribut, a vu se développer une poésie du thé¹⁸⁹. Il est dit qu'en Chine, le thé et la poésie sont toujours allés de pair. Pour les Chinois, un livre du thé qui n'aurait ni poèmes ni chants ne serait pas un bon livre. Malgré les nombreux poèmes aux sujets multiples, une infinité de poèmes célébrant des jardins de thé, des sources rocheuses ou de romantiques paysages de montagne ou simplement pour raconter les joies et les chagrins de cueilleurs de thé existe. D'autres décrivent les plaisirs de boire du thé ou les sentiments chaleureux entre les êtres autour d'un thé¹⁹⁰.

B- Le rapport social au thé

Les dessins et les poèmes sur le thème du thé révèlent une culture liée au thé influençant les différentes classes sociales. La fonction sociale de la culture du thé, de son étude ou de sa dégustation, est également bien étendue¹⁹¹. A l'époque T'ang, sa consommation reflète la hiérarchie sociale. Les personnes de catégories modestes peuvent s'en procurer brut, en feuilles, en poudre ou en gâteau. Les amateurs instruits préfèrent les gâteaux dans lesquels ils coupent de petits morceaux et les réduisent en poudre avec un instrument spécial¹⁹².

Les hiérarchies sociales par rapport au thé

L'Empereur

C'est dans le milieu raffiné de la Cour, dans l'entourage de l'empereur que le thé reçoit ses premières lettres de noblesse. Au VIII^{ème} siècle, il s'impose comme breuvage, et les « jardins à thé » (les champs de thé) se multiplient. Sa consommation devenant régulière, voire incontrôlable, le pouvoir lève un impôt sur le thé. Par la suite, en fonction de ses propres goûts, chaque dynastie privilégie une méthode de préparation spécifique comme énoncé plus haut : thé bouilli sous les T'ang (618-907), thé battu sous les Song (960-1279), thé infusé sous les Ming (1368-1644)¹⁹³.

A partir du milieu de la dynastie des T'ang, la plupart des empereurs aime le thé. Ils exigent aux régions productrices de leur livrer du thé de première qualité en guise de tribut¹⁹⁴.

Sous la dynastie des Song, l'art de la préparation du thé connaît un important développement. Les empereurs des Song aiment boire du thé, certains d'entre eux, grands érudits sur la cérémonie du thé, sont très pointilleux sur la forme et la qualité du thé offert en tribut à la cour impériale. Les producteurs en font leur point clé. Pour des besoins de conservation, dans l'antiquité chinoise, la galette ronde convient mieux à l'usage. Après la formation de la culture liée au thé, les producteurs, pour

¹⁸⁹ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁹⁰ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*, op. cit.

¹⁹¹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁹² BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

¹⁹³ JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*, op. cit.

¹⁹⁴ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

lui donner une valeur esthétique, fabriquent du thé en galette. Ces galettes de diverses formes, offertes en tribut à la cour impériale, sont imprimées d'un cachet aux motifs de dragon et de phénix. Ce genre de thé fut produit principalement à Jianzhou et cette forme fut créée par deux fonctionnaires renommés : Ding Wei et Cai Xiang. Sous le règne de l'empereur Taizong des Song, Ding Wei fut nommé officier chargé de la cueillette et de la fabrication de thé au Fujian. Afin de gagner la faveur impériale, il s'applique minutieusement à la fabrication de thé en galette. La méthode de fabrication est très complexe. Les producteurs de thé doivent cueillir de jeunes feuilles avant la période dite la « Pluie des céréales » (au milieu du troisième mois lunaire), et avant le lever du soleil. Puis, ils les trient avec soin, et broient le thé en poudre après cuisson à la vapeur et sa compression. Ensuite, le thé en poudre devient une galette de thé avant sa torréfaction. En l'honneur de la cour impériale, l'emballage est méticuleux. Le moule à galette est très petit, et en une seule manœuvre, il ne peut produire que cent pièces. L'emballage est très raffiné : d'abord enveloppé en galette avec la feuille d'un arbre spécial, puis, entouré avec de la soie jaune en plusieurs couches, il est conditionné dans une boîte de laque rouge. Fermée avec une serrure d'or ; la boîte est scellée avec un cachet officiel avant de la mettre dans un panier de bambou tressé avec soin. Selon un document d'époque, un *kua* (un moule raffiné) coûtait 400 000 sapèques¹⁹⁵. Ce prix élevé explique que seul l'empereur reçoit ce thé de valeur en offrande¹⁹⁶.

L'empire des Yuan (1279 – 1368) est fondé par les Mongols, une ethnie nomade vivant dans le Nord de la Chine. Ils acceptent peu à peu le thé mais en simplifient la méthode de préparation et la manière de le boire. Sous les Yuan, on continue à produire le thé en galette, mais la quantité diminue considérablement, tandis que la production de thé frais, de thé en poudre, de thé assaisonné augmente¹⁹⁷.

Les élites

Comme les empereurs affectionnent fortement le thé, les princes et les ministres se mettent à suivre leurs exemples. Il était d'usage de recevoir ses hôtes avec du thé sous les T'ang. En Chine, les lettrés sont à l'initiative de la consommation du thé alors que les poètes composent, par habitude, des œuvres, sous l'emprise de l'alcool. En raison d'un prix moindre par rapport à l'alcool, avec sa notoriété énergisante qui le précède, les poètes se mettent à boire du thé¹⁹⁸. Ainsi, ce nouvel élixir est à l'origine de nombreuses œuvres en référence au thé et à l'art de le préparer. Ces derniers organisaient également des concours, comme constaté précédemment.

¹⁹⁵ Ancienne monnaie chinoise en usage jusqu'au début du XXème siècle. Les pièces étaient rondes et percées d'un trou carré.

¹⁹⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

¹⁹⁷ *Ibid.*

¹⁹⁸ *Ibid.*

Les gens ordinaires

Le paysage chinois se divise en deux parties : le Nord du pays possède un climat trop froid et trop sec pour la culture du thé, tandis que le Sud possède un climat parfait. Dès la dynastie Xia, les consommateurs du Nord adoptent le thé comme boisson, suivant l'exemple de leurs compatriotes du Sud. Cependant leur culture du thé est beaucoup moins évoluée, car ils sont plus éloignés des lieux de production et le thé est beaucoup plus cher. Dotés d'une sensibilité moins raffinée pour apprécier le caractère du thé, ils le préfèrent parfumé. N'ayant aucune connaissance des critères de qualité d'un thé, ni sur la sélection des feuilles nouvelles et des bourgeons, ce n'est que bien plus tard que le Nord commence à s'intéresser au thé¹⁹⁹.

Chez les paysans plus pauvres, ajouter quelques feuilles de thé à l'eau bouillante, le matin, est souvent un luxe réservé aux jours de fête, ou à l'accueil d'un visiteur distingué. A son arrivée, l'invité se voit offrir immédiatement le thé, à toute heure du jour, dans de simples tasses ou dans un service de fine porcelaine²⁰⁰.

Les maisons de thé

La maison de thé est un endroit de débit de boisson de thé. Elle apparaît dès la dynastie des Tang, et connaît une belle prospérité sous la dynastie des Song. Dans les régions du Sud, « la maison de thé » se multiplie et dans le Nord, de nombreuses maisons de thé existent. Sous les Tang et les Song, ce lieu assure aussi une fonction sociale, un endroit où les citoyens se réunissaient pour bavarder, passer le temps et échanger des nouvelles. Depuis les dynasties des Ming et des Qing jusqu'à l'époque moderne, la culture de la maison de thé a grandement évolué. Selon les traditions culturelles régionales, elle avait un rôle varié²⁰¹.

Les maisons de thé de la région du Sichuan

La région du Sichuan est une des plus anciennes provinces productrice de thé de la Chine. Les habitants en sont des buveurs habituels. La maison de thé du Sichuan est la manifestation la plus visible de cette coutume. Dans cette maison se trouve une forte empreinte traditionnelle et l'attention se porte sur : l'accueil des clients, l'aspect de la maison, le service à thé, la finesse gustative et à l'art d'arranger la salle. Elle possède, dans le style traditionnel du Sichuan, une théière en cuivre rouge, un plateau en étain pour ranger les tasses et les bols en porcelaine munis d'un couvercle. Ses serviteurs ont des compétences dans toutes sortes de service. Les clients sont séduits essentiellement par l'aspect social tout en consommant, pour bavarder avec d'autres personnes, échanger des nouvelles et connaître les événements du Sichuan et des autres régions. Les citoyens de Chongqing y allaient après s'être réveillés. Certaines personnes se lavaient le visage dans la maison de thé. Ensuite, ils buvaient du thé, prenaient leur petit déjeuner, puis se mettaient à converser²⁰². Ces maisons, généralement très spacieuses, possèdent une quarantaine de tables, où l'on sert principalement des thés soit fleuris (au jasmin) soit

¹⁹⁹ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*, op. cit.

²⁰⁰ LARRE C. *Les Chinois : esprit et comportement des chinois comme ils se révèlent par leurs livres et dans leur vie des origines à la fin de la dynastie Ming, (1644)*. Paris, France : Éditions Philippe Auzou, 1998. 671 p. (Histoire ancienne des peuples).

²⁰¹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²⁰² *Ibid.*

compressés²⁰³. Elles sont équipées, de tables, de bancs sans dossier et dans certaines de chaises longues de bambou²⁰⁴. Les clients peuvent boire en position assise ou allongée. Dès qu'un client entre et s'installe sur la chaise en bambou, le serveur énonce des formules de politesse, puis le sert. Les gens du Sichuan aiment le thé Tucha, une variété régionale comprimée avec un goût fort. La maison de thé du Sichuan peut aussi tenir le rôle de « tribunal populaire ». Ainsi, les paysans réunis peuvent « régler des litiges ». Généralement, le chef du village ou d'une organisation populaire locale tient le rôle de « juge des affaires ». Aux yeux de tous, la maison de thé est un endroit convenable, légitime et équitable en raison de la « qualité pure » du thé. La démonstration de la fonction « politique et sociale » de la maison de thé au Sichuan est plus évidente que dans d'autres régions. Nombreuses d'entre elles servent aussi de lieu d'activité pour les lettrés²⁰⁵ en organisant de petits spectacles, invitant des conteurs et des musiciens²⁰⁶. La maison de thé du Sichuan est favorable au règlement des affaires et les principales négociations commerciales s'effectuent. A Chengdu, il y en avait une réservée aux négociations : avec des sièges confortables pour boire du thé, prendre une collation et même donner un banquet copieux, facilitant les accords. Dans les temps anciens, des titres de fonctionnaire pouvaient être marchandés. A la campagne, les commerçants s'y rassemblent principalement²⁰⁷.

Les maisons de thé des régions du Sud

Le bassin inférieur du Changjiang s'appelait la région de Wu-Yue dans l'antiquité. Loin du centre politique du pays, cette région reculée gardait son caractère culturel particulier, formant ainsi la tradition culturelle de Wu-Yue. Cette région abonde en thé et sa production de thé vert occupe une place importante dans la région de Yue (actuel Zhejiang). Elle possède des conditions naturelles favorables à la culture de thé, ainsi qu'un environnement pittoresque pour le boire. Cette région du sud-est de la Chine, depuis l'antiquité, est considérée comme un lieu sacré du bouddhisme et du taoïsme. D'autre part, au commencement de la dynastie des Sui et des T'ang, l'économie dans le bassin inférieur du Changjiang s'est développée. La dynastie des Song du Sud fixe donc la capitale à Lin'an (actuel Hangzhou), et par conséquent favorise le développement de la culture de cette région²⁰⁸.

La culture de la maison de thé à Hangzhou date de la dynastie des Song du Sud (1127 – 1279). Cette ville compte de nombreuses maisons de thé. Sous les Song du Sud, ses lieux se caractérisent par une union entre le thé, la calligraphie et la peinture. Ces maisons conservent les diverses façons de boire du thé en usage parmi la population. Dans l'étendu des choix de thés, un, dit aux « sept trésors », est un mélange de thé avec du sésame et du riz soufflé. C'est une boisson dont la propriété est de donner de l'appétit et fortifier la santé. Un autre thé est consommé, un thé salé, au pois, que les habitants du Zhejiang aimaient déguster. Mélanger des pignons et du gingembre dans le thé est également une préparation répandue parmi la population sous les Song. Dans les maisons de thé à Hangzhou, une eau de bonne

²⁰³ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*, op. cit.

²⁰⁴ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²⁰⁵ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²⁰⁶ BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*, op. cit.

²⁰⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²⁰⁸ *Ibid.*

qualité était exigée pour préparer un thé célèbre et pour affirmer toute l'élégance de l'art du thé²⁰⁹.

Ces maisons ne possèdent pas de récipients à thé *gongfu* très raffinés (le *gongfu* signifie une méthode recherchée pour préparer le thé), ni de place confortable ni pots ni bols en série. L'accent est mis sur « l'originalité » du thé. Les habitants aiment le thé Longjing du lac de l'Ouest. Le liquide est vert clair avec des feuilles de belle forme, et son goût fin donne la sensation de boire une douce rosée. Ce caractère singulier provient de l'eau, une eau de la source Hupao. Cette source est très connue en Chine, de meilleure qualité que l'eau provenant d'autres endroits notamment celle du fleuve dans les régions centrales de la Chine. La maison de thé au bord du lac de l'Ouest est imprégnée du « souffle de l'immortel taoïste », de l'« ambiance bouddhique » et de l'« élégance du lettré confucianiste ». Généralement elle se caractérise par une atmosphère modeste et sereine, dénommée « salle de thé », nom évoquant le studio de travail du lettré, ou le studio de méditation du moine bouddhiste²¹⁰. Les plus célèbres sont le lieu de rendez-vous des fortunés. Commerçants enrichis et fonctionnaires viennent y apprendre à jouer de divers instruments de musique²¹¹. Comme pour la maison de thé au Sichuan, celle de Hangzhou a également pour fonction sociale de régler les conflits parmi la population. S'il y a un litige entre des voisins, les deux parties s'accordent pour régler l'affaire dans la maison de thé. Afin de respecter l'ambiance harmonieuse du thé, même pour une querelle violente, le ton obligé pour se plaindre doit être calme. Le verdict équitable est rendu public. Les frais du thé sont à la charge de la partie perdante, c'est ce qu'on appelle « boire du thé pour le procès ». Dans ce cas, le thé joue un rôle médiateur, aidant à distinguer le vrai du faux et parvenant à une entente, sans offenser les deux parties. La doctrine du « juste milieu » du confucianisme et la doctrine taoïste de « ne rien faire contre la nature » se confondent ainsi dans la valeur culturelle du thé²¹².

Les maisons de thé à Beijing

A Beijing les abondantes maisons de thés sont très différentes : la grande maison de thé, la maison réservée aux lettrés, la maison pour la ballade, l'étalage de thé à deux services, la maison de thé au four rouge, la maison rustique, etc. L'étalage et la boutique de thé étaient les plus nombreux. Des personnes de classes sociales et de métiers différents désiraient partager un moment convivial en dehors des périodes de travail. Cette activité, plus adaptée dans la maison de thé plutôt qu'à l'hôtel ou au restaurant, était moins coûteuse. Ce style de maison de thé est caractérisé par sa forme diversifiée et ses fonctions différentes.

Dans l'ancienne ville de Beijing, se trouvaient de nombreuses maisons de thé où consommer n'était qu'une activité secondaire. L'essentiel était d'écouter le *pingshu* (le récit d'un conteur). Les clients ne payant que le billet de *pingshu*, et non la consommation de thé, témoignent du réel dessein : entendre des histoires, le thé ne servant qu'à éveiller l'écoute. Toutes sortes de récits se racontaient : récits historiques tirés des romans classiques, romans fabuleux, contes sur les démons et

²⁰⁹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²¹⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²¹¹ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

²¹² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

les esprits et également des histoires d'amour. Une autre distraction s'exécutait, le *quyi* (ballade chantée ou récitation rythmée). C'est un lieu où se posaient souvent les personnes âgées.

Les maisons de thé appelées « pure », vendaient uniquement du thé. Des maisons, simples, en liens forts avec la nature accueillait les vieillards, accompagnés de leurs oiseaux, pour déguster leur thé. C'étaient les principaux clients avec les commerçants et les marchands ambulants. Les transactions allaient avec entrain pour leurs affaires commerciales. A Beijing, se distinguait aussi la maison de thé réservée aux jeux d'échecs. Beaucoup d'habitants, même les moins riches, partageaient une vive passion pour le jeu d'échecs combiné avec leur attachement à consommer du thé. Tous, en partageant du thé parfumé ou en poudre à bas prix, avec une totale concentration sur l'échiquier comme sur les « champs de bataille » de la vie, oubliaient pour un temps les soucis de la vie.

A Liupukang, il était possible, dans une maison de thé rustique près des champs, en buvant du thé, d'admirer le paysage de la campagne, parmi les fleurs de concombre, de haricot et d'aubergine. Cela rappelait les plaisirs des anciens ermites attachés aux paysages de monts et de rivières. Dans ce style de maison, la saveur du thé s'imprégnait tant que l'âme et la nature environnante ne faisait qu'un : comme celle dite les « vignes », longée par un ruisseau à l'ouest, un bassin de châtaignes d'eau à l'est et au sud et un vignoble au nord. Entourée de vieux arbres très hauts et d'une haie basse, la maison de thé de cet endroit attirait des personnes cultivées qui venaient jouer aux échecs, au jeu de la devinette et réciter des poèmes. L'eau de bonne qualité à Beijing est difficile à trouver. Cependant l'eau de source sur la colline Yuquan au nord-ouest de Beijing est bien supérieure. Sous la dynastie des Qing, cette eau fournissait le palais impérial. Par la suite, quand une fontaine d'eau douce est découverte, elle devenait un emplacement pour une maison de thé rustique. Ce site rassemblait des vestiges antiques, un paysage pittoresque et sa source d'eau douce. Parmi les maisons de thé de ce caractère il y avait le cabaret de thé installé périodiquement dans les parcs. Le plus célèbre était le cabaret Xianoxitian dans le parc Beihai, situé au bord de l'eau, « là où, en levant la tasse, pour boire du thé, en tendant la main on pouvait cueillir des fleurs de lotus ».

La grande maison de thé à Beijing avait de multiples fonctions : boire du thé et déguster un repas copieux. La nature de cette maison offrait non seulement des services aux assemblées lettrés, en resserrant les liens entre eux, mais aussi les rapports entre les classes sociales. A l'entrée de la maison se trouvait le « comptoir avant » chargé de la vente du thé aux passants et aux clients dans la salle de devant ; ensuite, c'était le « deuxième comptoir » chargé d'offrir le service aux clients dans la salle du milieu (celle qui reliait la salle de devant avec celle de derrière), et après, le « comptoir de derrière » recevait des clients dans une salle arrière aménagée avec des places plus confortables. Les trois comptoirs permettaient de régler dans chaque domaine les affaires de chacun et de recevoir un auditoire de milieux différents. La grande maison de thé à Beijing est divisée selon les services offerts : maison à four rouge, maison de pain de maïs et maison à grand pot à thé. La maison à four rouge équipée d'un four rouge servait à faire griller les gâteaux de farine de maïs, une spécialité de l'ethnie Mandchoue et Han. Il est possible de boire du thé, tout en mangeant du gâteau. La maison de pain de maïs était le domaine notamment des pâtisseries. La maison servait des collations comme le petit pain de maïs, la galette frite, le gâteau de miel, le gâteau cuit à la vapeur, la galette grillée, etc. Celle à grand pot à thé, ayant pour spécificité une grosse théière en cuivre, combinait les services des deux précédentes maisons pour satisfaire à la fois les goûts des clients raffinés

et des autres plus modestes. Une autre sorte de maison de thé appelée « boutique à deux services » correspondait en fait à un restaurant qui proposait à la fois du thé, du vin et les repas. Elle fournissait des ingrédients pour préparer le repas, ou aussi, utilisait ceux apportés par le client : c'est ce qu'on appelait « préparer les plats avec des ingrédients amenés ». La grande maison rassemblait les services du thé et du repas et servait de lieu de divertissement et de lieu de communication et de relation. En comparaison, elle avait non seulement une grande dimension, mais exerçait aussi une influence des plus persistantes. Le thé ne joue qu'un rôle d'intermédiaire, sa fonction sociale se trouve au-dessus de sa propre fonction matérielle²¹³.

Les maisons de thé des régions du Nord

La maison de thé à Tianjin, pareille à celle de Beijing, servait aux clients du thé avec des collations et donnait des spectacles comme le théâtre local, les romans chantés et les ballades. Certaines personnes s'y rendaient pour « chercher un emploi » : le peintre, le charpentier et le maçon restaient longtemps en attendant les employeurs. La maison de thé s'utilisait aussi comme un lieu de vente d'antiquités. Des acteurs réputés de l'opéra de Pékin devenaient les habitués de cette maison. Dans d'autres, des personnes de différentes classes sociales bavardaient en passant le temps, lisaient le journal, échangeaient des nouvelles, ou jouaient aux échecs. En effet, les maisons de thé à Tianjin ne sont pas cataloguées par services comme celles de Beijing, elles ne ressemblent pas non plus aux maisons de thé du Sichuan et de Hangzhou dotées d'un caractère particulier local. Elles s'adaptent pour la plupart aux activités des commerçants venant de différentes régions. Les maisons de thé chinoises sont similaires entre elles mais avec quelques différences adaptées aux usages de chaque région²¹⁴.

C- Les rites et croyances

La Chine est considérée depuis toujours comme « le pays qui préconise le rituel ». D'après les confucianistes, le rituel peut, non seulement modérer les activités humaines, maintenir l'ordre social, mais encore favoriser la protection et le respect mutuel. Par exemple, respecter les anciens, chérir les enfants, les frères, avoir un esprit de confraternité, vénérer le professeur et aimer les élèves, tout cela relève de la bonne moralité. La qualité du thé consiste à rendre l'esprit de l'homme clair et sage, afin d'aider la réalisation de ces règles de bonne moralité. L'utilisation du thé comme coutume remonte à la dynastie des Song. A cette époque-là, la cérémonie du thé se déroulait au printemps et en automne dans le palais impérial. L'empereur offrait toujours du thé aux ministres ou aux lauréats de l'examen impérial. Le thé était servi également soit au cours de la réception des envoyés étrangers, soit au moment des grandes fêtes, soit lors des cérémonies solennelles, comme la célébration de l'anniversaire de l'empereur et de sa mère, le culte du dieu du mont, le culte du soleil, et bien d'autres²¹⁵.

²¹³ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²¹⁴ *Ibid.*

²¹⁵ *Ibid.*

Les rites quotidiens liés au thé

La naissance

Dans la région de Huzhou au Zhejiang, après la coupe des cheveux d'un nouveau-né d'un mois, la tête est lavée avec le thé. Cette tradition donne à l'enfant une longue vie et de la sagesse en bas âge²¹⁶.

Le mariage

Le rite du thé est très largement associé à la cérémonie du mariage parmi la population chinoise. Le thé symbolise la pureté, la solidarité, le bonheur d'avoir des enfants. Les Chinois considèrent la qualité du thé comme la plus pure, il est l'incarnation de l'amour pur et sincère du couple. En Chine, le thé est utilisé sous diverses formes pendant la célébration du mariage. Le thé s'intègre au système nuptial, constituant une partie importante des rites de la vie.

Pour les Han (206 av. J.-C. – 220), à l'occasion des fiançailles, la famille du garçon offre des cadeaux à celle de la fiancée. Dans le Sud, il s'agit du « rite de l'offre du thé ». Au sud du Changjiang une coutume de mariage très répandue s'appelle le « triple rite du thé ». Deux versions existent de cette coutume. La première consiste à pratiquer trois cérémonies depuis les fiançailles jusqu'au mariage : « offrir du thé en cadeau » à l'occasion des fiançailles, « déposer le cadeau de thé » à l'occasion du mariage, et « boire du thé offert en cadeau » lors de l'entrée du jeune couple dans la chambre nuptiale. La seconde explication vient de l'usage d'offrir le thé trois fois au cours du mariage : la première fois, on offre des amandes de ginkgo ; la deuxième fois, les graines de lotus, le jujube ; la troisième fois, c'est réellement le thé.

Sous la dynastie des Song, le prétendant doit envoyer du thé à la famille de sa fiancée, l'expression d'origine est « frapper la porte ». L'entremetteuse était appelée « personne portant le pot à thé ». Le jour avant le mariage, la famille de la fiancée se rendait chez le garçon pour « accrocher la moustiquaire », « arranger la chambre nuptiale » et offrir du thé et du vin symbole du bonheur et de la prospérité. Toutes sortes de traditions liées aux fiançailles accompagnées de thé se déclinent selon les différentes régions. Dans certaines régions du Hunan, le thé s'offre à l'occasion des fiançailles, et la manière en est particulière. Les deux familles arrangeaient le mariage de leurs enfants par l'intermédiaire d'une entremetteuse. La famille du garçon devait « offrir du thé » à celle de la jeune fille : elle présentait, à côté d'autres cadeaux, un « plateau de thé et du sel » ; et composait avec une mèche de lampe colorée des dessins de bon augure comme « les phénix mâle et femelle chantent en chœur » et « la pie porte la fleur de prunier dans le bec ». Sur l'espace vide du plateau, elle mettait le thé et le sel, appelé « thé titulaire ». Si la famille de la jeune fille l'acceptait, cela signifiait que les fiançailles étaient décidées, et les deux parties ne pouvaient désormais trahir ce serment²¹⁷.

²¹⁶ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²¹⁷ *Ibid.*

Le décès

Depuis longtemps le thé sert d'offrande dans les funérailles et le culte du dieu. Les découvertes archéologiques attestent également la coutume d'utiliser du thé en guise d'offrande. Une boîte de thé dans la célèbre tombe de la dynastie des Han a été déterrée à Mawangdui à Changsha au Hunan²¹⁸. Cette découverte prouve que les nobles utilisaient le thé comme objet funéraire. Dans la tombe des Liao (907-1125) à Xuanhua au Hebei, se trouve une fresque décrivant le procédé d'infusion du thé et de sa dégustation²¹⁹. Les ancêtres des Chinois pensaient la mort comme la fin de la vie, mais ils souhaitaient après la mort, pouvoir vivre de la même façon qu'avant. D'une part, ils croyaient conserver une âme et d'autre part, ils imaginaient une vie dans l'au-delà où ils pouvaient boire du thé. Dans l'Anhui, cette croyance se retrouve. La coutume funéraire locale de Shouchun est notée dans le même livre : « *Une personne morte, d'après les on-dit, passe par le pavillon de Meng Po et boit le liquide qui dévoie l'âme. Lors de l'enterrement, il est déposé dans la main du mort un paquet de thé avec de la chaux, croyant que, avec ces deux choses, le mort peut ne pas avaler le liquide.* » Dans le Nord de la Chine, le thé est si coûteux qu'il est rarement employé dans les funérailles. Généralement le thé est utilisé lors de la cérémonie sacrificielle pour les ancêtres, l'esprit et la divinité. Il devient pour les Chinois une offrande lors des funérailles et signifie lors de la cérémonie sacrificielle qu'il faut garder une conscience claire et juste sur la vie²²⁰.

Le thé dans le bouddhisme, le taoïsme et le confucianisme

La culture de la dégustation du thé va beaucoup évoluer au fil des dynasties chinoises. Le thé est très tôt associé au bouddhisme. Il accompagne la méditation et peut faire l'objet d'offrande lors de certaines commémorations. Il devient une pratique laïque et raffinée avec Lu Yu et se teinte de taoïsme grâce à Lu Tong (795 – 835)²²¹.

Le confucianisme

Le confucianisme est désigné en chinois sous le nom de *rujiao*, littéralement « enseignement des lettrés ». Les missionnaires jésuites ont valorisé dans cette doctrine la figure de Confucius, et ont donné, à ce dernier, son nom latin. Pour les Chinois, il est connu sous le nom de Kongzi, maître Kong. Il vécut au VI^e-V^e siècle avant notre ère, pendant une époque troublée sur le plan politique. Le roi des Zhou, grande puissance politique de la Chine de l'époque, perdait ses pouvoirs sur ses vassaux, qui évoluaient en véritables chefs locaux indépendants. Les guerres se multipliaient, et la situation géopolitique était très instable. Confucius alla de principauté en principauté pour prêcher ses conseils mais aucun ne le suivit. L'enseignement de Confucius portait essentiellement sur deux thèmes étroitement liés : l'éthique individuelle et la philosophie politique. Selon lui, si le monde ne

²¹⁸ voir annexe 7, boîte à thé.

²¹⁹ Voir annexe 8, tombe des Liao

²²⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²²¹ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*, op. cit.

fonctionnait plus, cela venait des hommes ne respectant plus les rites, les préséances, les hiérarchies, la piété filiale (*xiao*), et surtout ne faisant plus preuve de bienveillance (*ren*) les uns envers les autres. Les hommes s'individualisent. Les usages du passé devaient être restaurés afin de retisser les liens sociaux. Confucius ne se présentait pas comme le concepteur d'une doctrine nouvelle, mais comme le simple transmetteur d'une tradition en voie de déclin²²². Il transmet cet enseignement à de nombreux disciples, qui, de génération en génération, l'enrichirent et le modifièrent. Cet enseignement des lettrés, que l'on opposait entre autres, à celui des légistes, fut formalisé sous la dynastie des Han et devint la doctrine impériale officielle²²³. Le confucianisme constitue le noyau de l'esprit de la cérémonie chinoise du thé. La douceur et la sérénité de celle-ci reflètent la doctrine du juste milieu du confucianisme. Les confucianistes chinois proposent l'idée du juste milieu : il ne faut pas envisager les choses de façon partielle, ni pousser une chose à son extrémité. Cette idée s'incarne dans la valeur culturelle du thé. En apparence, l'eau et le feu sont, par principe, incompatibles, mais Lu Yu soulignait la dépendance de ces deux éléments : sans le feu, comment faire bouillir l'eau ? De ce fait, il fait graver sur le four à thé, de son invention, l'image d'un fauve de vent, de l'oiseau de feu, du poisson et de l'eau, traduisant une relation harmonieuse entre ces éléments : le vent peut rendre le feu ardent, le feu peut faire bouillir l'eau, l'eau peut faire cuire le thé. L'idée de Lu Yu provenait de l'ancien livre *Yi Jing* (Livre des mutations) que le confucianisme considère comme le premier des « Cinq classiques »²²⁴. La vision claire, optimiste, enthousiaste et généreuse du confucianisme constitue l'élément principal de l'esprit de la cérémonie du thé chinoise.

Le bouddhisme

La valeur culturelle du thé entretient une relation importante avec le bouddhisme. En Chine et au Japon, il se dit : « le thé et le *chan* (le *zen* pour le Japon) sont de la même souche ». Le *chan* est une secte bouddhiste dont le rôle se trouve important dans la formation de la culture chinoise liée au thé et plus précisément à l'esprit de la cérémonie du thé. Il favorise l'introduction de cette culture chinoise dans les pays d'Orient. Principalement sous la dynastie des T'ang, au moment de la reconnaissance de la valeur culturelle du thé, la Chine s'est ouverte à toutes sortes de cultures d'origines étrangères. Le bouddhisme introduit de l'Asie du Sud en Chine s'est intégré au départ au système idéologique de Huangdi-Laozi (une secte taoïste datant de l'Époque des Royaumes combattants et du début de la dynastie des Han)²²⁵.

Le fondement du bouddhisme réside dans les quatre vérités exposées par le Bouddha lors de prédications : tout est souffrance. Cette souffrance a une origine. Elle peut être éliminée et un chemin mène à son éradication. L'objectif ultime est la cessation de la souffrance, son « extinction » (*nirvâna* en sanskrit). La pratique bouddhique est au départ réservée à ceux qui choisissent d'embrasser l'état monastique, puisqu'avec le renoncement au monde et la méditation intensive l'illumination est atteinte. Cette forme de bouddhisme promeut l'illumination totale de soi, un salut individuel. En réaction à cette vision restreinte du message, se

²²² CHAUSSENDE D. *La Chine au XVIIIe siècle - L'apogée de l'Empire Sino-Mandchou des Qing*. Clamecy : Les Belles Lettres, 2013. 269 p. (Guide Belles Lettres des civilisations, 35)

²²³ Ibid.

²²⁴ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²²⁵ Ibid.

constitue au III^e siècle av. J.-C., un courant appelé le Grand Véhicule (qui s'oppose ainsi au Petit Véhicule des origines). Une fois que l'éveil à la sagesse est atteint par l'adepte, l'aide à apporter aux autres lui est sollicitée, dans ce monde. Il devient alors un « être d'éveil »²²⁶. Le bouddhisme introduit en Chine est le Grand Véhicule (*Mahâyâna*). Mais les dogmes de ce dernier n'étaient pas adaptés à la culture chinoise. Sous la dynastie des T'ang, le bouddhisme réfléchit à une réforme de sa doctrine. C'est ainsi que furent créées les sectes *Tiantai*, *Huayan* et la secte *Chan*. Cette dernière propose une méthode de méditation pour se perfectionner moralement, autrement dit, « avoir l'esprit serein et chasser les soucis, cela équivaut à devenir bouddha ». L'apparition de la secte chan permet au bouddhisme de se siniser en devenant compatible avec la valeur culturelle chinoise du thé. L'école *chan* apportait une contribution au développement de la culture liée au thé dans trois domaines. Dans un premier temps, elle a favorisé la coutume de boire du thé dans tout le pays. Feng Yan, écrit dans son livre, sous la dynastie des T'ang, *Notes des coutumes vues et entendues* : « Les gens du Sud aiment à boire du thé mais les gens du Nord n'en ont pas l'habitude au départ. Sous le règne Kaiyuan, un maître de l'exorcisme du démon du temple Linyan sur le mont Taishan propageait la doctrine de l'école chan. Les disciples l'apprenaient durant la nuit et n'avalait rien d'autre le soir que la boisson de thé. On suivait leur exemple, en faisant bouillir du thé partout et ainsi se répandit cette coutume. Dans les villes, il y a des boutiques qui préparent du thé pour en vendre : laïcs ou religieux, pouvaient s'en servir en payant. » Cette histoire relate la vie des bonzes de la secte *chan*, assis en méditation, ne pouvant ni dormir ni manger le soir, mais se servant du thé pour apaiser leur soif et remonter leur énergie. Ceci explique la diffusion de ce rituel parmi la population, le succès de cette boisson et la prospérité du commerce du thé²²⁷.

Dans un deuxième temps, l'école *chan* a contribué à l'exploitation du thé sur les collines. Les bonzes ayant besoin du thé pour méditer, son achat devenait une grosse dépense pour les temples bouddhiques. Dans les régions favorables à la plantation du thé, sur les collines, les bonzes commencèrent à le cultiver. Par conséquent, les temples se situent généralement dans les monts où l'eau, le sol et l'air sont favorables à la croissance du thé. A l'époque des T'ang du Sud, presque tous ces temples produisent un thé de bonne qualité. Les bonzes ont le loisir d'étudier la méthode de plantation, la technique d'élaboration et l'art de préparer et de boire le thé. Le développement de la culture liée au thé en est favorisé²²⁸.

Enfin, la doctrine de la secte *chan* est associée à l'art du thé, inspirant la cérémonie du thé du bouddhisme. Du point de vue philosophique, la secte *chan* accorde de l'importance à la méditation pour la formation et la transformation morale : autrement dit, au moment où l'âme parvient le plus au stade de pureté et de sincérité, l'être n'est pas loin de la sagesse de Bouddha. Cette technique exige d'avoir un esprit très calme pendant la pratique méditative. Le thé a la fonction de calmer l'esprit, d'éliminer les soucis et de rendre la conscience claire. Les moines de la secte *chan*, non seulement consomment du thé pour chasser le sommeil, mais associent la doctrine du *chan* à l'esprit du thé. Ils souhaitent ressentir le véritable univers et acquérir la pureté de l'être intérieur. La douceur du thé, l'élégance du poème et la sagesse profonde du bouddhisme justifiaient la consommation. Boire une tasse de thé permettait de dissiper les troubles de la conscience, d'avoir l'âme

²²⁶ CHAUSSENDE D. *La Chine au XVIIIe siècle - L'apogée de l'Empire Sino-Mandchou des Qing*, op. cit.

²²⁷ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²²⁸ Ibid.

aussi claire que le ciel et d'éprouver une sensation de contemplation de la vacuité. A la deuxième tasse, la sensation est plus profonde, une impression d'avoir l'âme purifiée, lavée par une pluie fine, libérée de toutes poussières. Selon la doctrine de la secte *chan*, l'absence de savoir est le plus grand obstacle ; éliminer l'ignorance à l'intérieur du cœur permet de devenir bouddha. Le thé peut libérer l'être de l'ignorance. Lorsque le thé se diffuse dans le corps, l'être méditatif observe naturellement les relations entre les monts, les eaux, la nature, le ciel, la terre et le thé, et celles reliant le thé et l'homme, l'homme et les objets, le corps et l'esprit. Tel est la cérémonie du thé²²⁹.

Outre la secte *chan*, d'autres sectes bouddhistes expliquent aussi leur propre développement de la cérémonie du thé. Au Tibet, la culture liée au thé, dans les temples lamaïstes, est assez développée. Les Tibétains associent souvent le thé aux dieux, transformant le thé en « offrande divine ». Dans le reste de la Chine, la cérémonie du thé de la secte *chan* utilise le thé pour la purification du cœur, tandis que dans les temples lamaïstes au Tibet, le thé est considéré comme un don divin pour l'humanité²³⁰.

Le taoïsme

Si le rôle social du thé a pour base les idées confucianistes, sur le plan esthétique, technique, les règles pratiques de l'art du thé sont principalement influencées par l'idéologie taoïste²³¹.

En ce qui concerne les racines de la culture chinoise, le taoïsme a une origine beaucoup plus ancienne que le confucianisme. La pensée taoïste tient principalement à établir la relation entre l'homme et la nature. Lâo Tse, fondateur du taoïsme, est originaire du royaume de Chu voici plus de 2700 ans. D'après lui, l'analyse d'un problème se faisait de manière dialectique, en soulignant le côté opposé de celui-ci ; si vous prétendiez que la dureté était meilleure que la tendresse, il objectait que les dents étaient dures mais elles tombaient avant la fin de la vie et que la langue était molle, mais subsistait jusqu'à la mort. La réflexion de ce penseur se trouve dans une loi commune existant dans l'univers, régissant la nature et la société. D'après l'opinion taoïste, l'homme et la nature ne font qu'un ; une personne constitue un petit univers. De la cérémonie du thé découle cette pensée : si cette boisson offerte par la nature, recèle la loi universelle, cette loi est ressentie au moment de savourer du thé. Le thé est une essence substantielle créée par la montagne, les eaux, le soleil et la lune. Mais la loi du changement, en perpétuelle évolution, s'interprète aussi dans la manière de préparer le thé et le servir. En Chine, les spécialistes du thé pensent que l'homme ne peut tout attendre de la nature, mais qu'il doit aussi la protéger, la comprendre, s'entendre avec elle, devenir son ami et vivre dans une atmosphère sereine, claire et douce. Les fidèles taoïstes prêtaient une grande attention à l'entretien de leur santé, prétendant que le thé pouvait la fortifier et prolonger la vie. Le dogme de la religion taoïste revendique la sérénité et l'inaction, et pour eux, la meilleure méthode pour entretenir la santé était de maintenir la douceur du cœur. Pour atteindre ce but, il fallait se perfectionner l'esprit et, pour y parvenir la régulation des méridiens et des vaisseaux sanguins à l'intérieur du corps est primordiale. Le thé est bénéfique à l'équilibre psychologique, à la tranquillité de

²²⁹ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²³⁰ Ibid.

²³¹ Ibid.

l'esprit et en même temps à la digestion et à la régulation de la circulation sanguine. Par définition, il devient souvent une « chose » nécessaire pour les ermites. Zhu Quan, célèbre spécialiste du thé des Ming, avait pris l'habitude de prendre du thé, en l'accompagnant de fruits et de pignons, lorsqu'il se retirait en méditation dans la montagne. Cette méthode, aussi utilisée par les fidèles taoïstes, correspond aux règles de la médecine et de la pharmacopée traditionnelles chinoises. Le thé peut réguler à la fois l'esprit et les fonctions physiologiques, voilà une contribution particulière apportée par l'école taoïste à la culture chinoise liée au thé²³².

Les liens entre les différentes religions

Nous venons de donner toute son étendue à l'esprit de la cérémonie du thé chinoise sous l'angle du confucianisme, du bouddhisme et du taoïsme. Dans chacune de ces religions, la cérémonie du thé n'est absolument pas dénuée de lien puisque leurs idées par assimilation finissent par se compléter. Sous la dynastie des Tang, Lu Yu créa un système culturel en rapport avec le thé²³³. Lu Yu vivait à une époque où le bouddhisme, le taoïsme et le confucianisme se cherchaient une synthèse commune. En grand poète, il découvrit dans le « service du thé » le même ordre et la même harmonie qui régnaient dans toutes les choses²³⁴. Qu'il s'agisse d'un mélange des conceptions confucianistes, taoïstes et bouddhiques, l'idée principale de s'intéresser activement à la vie humaine était prêchée par le confucianisme²³⁵. Lu Yu invente le four à thé au moment où la rébellion provoquée par An Lushan venait à peine d'être réprimée. Il fabrique intentionnellement le pot à thé muni d'une anse carrée, pour signifier à celui qui aimait consommer le thé, d'être droit et candide. La bordure du pot était large, en rappelant aux buveurs passionnés d'avoir l'esprit large et le goût de l'ambition. La panse du pot était longue, pour remémorer la doctrine du juste milieu du confucianisme. Ces idées confucianistes concernant les principes de l'administration du pays étaient symbolisées par la forme du récipient à thé²³⁶. D'autre part, dans les dogmes taoïstes et bouddhistes, les fidèles doivent pratiquer la méditation. Comme le thé permet de conserver le sang-froid et l'esprit éveillé, il est donc indispensable à cette ascèse des taoïstes et des bouddhistes. La méditation est proche de l'idée taoïste qui invite à la pratiquer pour entretenir la santé. Elle s'apparente également à l'idée confucianiste consistant à se perfectionner moralement pour purifier son âme et élever sa conscience.

²³² WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²³³ Ibid.

²³⁴ BUTEL P. *Histoire du thé*, op. cit.

²³⁵ WANG L. *Le thé et la culture chinoise*, op. cit.

²³⁶ Ibid.

LE THE VU PAR LES RELIGIEUX EN CHINE

I- L'ARRIVEE DES JESUITES EN CHINE ENTRE LE 16EME ET LE 17EME

Les premiers récits de voyage en Asie écrits par des Européens datent du XIII^{ème} siècle. Ce sont les œuvres de moines franciscains. Aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, les rois de France ont soutenu la papauté dans ses missions d'évangélisation. Le pape Innocent IV envoie le moine Jean du Plan, en messager auprès du Grand Khan. Il est le premier voyageur occidental à visiter l'Extrême Orient entre 1245 et 1247. De nombreuses autres missions franciscaines ont été échafaudées. Les missions Jésuites se sont peu après succédées²³⁷. Ces missionnaires ont à cœur, dans un premier temps, de convertir les élites chinoises, c'est-à-dire les lettrés. Ils estiment qu'une fois les castes d'intellectuels christianisées, le reste de la population suivra²³⁸. Pour s'intégrer, les Jésuites se présentent dans un premier temps comme les équivalents des bonzes occidentaux, seulement leur place en Chine est moins importante qu'au Japon. Ils vont donc se désigner comme les semblables des lettrés, mais occidentaux et veulent être considérés et employés comme tel. Les cours de Kangxi, Yongzheng et Qianlong acceptent des Jésuites européens. Ils les emploient comme astronomes, ingénieurs, peintres ou même intermédiaires dans des rencontres diplomatiques²³⁹.

A- Les premiers voyages

Après le Jésuite espagnol François-Xavier, mort en Chine en 1552, Matteo Ricci est le premier Européen disposant d'une grande connaissance de la langue et de la culture chinoise²⁴⁰.

Matteo Ricci

Matteo Ricci est né en 1552 à Macerata, en Italie, dans une riche famille. Il commence ses études au collège jésuite de la ville puis se rend à Rome pour des études de droits. Il les interrompt en 1571 pour entrer au noviciat de la Compagnie de Jésus. Après le Collège jésuite de



Figure 6 - Portrait de Matteo Ricci par le frère chinois You Wenhui en 1610. Huile sur toile, 120x95 cm, conservé à l'église du Gesù à Rome.

²³⁷ BRIZAY B. *La France en Chine : du XVIIe siècle à nos jours*. Paris : Perrin, 2013. 556 p.

²³⁸ CHAUSSENDE D. *La Chine au XVIIIe siècle - L'apogée de l'Empire Sino-Mandchou des Qing*, op. cit.

²³⁹ *Ibid.*

²⁴⁰ BRIZAY B. *La France en Chine : du XVIIe siècle à nos jours*. Paris : Perrin, 2013. 556 p.

Rome, il se rend au Portugal pour embarquer, en 1578, sur un bateau à destination de Goa. Sur place, il termine ses études. Il est ordonné prêtre en 1580²⁴¹. Il se rend ensuite à Macao où il s'instruit de la langue et de l'écriture chinoise auprès d'interprètes. A l'époque, cet apprentissage est jugé extrêmement difficile par les Occidentaux²⁴². En 1583, le visiteur de la Compagnie de Jésus pour l'Asie, Alessandro Valignano, obtient de l'inspecteur de la défense, pour les deux provinces du Guangdong et du Guangxi, Guo Yinping, l'autorisation pour deux prêtres de résider à Zhaoqing. C'est une petite préfecture située à quelques dizaines de kilomètres à l'Est de Canton. Les deux prêtres choisis sont Matteo Ricci et Michele Ruggieri. Tous deux sont les premiers missionnaires à s'installer, en toute légalité, sur le territoire chinois. Ils attirent tout de suite la sympathie de nombreux fonctionnaires et lettrés locaux en présentant quelques objets inconnus des Chinois comme des horloges à carillon, un prisme vénitien décomposant la lumière, des peintures à l'huile, et bien d'autres²⁴³. Cependant, le nombre de convertis est insignifiant. Leurs activités apologetiques est impopulaire face à la population et aux autorités. Matteo Ricci enseigne les mathématiques à un lettré chinois et complète ses connaissances sur le confucianisme. Il écrit une traduction latine des Quatre livres pendant son séjour de 6 ans à Shaozhou²⁴⁴. Il rejoint ensuite la capitale afin de mener, au nom de la papauté, une mission diplomatique. Il est chargé d'offrir à l'empereur Wanli (1573 – 1620) des présents originaux pour attiser sa curiosité et éventuellement de le convertir à la foi chrétienne. Matteo Ricci s'installe par la suite à Nanchang. Avant d'être présenté au Prince de Jian'an, le chef d'une branche cadette de la famille impériale, il est accueilli par le gouverneur de la province. Matteo Ricci dédicace son premier livre rédigé en chinois : « Traité de l'amitié », au Prince de Jian'an. Ce traité ne contient aucune référence chrétienne mais tient plutôt un discours proche du stoïcisme. Matteo Ricci voulait créer un dialogue commun entre Occidentaux et lettrés chinois. Ce texte lui vaut rapidement une très grande notoriété parmi les lettrés chinois²⁴⁵.

Après de nombreuses tentatives et de nombreuses péripéties, Matteo Ricci réside dans la capitale, acquiert une demeure et construit une église. Malgré de très grands privilèges et le fait d'être le premier ambassadeur résidant dans Pékin, Matteo Ricci n'y est que tout juste toléré. Il n'obtient aucune audience avec l'empereur pendant ses 10 dernières années de vie à Pékin. Cependant, dans cette période, il s'est lié avec de nombreux fonctionnaires²⁴⁶. Dès le début de son séjour en Chine, Ricci a établi un attachement avec de nombreux lettrés et de fonctionnaires chinois. Cependant, peu d'entre eux se sont convertis au christianisme. Selon l'auteur Masson, sa reconnaissance auprès des lettrés chinois reposait sur trois atouts. Le premier était leur attrait pour l'exotisme et leur curiosité attisée par des objets et des instruments inconnus (des horloges pourvues d'un carillon, un prisme permettant de décomposer la lumière, un clavicorde, des peintures à l'huile, et des planisphères), exposés dans la résidence jésuite de Zhaoqing. La majorité de ces objets sera, 20 ans plus tard, offerte à l'empereur. Le second atout de Matteo Ricci est sa maîtrise du

²⁴¹ MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*. Paris : Editions des Facultés jésuites de Paris, 2010. 205 p.

²⁴² *Ibid.*

²⁴³ MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*, op. cit.

²⁴⁴ *Ibid.*

²⁴⁵ *Ibid.*

²⁴⁶ *Ibid.*

langage, de l'écriture chinoise et des Classiques confucéens. Il est le premier Occidental capable de rédiger des textes en chinois, de les traduire en latin et de publier le premier dictionnaire portugais-chinois. Ricci possédait une mémoire phénoménale lui permettant de vite transcrire en version chinoise une méthode d'apprentissage du Collège jésuite de Rome. Rapidement il servit de médiateur entre les deux mondes, présentant la culture et les institutions chinoises aux Occidentaux et la culture européenne aux Chinois, sans privilégier la religion chrétienne. Matteo Ricci était d'abord vu comme un intellectuel. Son troisième atout est sa grande érudition scientifique. Sa contribution principale est l'introduction, en Chine, des sciences occidentales, en particulier de l'astronomie et des mathématiques²⁴⁷.

Le 3 mai 1610, Matteo Ricci tombe malade. Il meurt le 11 mai à 57 ans. L'empereur accorde son inhumation à Pékin. Les missionnaires jésuites choisissent une villa en dehors de la Porte de l'ouest. L'endroit était assez grand pour un cimetière et une chapelle. Le corps de Matteo Ricci y est déposé le 11 novembre 1611²⁴⁸.

La notoriété de Matteo Ricci

Par ses actions de missionnaires en Chine mais surtout ses connaissances scientifiques Matteo Ricci est estimé à la fois en Occident et en Chine. Il fut le premier européen aussi proche de la culture chinoise. Il fut le précurseur des échanges de savoirs entre la Chine et l'Europe. Avec la Chine, il partagea ses connaissances en mathématiques, en astronomie, en cartographie. Il publia, en Europe, la première traduction des Quatre livres du confucianisme. Ses travaux mais surtout ses mémoires et sa correspondance firent découvrir à l'Europe l'Empire chinois, sa géographie, ses institutions, ses traditions culturelles et ses trésors. Matteo Ricci a obtenu le respect de nombreux lettrés chinois mais également des scientifiques européens. Il a été le modèle des « missions françaises » à la cour de Pékin au XVIII^e siècle. La correspondance de ses membres avec le monde scientifique français a permis d'établir les bases de ce qu'on appellera la « sinologie »²⁴⁹.

De nos jours, la notoriété de Ricci reste intacte. Certaines grandes maisons d'édition rééditent ses écrits pour faire redécouvrir sa vie et ses œuvres de missionnaire ainsi et surtout pour cette passerelle historique entre l'Asie et l'Occident. En 2010, à l'occasion des 400 ans de la mort de Matteo Ricci, les Editions Albin Michel rééditent ses mémoires en Chine²⁵⁰.

²⁴⁷ MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*, op. cit.

²⁴⁸ *Ibid.*

²⁴⁹ *Ibid.*

²⁵⁰ CRONIN V. *Matteo Ricci : le sage venu de l'Occident*. Paris : Albin Michel, 2010. 371 p.

Ses écrits pendant son voyage en Chine

Œuvres scientifiques, religieuse et littéraire

Pendant son voyage, Matteo Ricci rédige de nombreuses œuvres notamment scientifique, sur la cosmologie, la géographie, la géométrie et les mathématiques. Il publie également des écrits religieux sur la doctrine chrétienne²⁵¹. Il traduit de nombreux ouvrages en chinois comme les six premiers livres des *Eléments* d'Euclide.²⁵²

Les mémoires de Matteo Ricci

Il écrit d'autres ouvrages comme, *L'histoire de l'introduction du christianisme en Chine* entre 1608 et 1610 à Pékin. L'œuvre originale italienne est emportée à Rome par Nicolas Trigault, un missionnaire jésuite travaillant sur la romanisation de l'écriture chinoise. Trigault traduit le texte de Ricci et le publie à Vienne en 1615 sous le titre *De Christiana expeditione apud Sinas ab Societate Iesu suscepta, ex P. Matthaei Ricci commentariis Libri V, auctore P. Nicolao Trigautio, Belga*. Le titre du premier volume est *I commentarii della Cina dell'autografo inedito*, avec comme sous-titre : *Dell'Entrata della Compania di Giesu e Christianita nella Cina*. Le même ouvrage fut par la suite édité par Pasquale M. D'Elia, S.J., sous son titre original : *Storia dell'introduzione del christianesimo in Cina scritta da Matteo Ricci S.J.*, et constitue les trois premiers volumes des *Fonti Ricciane. Documenti originali concernenti Matteo Ricci e la storia delle prime relazioni tra Europa e Cina (1579 – 1615)*²⁵³.

La première édition en latin eut plusieurs publications et dès 1616 elle est traduite en plusieurs langues. Il y a notamment une édition française imprimée à Lyon, puis rééditée en 1617 à Lille.

Une, des éditions imprimées à Lyon en 1616, est actuellement conservée à la BCU de Lausanne. C'est un in-octavo. La couverture est en basane avec cinq lions dorés à chaque coin de la couverture et un au centre. L'ouvrage a été imprimé par Horace Cardon. Un privilège royal lui est accordé le 19 avril 1616. Le livre est adressé à Philippe Guillaume, le prince d'Orange. En plus d'une dédicace, le portrait de Philippe Guillaume est présent après la table des matières. L'ouvrage est séparé en cinq livres. Chaque chapitre détaille un passage du voyage de Matteo Ricci. Le premier livre de ses mémoires nous présente une histoire de la Chine en exposant les produits, les arts mécaniques et libéraux, l'administration, les coutumes et leur religion. Du second livre jusqu'au dernier, l'ouvrage retrace l'arrivée des jésuites en Chine et l'histoire de Matteo Ricci jusqu'à sa mort. Des notes sont présentes dans les marges du récit pour expliciter certains points²⁵⁴.

Horace Cardon est un imprimeur-libraire. Il est né en 1565 ou 1566 à Lucques. Fils d'un plieur de soie catalan Joseph Folch Cardoni installé à Lyon à partir de 1566. Horace Cardon est apprenti chez le libraire Guillaume Rouillé jusqu'à sa mort

²⁵¹ MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*, op. cit.

²⁵² MARTZLOFF J.-C. « Matteo Ricci et la science en Chine ». *Études*. 29 avril 2010. Vol. Tome 412, n°5, p. 639-649.

²⁵³ MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*, op. cit.

²⁵⁴ RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les PP. de la Compagnie de Jésus: comprise en cinq livres esquels est traicté fort exactement et fidelement des moeurs, loix et coutumes du pays, et des commencemens très-difficiles de l'Eglise naissante en ce royaume / Tirée des commentaires du P. Matthieu Riccius par le P. Nicolas Trigault de la mesme compagnie ; et nouvellement traduite en françois par le Sr. D.F. de Riquebourg-Trigault*. Lyon : pour Horace Cardon, 1616. 1096 p.

en 1589. Il va s'associer à l'héritier de Rouillé, Jean-Baptiste Buysson jusqu'en 1600. Il rachète le fonds de ce dernier en 1603. Horace Cardon s'illustre également dans les derniers combats contre la Ligue de Lyon. Il est capitaine en chef de la garde bourgeoise. Il est nommé échevin en 1609-1610 et recteur de l'Hôtel-Dieu en 1616. Il est anobli en 1605 et naturalisé en 1609. Il se retire de l'édition et revend son fonds à son frère et associé Jacques Cardon en 1620. Il lui cède définitivement sa librairie en 1627²⁵⁵.



Figure 7 - Marque typographique d'Horace Cardon

La BML détient, dans son fonds ancien, la deuxième édition française de 1617 imprimée à Lille. Le livre est un in-quarto avec une couverture en parchemin. Le livre a été imprimé chez Pierre De Rache dans son enseigne A la Bible D'or. Le livre est adressé aux « Monseigneur et messieurs les Rewart, Mayeur, Echevins, conseil et huict hommes de la ville de Lille par le R.P. Nicolas Trigault Douysien ». Après une préface au lecteur de Nicolas Trigault et une autorisation du 6 mai 1617 du maître Jean Parent, censeur des livres, l'ouvrage est partagé en cinq livres. Ils sont identiques à la première édition française²⁵⁶.

Pierre De Rache est un imprimeur d'origine lilloise. Né en 1573 et mort en 1648, il descend d'une longue lignée de libraire. Il fonde sa librairie en 1612 et a un lien particulier avec la Compagnie de Jésus. Un magistrat lui prête 6000 livres pour entreprendre « l'impression de livre pour l'instruction de la jeunesse des écoles des Pères de la Société de Jésus ». Sa boutique se situe vers l'Eglise de Saint-Etienne et son imprimerie se trouve près de sa maison paternelle à l'angle du Marché et de la rue de la Cordonnerie qui a pour enseigne : A la Bible d'Or. Cette enseigne est devenue sa marque typographique exceptée sur les livres rédigés par des Pères jésuites. Sa marque est remplacée par le monogramme du mot Jbèsus inscrit dans un cartouche. Il travaille entre 1612 et 1648, à la fois imprimeur du Roi d'Espagne et de la ville. Son fils, Nicolas de Rache (1615 – 1684), prend sa suite en 1650 après avoir obtenu en 1642, un privilège d'imprimeur. Il installe son atelier à l'angle des rues des Prêtres et de la Grande chaussée, sous l'enseigne : Le Bras d'Or.²⁵⁷



Figure 8 - Marque typographique de Pierre de Rache

²⁵⁵ « Horace Cardon (1566?-1641) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12234565/horace_cardon/ > (consulté le 18 mai 2016)

²⁵⁶ RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprinse par les peres de la compagnie de Jesus, comprinse en cinq livres*. Lille : de l'imprimerie de Pierre de Rache, 1617. 559 p.

²⁵⁷ HOUDOY J. *Les imprimeurs lillois: bibliographie des impressions lilloises, 1595-1700*. [s.l.] : Slatkine, 1971. 422 p.

Le manuscrit de Matteo Ricci est retrouvé dans les archives Romaines de la Compagnie de Jésus. Il est republié en 1911 par le P. Tacchi Venturi.

L'œuvre du missionnaire jésuite, par sa notoriété et les différentes études dont il fait l'objet, est republiée de nombreuses fois encore de nos jours, dans des langues différentes.

Son témoignage sur le thé

L'étude va se baser sur l'édition de 1617 de *L'histoire de l'introduction du christianisme en Chine* par Matteo Ricci, présente à la BML.

La découverte de la décoction

Dans le troisième chapitre du premier livre de Matteo Ricci, l'auteur nous présente une décoction utilisée par les chinois. Il la présente comme un des aspects incongrus pour les occidentaux.

« La premier est cet arbrisseau, des feuilles duquel se fait cette decoction fameuse des Chinois, Japons & peuples voisins, qu'ilz appellent Cian. L'usage d'icelle ne peut pas estre du tout ancien entre les Chinois, car on ne trouve en leurs vieux volumes aucun caractere hieroglyphique pour la denoter (telz que sont quasi toutes les lettres Chinoises) d'ou on pourroit aussi peut estre estimer que noz forestz ne manque pas aussi de ceste feuille. Ilz cueillent ces feuilles au Printemps, les seichent à l'ombre, & les gardent pour leur decoction ordinaire, dont ilz se servent presque tousiours au boire, non seulement à table, mais toutes les fois qu'un hoste entre pour visiter son amy. Car en devisant il est convié avec ceste potion, & encor pour la deuxiesme, & troisieme fois, s'il retarde tant soit peu. On la boit ou plustost on la hume tousiours chaude, & par son amertune temperée, elle n'est pas desagreceable à la bouche, & à la verité saine, & sert à plusieurs choses, n'estant sa bonté utile à une seule, ains une commodité surpasse l'autre en plusieurs & diverses occasions : & ainsi la livre se vend un escu, & souvent deux & trois, si elle est estimée de la meilleure. La plus excellente au Japon est vendue dix, & souvent douze escus d'or, ou l'on en use un peu autrement qu'en la Chine : car les Japonois mestent ces feuilles pulverisées en un gobelet plein d'eau chaude, à la quantité de deux ou trois cuillerées, & boivent ceste potion ainsi meslée : mais les Chinois iettent quelque quantité de ces feuilles en un petit vaisseau d'eau bouillante, & en apres quand elle a attiré la vertu & faculté des feuilles, ils la boivent chaude, reiettans les feuilles. »²⁵⁸

Dans une première analyse, nous remarquons que Matteo Ricci utilise le terme chinois pour désigner le thé, il parle du *Cia*. Comme développé dans la première partie de cette étude, dans la brève histoire du thé, Matteo Ricci décrit l'utilisation de la troisième école de thé : celle du thé infusé. Il compare l'utilisation du thé en Chine et au Japon, avec sa traditionnelle cérémonie du thé battu. Le thé japonais est plus cher d'après Matteo Ricci en raison de sa qualité mais aussi de sa préparation plus complexe, avec des « feuilles pulverisées ».

Cependant, Matteo Ricci s'égare en pensant que cette boisson n'est pas ancienne en Chine et que des feuilles de thé pourraient se trouver dans les forêts

²⁵⁸ RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les peres de la compagnie de Iesus, comprinse en cinq livres*, op.cit.

d'Europe. Cet extrait établit l'ignorance de Ricci dans l'histoire du thé et dans son utilisation. De nombreux livres chinois, très anciens, évoquent thé, ainsi que de nombreux poèmes et chants. La plante est d'origine chinoise. Les quelques plants présents en Europe ne seront amenés qu'après, par les Européens pour l'étudier et l'acclimater.

Matteo Ricci explique l'utilisation de cette décoction dans les festins mais aussi quand un hôte accueille un ami.

Les coutumes d'accueil

Dans le septième chapitre du premier livre, Matteo Ricci détaille certaines coutumes propres à la Chine. Tout d'abord, celle pour l'accueil des invités et par la suite le comportement en société à respecter pour le visiteur comme pour l'hôte.

« Apres que tous sont assis, soudain un des serviteurs domestiques, & le plus leste, vestu d'une sotane, tenant une belle table ez mains, sur laquelle y a autant d'escuelles, que d'hostes, & en icelles est la potion Cia ; de laquelle avons parlé cy dessus, en presente aux hostes, y mestant tousiours un morceau de dessert, pour lequel prendre on adiouste une petite cuilliere d'argent. Le serviteur commençant au plus honorable, presente à chascun son escuelle, iusqu'au maistre que les autres visitent ; car iceluy s'assied tousiours au plus bas lieu. S'ilz sont long temps assis ensemble, le serviteur revient de mesme façon pour la seconde & troisieme fois, ou plus ; mais ce morceau de dessert est changé toutes les fois qu'on recommence à boire. »²⁵⁹

Ici, Matteo Ricci développe un moment de l'accueil chinois évoqué plus haut dans « les rites du thé dans l'histoire du thé ». Ce thé est accompagné de dessert, cela peut être des fruits, de la confiture...

Cette coutume se reproduit à chaque invitation d'une personne, même avant un festin : *« Quand on est arrivé en la maison du festin, apres avoir achevé les salutations communes comme dessus, ilz s'assoient en la sale, & boivent de leur Cia. »²⁶⁰*

Le thé à table

Après avoir détaillé la façon de se nourrir des chinois, Matteo Ricci décrit ce qu'ils boivent pendant les repas.

« Ilz usent de boisson chaude : mesme aux plus grandes chaleurs, soit vin, soit la decoction Cia, soit eau. Et certes il semble que cela n'est pas peu proufitable à l'estomach. Car les Chinois aussi sont la plus part de plus longue vie, & ont les forces vigoureuses iusqu'à l'age de septante, & souvent de quatre vingtz ans. Je croy aussi que d'icy arrive qu'aucun des Chinois n'a la pierre ou gravelle, maladie qui tourmente souvent ceux de nostre Europe, & pour ce (crois-ie) qu'ilz boivent tousiours froid. »²⁶¹

²⁵⁹ RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprinse par les peres de la compagnie de Iesus, comprinse en cinq livres.* Op.cit

²⁶⁰ *Ibid.*

²⁶¹ *Ibid.*

Les Chinois accompagnent leurs plats avec des boissons chaudes, dont le thé. Matteo Ricci démontre les bienfaits de ce breuvage pour la santé. Dans un précédent chapitre, ses nombreuses propriétés médicinales sont rapportées notamment dans l'aide à la digestion. Ricci attribue aux boissons chaudes la protection de la santé des Chinois, épargnés par certaines maladies, comme les calculs rénaux, ou durée de vie comparée aux Européens. Le thé n'est certainement pas le seul facteur de cette longévité.

Plus loin dans son récit, le missionnaire décrit la façon spécifique des Chinois de se désaltérer.

« Toutes les fois qu'on boit, le conviant prend la tasse à deux mains sur son assiette, & la levant doucement, & soudain abaissant, il invite les autres à boire en mesme temps estant tous tournez vers celui qui les convie, ilz font le mesme, & commencent tous ensemble de boire. Ce qu'ilz font si lentement en humant, que pour vuidier leur tasse ilz la portent souvent quatre & cinq fois à la bouche. Ilz gardent tousiours ceste façon de boir, sçavoir en humant, encor qu'ilz boivent de l'eau, & ne boivent iamais rien tout d'un trait comme nous. »²⁶²

²⁶² RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les peres de la compagnie de Iesus, comprinse en cinq livres*. Op.cit

B- Les missions françaises en Chine

Alors que les autres pays d'Europe comme le Portugal, la Hollande et l'Angleterre ont depuis longtemps fondé des établissements prospères aux Indes et en Chine, la France reste en arrière. Pour remédier à cela, le roi Louis XIII souhaite « une autre forme d'empire extérieur – de nature spirituelle – celui des missions ». En 1663, Mgr François Pallu fonde la congrégation des Missions étrangères de Paris. C'est une conquête spirituelle de la Chine. A la fin du XVIIe siècle, Louis XIV dépêche à la cour de Pékin, ses Mathématiciens. « Ces pionniers de l'apostolat français vont amorcer les premières relations entre les deux pays ». Le père jésuite Louis Le Comte est un des cinq jésuites français « Mathématiciens du roi » en Chine en 1685²⁶³.

Un jésuite mathématicien en Chine

Louis Le Comte (ou Lecomte) naît en 1655 et meurt en 1728 à Bordeaux. Il entre dans l'ordre des Jésuites où il enseigne. Il est passionné par les mathématiques. L'ordre de saint Ignace est alors presque le seul à s'intéresser aux dernières découvertes de l'astronomie copernicienne²⁶⁴. En 1685, il part, avec cinq autres pères (Jean de Fontaney, Guy Tachard, Jean-François Gerbillon, Claude de Visdelou et Joachim Bouvet), en Chine. C'est une mission spéciale, ordonnée par l'Académie des sciences, à la cour de Pékin. Grâce à une politique diplomatique avec le Siam, les Jésuites peuvent partir sans être dépendants des Portugais. Lecomte va particulièrement être captivé par les mathématiques et par l'astronomie pendant son voyage. A son retour en France, il compile ses aventures et ses observations dans ses *Nouveaux Mémoires sur l'Etat présent de la Chine*²⁶⁵. Il y détaille, entre autre, la conduite de vie des Chinois et la conversion de certains natifs. Il a la conviction, partagée par certains du groupe de Jésuites missionnés, que les Chinois sont fascinés par la science occidentale. Ils sont prêts à se convertir au christianisme à condition d'adapter la liturgie aux habitudes du pays²⁶⁶. Cette idée n'a pas l'approbation totale des missionnaires de la Congrégation des Missions Étrangères. Ils voient dans les cérémonies chinoises de l'idolâtrie. Malgré les protestations de Charles Le Gobien (Jésuite et procureur des missions en Chine), plusieurs ouvrages, dont les *Nouveaux Mémoires sur l'Etat présent de la Chine*, sont condamnés en 1700 par la Sorbonne puis par Rome et finissent censurés.

Au XVIIème et au XVIIIème siècle, la Querelle des rites scinde les missionnaires présents en Chine et en Inde²⁶⁷ et plusieurs instituts religieux catholiques. C'est une querelle religieuse romaine qui oppose, sur le terrain des méthodes d'évangélisation, des cultures non européennes²⁶⁸. La controverse se regroupe autour de la désignation de Dieu dans les langues locales, sur l'adaptation

²⁶³ BRIZAY B. *La France en Chine : du XVIIe siècle à nos jours*. Op. cit.

²⁶⁴ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Paris : Éditions Phébus, 1990. 554 p. (D'ailleurs).

²⁶⁵ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*, Op. cit

²⁶⁶ *Ibid.*

²⁶⁷ COMBY J. U. « Condamnation des rites chinois ». In : *Encyclopædia Universalis* [En ligne] : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/condamnation-des-rites-chinois> (consulté le 13 mai 2016)

²⁶⁸ LANDRY-DERON I. *La preuve par la Chine : la « Description » de J.-B. Du Halde, jésuite, 1735*. Paris : Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 2002. 428 p. (Civilisations et sociétés, 110)

des rites chrétiens (le baptême, par exemple), sur l'acceptation ou le refus des rites traditionnels (vénération des ancêtres...)²⁶⁹. Pendant un siècle, la Querelle oscille entre tolérance et rejet des rites. Ces questions opposent les Jésuites. Certains plaident pour une interprétation « civile », et les autres sont partisans de leur condamnation, en raison d'un contenu jugé superstitieux par les franciscains, dominicains et membres de la Société des Missions Etrangères de Paris²⁷⁰. En 1693, Monseigneur Maigrot, Vicaire apostolique en Chine de la Société des missions étrangères de Paris, interdit la vénération des ancêtres et de Confucius par les Chrétiens. En 1704, le pape Clément XI condamne les rites chinois et les rites malabars en Inde. Les « adaptations » négociées par les Jésuites sont rejetées²⁷¹.

Ses mémoires et ses lettres

Éditions et Rééditions

Ses *Nouveaux Mémoires sur l'Etat présent de la Chine* sont publiés à Paris en 1696 puis réédités en 1697 puis en 1700. Ce sont trois volumes en in-douze.

En 1700, une lettre adressée au Duc de Maine *Sur les cérémonies de la Chine*, est publiée.

La BML possède une première édition de 1696 composée de deux volumes en in-douze avec une reliure de basane, imprimée chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, à la Fleur-de-Lis de Florence²⁷². Elle possède également une troisième édition des *Mémoires* de 1697 et 1698. Elle comprend trois volumes en in-12 avec une couverture en basane pour les deux premiers tomes. Le troisième volume a une reliure en veau moucheté. Ils ont été imprimés à Paris chez Jean Anisson. Dans le premier tome, après la page de titre, se trouve le portrait de Cam-Hy, l'empereur de Chine et de la Tartarie Orientale²⁷³. Louis Lecomte adresse son ouvrage au roi. Il lui explique que l'empereur a reçu un portrait du roi de ses mains. L'empereur l'a accepté avec « *des marques d'estimes qui estonnèrent toute sa cour* »²⁷⁴. Pendant son voyage, Louis Lecomte était à la fois missionnaire et ambassadeur. Ce premier tome compile 8 de ses lettres à des personnalités de la Cour française. Les sujets évoqués sont principalement sur l'histoire de la Chine, sur ces particularités (bâtiments, mœurs, géographie, leur langue...)²⁷⁵. Le second tome comprend 6 lettres et les thèmes se concentrent autour de la politique chinoise, du travail des missionnaires en Chine et de l'avancée de la religion chrétienne dans le pays²⁷⁶. Le troisième volume est adressé à Louis Auguste de Bourbon, Duc du Maine. Louis Lecomte écrit l'histoire de l'édit de l'empereur de Chine en faveur de la religion chrétienne²⁷⁷.

²⁶⁹ COMBY J. U. « Condamnation des rites chinois ». Op. cit.

²⁷⁰ LANDRY-DERON I. *La preuve par la Chine*. Op.cit.

²⁷¹ COMBY J. U. « Condamnation des rites chinois ». Op. cit.

²⁷² LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Paris : Chez Jean Anisson, directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S. Cosme, à la Fleur-de-Lis de Florence, 1696. 588 p.

²⁷³ voir annexe 9, portrait de Cam-Hy

²⁷⁴ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. 3ème édition. Paris : Chez Jean Anisson, 1697. 498 p.

²⁷⁵ *Ibid.*

²⁷⁶ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. 2ème édition. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1697. 460 p.

²⁷⁷ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, Tome 3*. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1698. 386 p.

La BML possède une autre troisième édition datant de 1701. Composé de 3 volumes, la BML n'a aujourd'hui que le deuxième tome. Le premier et le troisième sont portés disparus depuis 1973. Imprimé à Paris, chez Jean Anisson Directeur de l'imprimerie Royale, cet in-12 a une couverture en basane et se compose de 6 lettres de Lecomte. Ce sont les mêmes lettres que dans le second tome de l'édition de 1697²⁷⁸.

Ces trois éditions ont été imprimées chez Jean Anisson. C'est un imprimeur-libraire, né en 1642 et mort en 1721. Sa famille est célèbre pour les imprimeurs-libraires de Lyon. Jean Anisson et son frère Jacques voyagent plusieurs fois à l'étranger pour récupérer des livres destinés à la bibliothèque du roi. Il exerce d'abord à Lyon avec son frère puis il travaille en association avec Jean Posuel à partir de 1676. Il collabore ensuite avec son beau-frère, Claude Rigaud, à partir de 1684. Il essaie de s'établir à Paris en 1681, mais se heurte à la concurrence. Il est reçu en 1691 dans la communauté des libraires de Paris. La même année il succède à Sébastien Mabre-Cramoisy comme directeur de l'imprimerie royale du Louvre jusqu'en 1705. En 1699, il succède à Etienne Michallet comme imprimeur du roi²⁷⁹. Il est ensuite élu en 1700 membre de la chambre de commerce et député de Lyon au Conseil de Commerce siégeant à Paris. Jean Anisson est un homme d'affaires et de culture, un savant et un commerçant. Il est un homme important dans son siècle. Il participe pleinement à la vie intellectuelle et politique sous Louis XIV. L'imprimerie du Louvre contribue beaucoup à développer l'érudition et l'histoire. Elle est le centre de diffusion des actes du politique. Créée en 1640 par Richelieu, elle publie la pensée officielle évoluant sous l'influence des nouvelles institutions et principalement des Académies, surtout celles des Inscriptions et Belles-Lettres et celle des Sciences. Rattachée à l'intendance des Bâtiments du Roi, elle propage sa gloire. En étant nommé à la tête de cette institution, Jean Anisson devient proche des ministres²⁸⁰.

Dans les fonds anciens de la BML est conservée une édition de 1700 de la lettre de Louis Lecomte au Duc de Maine. C'est un in-12 avec une couverture en basane, imprimé à Paris²⁸¹. Une autre édition de la même lettre est également conservée. C'est un ouvrage en in-12. Sa couverture est aussi en basane. Il a été imprimé en 1700 à Liège. Dans cette lettre, Louis Lecomte détaille les différentes cérémonies de la Chine²⁸².

²⁷⁸ LECOMTE L. *Nouveau mémoires sur l'état présent de la Chine, Tome 2*. 3ème édition. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1701. 460 p.

²⁷⁹ BARBIER F., JURATIC S., MELLERIO A. *Dictionnaire des imprimeurs, libraires et gens du livre à Paris, 1701-1789. A-C*. Genève : Librairie Droz, 2007. 691 p.(Histoire et civilisation du livre, 30)

²⁸⁰ WILLEMETZ G. *Jean Anisson : 1642-1721 : un homme d'affaires et de culture au Grand siècle*. Paris : Éditions des Cendres, 2004. 206 p

²⁸¹ LECOMTE L. *Lettre à monseigneur le duc du Mayne sur les ceremonies de la Chine*. Paris : [s.n.], 1700. 200 p.

²⁸² LECOMTE L. *Les cérémonies de la Chine*. Liège : [s.n.], 1700. 248 p.

Personnages importants

Ses Mémoires sont composées de nombreuses lettres que Louis Lecomte adresse aux grands personnages de la Cour de France. Chaque lettre expose un sujet particulier de la Chine.

Dans le premier volume de ses mémoires, la première lettre de Louis Lecomte est adressée à Monseigneur de Pontchartrain²⁸³. Il rapporte son voyage du Siam jusqu'à Pékin. Louis Phélypeaux Comte de Pontchartrain (1643 – 1727) est Contrôleur Général des Finances et Secrétaire d'État à la Marine.²⁸⁴

La deuxième lettre est pour la Duchesse de Nemours²⁸⁵. Il raconte la manière dont l'Empereur a reçu les Jésuites et décrit la ville de Pékin. Marie, Duchesse de Nemours (1625 – 1707) est la fille du Duc de Longueville et de Louise de Bourbon.²⁸⁶

Une troisième communique au Cardinal de Furstemberg²⁸⁷ la description des villes, des bâtiments et des ouvrages les plus considérables qu'il a vus en Chine. Guillaume Egon de Fürstenberg (1629 – 1704), a été évêque de Metz puis de Strasbourg. Il fonde un collège pour les jésuites et soutient la Compagnie contre les Jansénistes.²⁸⁸

La quatrième lettre au Comte de Crecy dépeint le climat, les terres, les canaux, les rivières et les fruits de la Chine²⁸⁹. Louis de Verjus, Comte de Crécy (1629 – 1709) est Conseiller d'État et membre de l'Académie Française. Il est chargé de conduire plusieurs missions diplomatiques en Allemagne et auprès du roi d'Espagne. Son frère, Antoine Verjus (1632-1706) un père jésuite, est Procureur Général des missions du Levant.²⁹⁰

La cinquième lettre est envoyée au Marquis de Torcy, Jean-Baptiste Colbert, (1655 – 1748), neveu du grand Colbert²⁹¹. Il est diplomate français et le Secrétaire d'État pour les affaires étrangères. Lecomte lui décrit le caractère particulier de la nation chinoise, son antiquité, sa noblesse, ses modes, ses bonnes et ses mauvaises qualités²⁹².

²⁸³ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁸⁴ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁸⁵ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁸⁶ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁸⁷ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁸⁸ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁸⁹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁹⁰ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op ; cit.

²⁹¹ *Ibid.*

²⁹² LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

La sixième est adressée à la Duchesse de Bouillon. Louis Lecomte parle de la propreté et de la magnificence des Chinois²⁹³. Marie-Anne Mancini (1649 – 1714), Duchesse de Bouillon est la nièce de Mazarin.²⁹⁴

La septième est destinée à l’archevêque de Reims, Premier Pair de France. Lecomte lui détaille la langue, les caractères, les livres et la morale des Chinois²⁹⁵. Charles-Maurice Le Tellier (1642 – 1704), Archevêque de Reims, prend part à toutes les affaires de l’Eglise de son temps. Il condamne, avec Bossuet, les Rites chinois.²⁹⁶

La huitième lettre est rédigée pour Monseigneur de Phélypeaux, Secrétaire d’État, et énumère le caractère particulier de l’esprit des Chinois²⁹⁷. Jérôme Phélypeaux (1674 – 1747), fils de Pontchartrain, est Secrétaire d’État de la Maison du Roi avant de succéder à son père comme Secrétaire d’État de la Marine.²⁹⁸

Dans le deuxième volume de ses mémoires, la première lettre est adressée au Cardinal d’Estrées dans laquelle il expose la politique et le gouvernement des Chinois²⁹⁹. Le Cardinal César d’Estrées (1628 – 1714), est chargé par le roi de plusieurs missions diplomatiques, en particulier des relations avec Rome lors de la Querelle de la Régale.³⁰⁰

Louis Lecomte s’étend dans une lettre au Cardinal de Bouillon sur la religion ancienne et moderne des Chinois³⁰¹. Emmanuel-Théodose de La Tour d’Auvergne, Cardinal de Bouillon (1643 – 1715), est grand Aumônier de France de 1671 à 1685. Nommé en 1697 « chargé des Affaires du Roi », il prend le parti des Jésuites lors de la Querelle des rites.³⁰²

La troisième lettre du volume est écrite à Monsieur Rouillé, Comte de Meslay (mort en 1698), Intendant de Provence et Conseiller d’État ordinaire³⁰³. Louis Lecomte évalue l’établissement et le progrès de la religion chrétienne à la Chine³⁰⁴.

La quatrième lettre concerne, pour le Père de la Chaize, la manière dont chaque missionnaire annonce l’Evangile dans la Chine et de la ferveur des nouveaux

²⁹³ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁹⁴ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁹⁵ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁹⁶ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁹⁷ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit.

²⁹⁸ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

²⁹⁹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 2*. Paris : Chez Jean Anisson, directeur de l’Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S. Cosme, à la Fleur-de-Lis de Florence, 1696. 554 p.

³⁰⁰ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³⁰¹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

³⁰² LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³⁰³ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³⁰⁴ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l’état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

chrétiens³⁰⁵. François d'Aix de La Chaize est né en 1624 et meurt en 1709, il est confesseur du roi de 1675 à 1709.³⁰⁶

La cinquième lettre est une annonce, pour le Cardinal de Janson, de la religion chrétienne nouvellement approuvée par un Edit public, dans tout l'Empire de la Chine³⁰⁷. Le cardinal de Forbin-Janson est né en 1626 et meurt en 1713. Il est l'ardent adversaire du jansénisme, il est également l'artisan de la réconciliation de la France avec le Vatican en 1692.³⁰⁸

La sixième lettre à l'Abbé Bignon révèle l'idée générale des Observations, par les missionnaires, faites des Indes à la Chine³⁰⁹. Jean-Paul Bignon est né en 1662 et meurt en 1743. Il est religieux oratorien. La direction des Académies royales lui est confiée en 1696 par son oncle, Pontchartrain. Bibliothécaire du Roi à partir de 1718, il est le fondateur de l'actuelle Bibliothèque Nationale et joue un rôle non négligeable dans la naissance des études chinoises en France.³¹⁰

Lecomte a aussi communiqué avec Louis Auguste de Bourbon, Duc de Maine. Né en 1670. Fils légitimé de Louis XIV, il est selon Louis Lecomte, le protecteur des missionnaires Jésuites envoyés en Chine. Lecomte lui adresse deux lettres, une sur les cérémonies chinoises³¹¹ et une autre sur l'honneur rendu, des chinois, à Confucius et à leurs morts³¹².

Louis Lecomte adresse sa correspondance à des personnalités importantes de la Cour de France : Cardinaux ou diplomates. Lecomte fait un compte-rendu de sa mission et développe ses observations sur la culture chinoise. Les lettres ont été écrites dans un but d'être publiées et partagées, chaque lettre parle d'un sujet bien précis.

³⁰⁵ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

³⁰⁶ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³⁰⁷ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

³⁰⁸ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³⁰⁹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

³¹⁰ LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Op. cit.

³¹¹ LECOMTE L. *Lettre à monseigneur le duc du Mayne sur les ceremonies de la Chine*. Op. cit.

³¹² LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, Tome 3*. Op. cit.

Sa vision du thé

Dans ses lettres, Louis Lecomte rapporte quelques éléments sur le thé.

Le thé dans les cérémonies chinoises

Dans sa lettre au Cardinal d'Estrées, Louis Lecomte explique la coutume chinoise quand un visiteur arrive chez son hôte.

*« Durant la visite on présente toujours deux ou trois fois du thé. Il y a encore diverses ceremonies à observer, quand on prend la porcelaine, quand on la porte à la bouche, ou quand on la rend aux domestiques. »*³¹³

Il enrichit l'explication de cette coutume dans la lettre à la Duchesse de Nemours, lors de la rencontre des missionnaires avec les grands lettrés de la cour de Chine :

*« Quelques Députés du premier President, nous y receurent avec plusieurs marques de distinction : on nous fit asseoir, et les Mandarins nous obligerent de prendre du thé avant que d'en avoir pris eux-mesmes, ce qu'ils ne font pas aux Ambassadeurs. »*³¹⁴

C'est également le cas quand il rencontre l'Empereur dans ses appartements :

*« Nous sortismes de son appartement pour entrer dans un autre, pavé de marbre et assez propre, où un Officier du Palais, après nous avoir fait boire du thé, nous offrit de sa part environ cent pistoles. »*³¹⁵

Comme décrit dans « la petite histoire du thé » de la première partie de cette étude, en Chine, la coutume est d'accueillir ses visiteurs en leur servant du thé. Chez les lettrés, recevoir les hôtes avec du thé, était une règle usuelle respectée sous les T'ang. Dans ses mémoires, Matteo Ricci parlait également de cette coutume d'accueil, très particulière à la Chine.

Après l'accueil, c'est dans le festin que le thé s'affirme. Dans sa lettre sur les cérémonies de la Chine au Duc du Maine, Louis Lecomte retrace ces banquets.

*« On est plus surpris quand on assiste pour la première fois, à ce qui se passe dans leurs festins, où il est assez difficile de connoître ce que les Chinois prétendent, si c'est une Comédie qu'ils joüent, ou une Fête qu'ils celebrent, ou un Sacrifice qu'ils offrent ; car enfin ce n'est pas tant pour manger que les conviez se mettent à table, que pour s'exercer durant sept ou huit heures en mille fortes d'actions extraordinaires, dont les unes paroissent tout-à-fait Religieuses. Le Maître de ces Ceremonies a soin que tout se fasse par compas et par mesure. On y honore la table et le buffet ; on se prosterne devant les viandes : on y tuë quelquefois des animaux, qu'on présente encore tout sanglans aux conviez ; on y brûle de l'encens ou des pastilles ; on y fait des especes de libations de vin et de thé, que chacun de son côté élève en l'air, et porte ensuite à la bouche, seulement pour y goûter. »*³¹⁶

³¹³ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine* Tome 2. Op. cit.

³¹⁴ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine* Tome 1. Op. cit.

³¹⁵ *Ibid.*

³¹⁶ LECOMTE L. *Lettre à monseigneur le duc du Mayne sur les ceremonies de la Chine*. Op. cit.

La dégustation du thé est vue ici comme une cérémonie religieuse, avec de nombreux gestes pour le savourer. C'était également une remarque faite par Matteo Ricci dans les descriptions des banquets et dans la manière très particulière de déguster le thé par les Chinois³¹⁷.

Dans sa lettre au Cardinal d'Estrées, il revient sur le déroulement d'un festin en Chine et lui explique ce qu'il convient après avoir mangé, et bu du vin :

*« On est ainsi à table sérieux, graves, et sans parler, durant trois ou quatre heures. Mais quand le maître d'hôtel s'aperçoit qu'on ne mange plus, il fait signe de se lever, et on se retire durant un quart d'heure ou dans un jardin, ou dans une salle pour s'entretenir. On revient ensuite se remettre à table, qu'on trouve garnie de toutes sortes de confitures et de fruits secs, qui servent à boire du thé ».*³¹⁸

Manger à la Cour est très protocolaire. La fin de repas se termine avec du thé et des confiseries (fruits secs, confiture...). Il est d'usage de boire du thé accompagné de fruits. Louis Lecomte le signale dans sa lettre au Comte de Crecy. Il prend pour exemple avec du litchi.

*« Les chinois le laissent secher dans l'écorce mesme où il devient noir & ridé comme nos pruneaux. On en mange ainsi toute l'année, & l'on s'en sert ordinairement dans le Thé, pour luy donner un petit goust aigre, qu'on aime beaucoup mieux que la douceur du sucre ».*³¹⁹

Le litchi, un nouveau fruit découvert par les missionnaires, se trempe dans le thé. Comme déjà proposé dans la première partie, le thé peut être mélangé avec d'autres herbes et des fruits. Le thé bouilli, en particulier, pouvait s'assaisonner de multiples manières : avec des cerneaux de noix, des pignons, des sésames, des abricots et des châtaignes³²⁰.

Louis Lecomte rapporte dans ses écrits l'accueil qui est réservé aux Mandarins dans les provinces chinoises. Le mandarin est un ministre d'Etat et représente l'Empereur dans les provinces. Les Chinois doivent l'honorer comme l'Empereur. Dans sa lettre au cardinal d'Estrées, Lecomte raconte le départ d'un Mandarin d'une région.

*« Autrefois, quand un Mandarin faisait voyage, tous les habitans des villages par où il passait, couraient en foule audevant de lui pour lui offrir leurs services et le conduisaient solennellement jusqu'aux confins de leur territoire : à présent quand il sort de charge avec la satisfaction publique, on lui rend encore des honneurs capables de toucher les plus insensibles. Dès qu'il est sur le point de partir pour se retirer de son gouvernement, presque tous les habitants vont sur les grands chemins. Il se range d'espaces depuis la porte de la ville par où il doit passer, jusqu'à deux et trois lieues loin. On voit par tout des tables d'un beau vernis entourées de satin et couvertes de confitures, de liqueurs et de thé. Chacun l'arreste malgré lui au passage, on l'oblige de s'asseoir, de mangé et de boire.»*³²¹

³¹⁷ RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les peres de la compagnie de Iesus, comprinse en cinq livres.* Op. cit.

³¹⁸ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2.* Op. cit.

³¹⁹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1.* Op. cit.

³²⁰ WANG L. *Le thé et la culture chinoise,* op. cit.

³²¹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2.* Op. cit.

Le thé servait de présent offert en cadeau. Lecomte complète cette description dans la lettre au Duc de Maine.

« Que diray-je des honneurs que le Peuple rend quelquefois aux Gouverneurs des Villes, quand ils se retirent dans une autre Province, après avoir exercé leurs Charges avec l'approbation du Public. Dès qu'ils commencent leur voyage, ils trouvent sur le grand chemin durant deux ou trois lieuës, des tables rangées d'espace en espace, qui representent parfaitement un autel. Car elles sont entourées d'une longue piece de soye, qui pend jusqu'à terre : on y brûle des parfums, on y voit des chandeliers et des bougies, des viandes, des legumes et des fruits : à côté, comme sur des credences, sont disposez le vin et le thé qu'on luy doit offrir. »³²²

Médecines et bienfaits

Dans sa lettre au Secrétaire d'Etat, Monseigneur de Phélypeaux, Lecomte écrit une longue lettre sur le thé et sur ses bienfaits médicinaux.

*« Parmi les remedes de la Chine, il n'en est point qui soient si estimez que les cordiaux. Ils en ont de plusieurs sortes et fort naturel, parce qu'ils ne consistent la plupart que dans les herbes, des feüilles ou des racines. Leurs simples sont en grand nombre : et si l'on en croit les gens du pays, ils ont tous des vertus signulières et éprouvées.[...] Parmi ces simples il y en a de deux especes particulieres dont je puis parler par avance. Le premier est la feüille de *Thé, ou plutôt de Tçha comme on l'appelle à la Chine. (*Thé est un méchant mot de la province de Fokien. Il faut dire Tçha, c'est le terme de la langue Mandarine.) On est ici fort partagé sur les proprieté qu'on luy attribü. Les uns soütiennent qu'il en a d'admirables ; d'autres que c'est une imagination, et un pur entestement des Européés, qui estiment toujours les nouveautez, et qui donnent du prix à tout ce qu'ils ne connoissent pas. En cela, comme en la plupart des choses où les hommes ne conviennent point, je croy qu'il y a un milieu à prendre. A la Chine on n'est sujet ni à la goute, ni à la pierre, ni à la sciatiques, et on s'ymagine que le frequent usage du Thé preserve de tous ces maux. Les Tartares qui se nourrissent de chair cruë, sont malades et souffrent des indigestions continuelles dès qu'ils cessent d'en boire ; et pour en avoir abondamment, ils fournissent à l'Empereur presque tous les chevaux qui servent à renmonter sa cavalerie. Quand on a des vertiges ou des fumées qui chargent la teste, on se sent extrêmement soulagé dès qu'on s'accoûtume au Thé. En France, il y a une infinité de gens qui s'en trouvent bien pour la gravelle, les indigestions, les maux de teste ; et quelques-uns prétendent avoir esté gueris de la goute presque miraculeusement tant son effet a esté prompt et sensible. Tout cela prouve que le Thé n'est pas une chimere et un pur entestement. Mais aussi quelques-uns, après en avoir bû, en dorment mieux, ce qui prouve qu'il n'est pas propre à abbatre les fumées. Il y en a qui n'en prennent jamais après le repas, sans experimenter de méchans effets ; leur digestions en est troublée, et ils sentent longtemps après des cruditez et une répletion incommode. D'autres n'en sont soulagez ni dans la goute, ni dans la sciatique. Plusieurs disent qu'il desseche, qu'il maigrit, qu'il resserre ; et que si l'on y trouve quelques bonnes qualitez, la plupart des autres feüilles seroient à peu près le mesme effet. Ces experiences prouvent au moins que sa vertu n'est pas si universelle qu'on s'ymagine. Ainsi je croy qu'il faut en parler modérément et pour le bien et pour le mal. Peut-estre que l'eau chaude est toute*

³²² LECOMTE L. *Lettre à monseigneur le duc du Mayne sur les ceremonies de la Chine*. Op. cit.

seule un bon remede contre les maladies, dont on attribuë la guerison au Thé : Et il y a des gens qui sont exempts de beaucoup d'incommoditez, parce qu'ils se sont fait une habitude de boire chaud. Cependant, il est certain que le Thé est corrosif de sa nature, car il attendrit les viandes dures avec lesquelles on le fait bouillir, et par conséquent qu'il est propre à la digestion, c'est-à-dire à la dissolution. Cela mesme prouve qu'il est contraire aux obstructions, et les liqueurs empreintes de ses particules ou de ses sels détachent et entraînent plus facilement tout ce qui s'attache aux tuniques des vaisseaux. Cette mesme qualité est propres à consumer les humeurs superfluës, à donner du mouvement à celles qui croupissent et qui se corrompent, à évacuer les autres qui causent les douleurs de la sciatique et de la goutte. De sorte que le Thé pris avec précaution est un fort bon remede, quoy-qu'il ne soit pas si efficace, ni si universel que le temperament de certaines gens, la force du mal, et certaines dispositions occultes n'en puissent souvent retarder l'effet, ou mesme en rendre la vertu inutile. Pour s'en servir utilement, il est bon de le connoistre, car il en est de plus d'une sorte. Celuy de la province de Chensi est grossier, aspre et desagreceable. Les Tartares en boivent ; il leur faut un dissolvant plus fort qu'aux Chinois, à cause de la viande cruë dont ils se nourrissent. Il est à grand marché dans le païs, et la livre n'en couste pas trois sols. Dans cette mesme Province on en trouve d'une espece particuliere, plus semblable à la mousse qu'aux feüilles d'un arbre. On le garde long-temps, et l'on prétend que le plus vieux est excellent dans les maladies aiguës. On en donne aussi aux malades, d'une troisième sorte, dont les feüilles sont fort longues et fort épaisses, et il est bon à mesure qu'il est gardé ; mais ce n'est pas là le Thé usuel. »³²³

Lecomte décrit ici le thé comme un ingrédient de base de la médecine chinoise. Dans cette lettre il détaille les propriétés thérapeutiques qui lui sont attribuées. Louis Lecomte connaît les débats, en Europe, suscités par le thé : entre ceux qui le protègent et ceux qui pensent que le thé n'apporte rien d'un point de vue médical. Au commencement de sa lettre il précise qu'« *A la Chine on n'est sujet ni à la goutte, ni à la pierre, ni à la sciatiques* »³²⁴, cela pourrait donc expliquer les vertus particulières du thé contre certaines maladies. « *Les Tartares qui se nourrissent de chair cruë, sont malades et souffrent des indigestions continuelles dès qu'ils cessent d'en boire* »³²⁵, est un autre argument pour les propriétés préventives du thé sur la santé. « *Quand on a des vertiges ou des fumées qui chargent la teste, on se sent extrêmement soulagé dès qu'on s'accoutume au Thé* »³²⁶.

Tous ces arguments recensés et d'autres encore dans la lettre, sont favorables pour témoigner de ses vertus médicales. Mais dans une deuxième partie de son développement il indique que certaines personnes « *n'en sont soulagés ni dans la goutte, ni dans la sciatique* »³²⁷. Quelques-uns prétendent être soulagés de leur maux, d'autre non. Louis Lecomte se positionne en intermédiaire en concluant que le thé peut faire un bon remède mais qu'il n'est pas totalement efficace ni universel. Il se demande si le véritable antidote à toutes les douleurs n'est pas « *l'eau chaude est toute seule un bon remede contre les maladies, dont on attribuë la guerison au*

³²³ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³²⁴ *Ibid.*

³²⁵ *Ibid.*

³²⁶ *Ibid.*

³²⁷ *Ibid.*

*Thé*³²⁸». Dans une autre lettre au Comte de Crecy, Lecomte reparle de cette eau, chaude, bue en Chine.

*« Pour ce qui touche les fontaines, il seroit à souhaiter qu'il y en eût davantage, & de meilleures. Il est certain que les eaux ordinaires ne sont pas bonnes ; ce qui a peut-estre obligé les habitans, sur tout ceux des Provinces meridionales, de boire toujourns chaud ; mais parce que l'eau chaude est fade & dégoustante, ils se sont avisez d'y mettre des feüilles d'arbre, pour luy donner quelque goust. Celle de Thé leur a paru la meilleure, & ils s'en servent communément. »*³²⁹

Les eaux de Chine ne sont pas bonnes. Elles sont bouillies pour les rendre plus saines et potables. Le thé permet d'atténuer leurs mauvais goûts. Lecomte n'est donc pas persuadé de toutes les propriétés particulières du thé mais il ne les remet pas en cause.

Dans une lettre à Monsieur Rouillé, Lecomte témoigne que le thé peut avoir aussi des bienfaits sur le moral. Le fils de l'Empereur était très attaché à un père Adam. Un jour il tombe malade et le père lui rend visite. A la vision de la souffrance du jeune prince, le père Adam est très attristé.

*« L'Empereur, qui le vit attendri, ne voulut pas qu'il luy parlast à genoux ; il le releva, il écouta ses derniers avis avec un peu moins de prévention qu'à l'ordinaire ; il luy fit présenter du thé, & il le renvoya enfin avec des maques de tendresse. »*³³⁰

Pour consoler le père Jésuite, l'Empereur lui fait boire du thé.

Les différents types de thé

Dans sa lettre à Monseigneur de Phélypeaux, Lecomte explique quels types de thé sont bus en Chine.

« Celuy qu'on boit ordinairement à la Chine n'a point de nom particulier, parce qu'il se cueille indifferemment en divers terroirs. Il est bon, l'eau en est rougeastre, le goust fade et un peu amer ; le peuple s'en sert indifferemment à toutes les heures du jour et c'est la boisson la plus commune. Mais les gens de qualité en usent de deux autres especes qui sont fort celebres à la Chine. La premiere se nomme le Thé soumlo ; c'est le nom du lieu où on le cueille. Les feüilles en sont un peu longues, l'eau claire et verte quand il est frais, le goust agreable ; il sent, dit-on en France, un peu la violette, mais cette odeur ne luy est point naturelle : et les Chinois m'ont souvent assuré que le bon Thé ne devoit avoir aucune odeur ; c'est celui qu'on presente ordinairement dans les visites ; mais il est extrêmement corrosif. On ne doit pas en prendre à jeun, et à la longue on s'en trouveroit incommodé. Peut-estre que le sucre qu'on y meste en France en corrige l'acrimonie ; mais à la Chine, où l'on le prend pur, un trop grand usage de ce Thé seroit capable de gaster l'estomach.

La deuxième espece se nomme le Thé voüi. Les feüilles, qui en sont petites et noirastres, donnent à l'eau une couleur jaune. Le goust en est délicat, et l'estomach le plus foible s'en accommode en tout temps. En hyver, il faut en user modérément ;

³²⁸ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³²⁹ *Ibid.*

³³⁰ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. Op. cit.

mais en esté, on n'en sçauroit trop boire. Il est sur tout admirable dans la sueur, après un voyage, une course, ou quelqu'autre exercice violent. On en donne aussi aux malades, et ceux qui ont quelque soin de leur santé n'en boivent point d'autre. Quand j'estois à Siam, j'entendois souvent parler de la fleur de Thé, du Thé imperial, et de plusieurs autres sortes de Thé dont le prix estoit encore plus extraordinaire que les proprietés qu'on leur attribuoit ; mais à la Chine je n'ay rien oüi de semblable.³³¹ »

Lecomte fait la description de trois sortes de thés différents. Le thé que le peuple chinois boit à toutes heures est sans qualité. Ensuite il présente deux espèces de thé que les lettrés doivent boire : le thé soumlo et le thé voüi. Le premier est pour certaines occasions, car selon Lecomte il ne faut pas en abuser. Le deuxième est moins corrosif, il est réservé aux malades. Dans le dictionnaire universel du commerce qui se fait dans les quatre parties du monde de 1741, il indique que le thé soumlo ou Camho et le thé voüi sont prédestinés aux plus grands seigneurs et aux malades³³². Il parle ensuite de la fleur de thé, du thé impérial. Selon une encyclopédie méthodique des arts et métiers mécaniques, le thé impérial est le thé de l'Empereur, des princes et des grands seigneurs. Les feuilles suivent un traitement particulier. C'est un thé vert avec des feuilles larges, au goût délicat. Seules les grandes feuilles sont sélectionnées « *car le prix vaut selon la grandeur des feuilles* »³³³. Le thé Impérial, connu en Europe, n'a rien de commun avec la qualité de celui de Chine. Il est nommé de la sorte pour le vendre plus cher³³⁴. Le thé impérial peut aussi être appelé fleur de thé. Un autre thé, au même nom fleur de thé, le thé pékao est proche du thé bouy, il est mélangé avec de petites fleurs banches « *qui paraissent provenir des dernières feuilles de la branche non encore développées. Celui qui est de bonne qualité est très délicat et très-estimé.* »³³⁵

³³¹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³³² SAVARY DES BRUSLONS J., SAVARY P.-L. *Dictionnaire universel de commerce*. Paris : Chez la veuve Estienne et Fils, rue Saint Jacques, à la Vertu, 1748. 1016 p.

³³³ PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES, DE SAVANS ET D'ARTISTES. *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*. Paris : Chez Panckoucke, hôtel de Thou, rue des Poitevins, 1791. 928 p.

³³⁴ SAVARY DES BRUSLONS J., SAVARY P.-L. *Dictionnaire universel de commerce*. Op.cit.

³³⁵ FRANCOEUR, MOLARD JEUNE, PAYEN, HACHETTE, CHEVREUL, POUILLET. *Dictionnaire technologique ou Nouveau dictionnaire universel des arts et métiers et de l'économie industrielle et commerciale*. Bruxelles : Lacrosse et Cie, Libraires-Éditeurs, 1839. 508 p.

La plante

Enfin, dans sa lettre à Phelypeaux³³⁶, Lecomte définit les spécificités de la plante. Il indique les temps de cueillette, ainsi que toutes les étapes de fabrication du thé.

*« Universellement parlant, le Thé pour estre excellent doit se cueillir de bonne heure, quand les feuilles en sont encore petites, tendres et pleines de suc. On commence ordinairement à les amasser au mois de Mars ou d'Avril, selon que la saison est plus ou moins avancée. On les expose ensuite à la fumée de l'eau bouillante, pour les ramollir ; dès qu'elles en sont pénétrées on les passe sur des plaques de cuivres qu'on tient sur le feu, et qui les sechent peu à peu jusqu'à ce qu'elles se rissollent, et qu'elles se roulent d'elles-mêmes de la maniere que nous les voyons. »*³³⁷

Ce récit est bien l'image de la méthode de préparation décrite dans la première partie sur « l'histoire du thé ». Ensuite, Lecomte explique au Secrétaire d'État, les différentes qualités de thé : depuis le thé mélangé jusqu'à celui de qualité supérieure.

*« Si les Chinois estoient moins trompeurs, le Thé en seroit meilleur ; mais souvent ils y mestent d'autres herbes, pour grossir le volume à peu de frais, en retirer plus d'argent. Ainsi il est rare d'en trouver qui soit parfaitement pur. Il croist ordinairement dans les vallées et au pied des montagnes. Le meilleur vient dans les terroirs pierreux. Celui qu'on plante dans les terres legeres tient le second rang. Le moindre de tous se trouve dans les terres jaunes ; mais en quelque endroit qu'on le cultive, il faut avoir soin de l'exposer au midy, il en a plus de force, et porte trois ans après avoir esté semé. Sa racine ressemble à celle du pescher, et les fleurs aux roses blanches et sauvages. Les arbres viennent de toute sorte de grandeur, depuis deux pieds jusqu'à cent ; et on en trouve de si gros que deux hommes auroient de la peine à les embrasser. »*³³⁸

Ici, Louis Lecomte cite l'Herbier Chinois sur le thé. Pour compléter ces informations, il va décrire ce qu'il a pu distinguer de cet arbuste : sa taille, ses tiges, ses feuilles, ses fleurs...

« En entrent dans la Province de Fokien on me fit remarquer pour la premiere fois du Thé sur le penchant d'une petite colline ; il n'estoit que de cinq ou six pieds de haut. Plusieurs tiges, dont chacune estoit grosse comme le pouce, jointes ensemble et divisées par la cime en plusieurs petits rameaux, formoient une espece de bouquet, à peu près comme nostre myrthe. Le tronc quoy-que sec en apparence protoit néanmoins des branches et des feüilles bien vertes. Ces feüilles estoient allogées par la pointe, assez étroites, d'un pouce ou d'un pouce et demi de long, et dentelées dans leur contour. Les plus vieilles paroissent en dehors un peu blanches, elles estoient dures, cassantes, ameres. Les nouvelles au contraire estoient molles, pliantes, un peu rouges, lissées, transparentes et assez douces au goust, sur tout après les avoir maschées durant quelque temps. Comme c'estoit au mois de Septembre, j'y trouvay de trois sortes de fruit. Dans les branches nouvelles il y avoit de petits pois mous, verts par le dehors, et pleins en dedans de graines jaunes. En d'autres, les fruits estoient gros comme des fèves, mais de différentes figures ; les uns ronds, renfermant chacun un pois ; les autres allongez, qui en renfermoient

³³⁶ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³³⁷ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³³⁸ Ibid.

deux ; et quelques-uns de figure triangulaire en portoient trois fort semblables à ceux qui portent la graine de suif, et qui sont si fameux à la Chine. La première peau dont ces fruits ou plutost ces graines sont enveloppées, est verte, fort épasse et peu unie. La seconde est blanche et plus mince, sous laquelle une troisième pellicule tres-fine couvre une espece de gland ou une noisette parfaitement ronde, qui tient à l'écorce par une petite fibre, d'où elle tire sa nourriture. Quand ce fruit est nouveau, il a peu d'amertume ; mais un ou deux jours après avoir esté cueilli, il se desseche, il s'allonge, il jaunît, il se ride mesme comme une vieille noisette ; enfin il devient huileux et fort amer. Outre cela je trouvoy dans ces arbres une troisième sorte de fruits vieux et durcis, dont la première peau noire et entr'ouverte laissoit voir au dedans une écorce dure, cassante et tout-à-fait semblable à celle d'une châtaigne. Après l'avoir rompuë, à peine y trouvoy-je aucun vestige de fruit, tant il estoit desseché et applati. En quelques-uns ce mesme fruit s'estoit pulverisé, en d'autres on y trouvoit une tres petite noisette tout-à-fait seche, et à demi couverte de sa première pellicule. Parmi ces fruits, on en voit un grand nombre qui n'ont point de germe, et qu'on appelle femelles ; ceux qui en ont se peuvent semer, il en vient des arbres. Mais les Chinois se servent ordinairement de greffes, et en font des plants. Pour mieux connoistre la nature de cet arbre, j'aus la curiosité de gouter l'écorce du tronc et des branches. Je maschay assi du bois et des fibres, l'un et l'autre me parut sans aucune amertume, et mesme sur la fin j'y trouvoy un goust de réglisse assez agreable, mais peu sensible, et qui ne se découvre qu'après y avoir fait quelque reflexion »³³⁹.

Louis Lecomte détaille la plante, ses fruits et va jusqu'à goûter l'écorce et les fibres pour en déterminer le goût. Malgré une description précise de la plante, Lecomte ne laisse aucun dessin de celle-ci, mais à juste raison :

« Quoy-que ce détail puisse déplaire à ceux qui prennent peu d'interest à la science des plantes, je suis seur, que les curieux souhaiteroient encore quelque chose de plus specifié, comme seroit le pannache de ses fleurs, l'arrangement de leurs fibreq, la conformation des rameaux et des racines, et cent autres particularitez qui en font l'anatomie ; mais pour cela il faut du loisir, et je n'eus qu'un quart d'heure pour examiner l'arbre dont j'ay l'honneur de vous parler »³⁴⁰.

Contrairement à Ricci, Lecomte est beaucoup plus prolix sur le thé. Il détaille avec d'interminables précisions la plante et ces utilisations.

³³⁹ LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Op. cit

³⁴⁰ *Ibid.*

II- LES TEMOIGNAGES DES RELIGIEUX SUR LE THE DU 18EME AU 19EME

En plein cœur de la Querelle des rites, certains Jésuites tentent encore de transmettre les coutumes de la Chine aux Européens et de leur prouver le bien-fondé d'une volonté d'adaptation des rites chrétiens à ces populations.

A- Une description de la Chine

Du Halde

Jean-Baptiste Du Halde naît en 1674 et meurt en 1743 à Paris. Il entre dans la Compagnie de Jésus le 8 septembre 1692. C'est un historien Jésuite. Il débute sa carrière professorale en 1698 au collège de Louis-le-Grand de Paris. Il est nommé Scriptor en 1709. Il dirige de 1711 à 1743 la publication des *Lettres édifiantes et curieuses*. Elles forment 34 volumes de lettres, envoyées par des Jésuites missionnaires, de Chine ou d'autres pays. Du Halde rédige les préfaces. Il est également le confesseur du Duc d'Orléans à partir de 1729³⁴¹.

Composée à partir des *Lettres édifiantes*, de différents rapports et de traduction de texte chinois, Du Halde publie en 1735 sa *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie chinoise*³⁴².

Description de la Chine et de la Tartarie et ses cartes

La Description

Dans la bibliothèque numérique de la BnF, Gallica, nous retrouvons les 4 volumes de la *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie chinoise*. Édité en 1735, la Description est imprimée à Paris chez Pierre-Gilles Le Mercier, imprimeur-Libraire, rue Saint Jacques, au Livre d'Or, dans un format in-folio. Ces volumes sont enrichis des cartes générales et particulières de ces pays ainsi que des figures et vignettes en taille douce³⁴³. La BML conserve également les quatre volumes de la *Description* de Du Halde de 1735. Egalement imprimés chez P-G Le Mercier, les volumes sont des in-folio en basane. Du Halde les dédicace au roi Louis XV.

Pierre-Gilles Le Mercier est un imprimeur-libraire parisien. Il est né en 1698 et meurt en 1773. Élevé dans une famille d'imprimeur-libraire, il va succéder à son père Pierre-Augustin Le Mercier, imprimeur-libraire parisien. En 1732, il se marie avec Élisabeth Boudet (1714 – 1786), fille du libraire lyonnais Antoine Boudet. Il est également gendre par alliance de l'imprimeur-libraire parisien Jean-Baptiste III

³⁴¹ LANDRY-DERON I. *La preuve par la Chine*. Op.cit.

³⁴² *Ibid.*

³⁴³ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome I*. Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 592 p.

Coignard (beau-père d'Élisabeth Boudet³⁴⁴) dont il reprend en partie le fonds de commerce. Pierre-Gilles Le Mercier est reçu libraire le 22 février 1718 et imprimeur le 11 avril 1724. Il est membre de la Compagnie des usages entre 1741 et 1745. Il travaille en association avec son beau-frère Antoine-Chrétien Boudet à partir de 1741. Il est imprimeur ordinaire de la ville entre 1728 et 1768. Il est imprimeur de l'archevêque de Lyon, imprimeur-libraire des chanoines réguliers de la Congrégation de France. Il se démet de sa charge d'imprimeur de la Ville en mars 1768 en faveur de son neveu, Augustin-Martin Lottin. En avril 1768, il cède sa place d'imprimeur en faveur de son petit-neveu Philippe-Denis Pierres qui rachète son fonds d'imprimerie en septembre 1768. A son décès en 1773 à Paris, sa veuve lui succède³⁴⁵.

Le premier tome de la *Description* relate de la géographie de quinze provinces (description de la nature, des villes, de l'organisation interne de la Chine : politique, justice, lois, impôts, organisation militaire...) et de l'histoire de la Chine³⁴⁶. Le deuxième volume se concentre sur la société chinoise, sur sa culture et ses coutumes. Le troisième tome expose la connaissance scientifique, surtout en médecine, et les rites théologiques des Chinois³⁴⁷. Dans le quatrième tome, Du Halde présente ses observations géographiques des régions périphériques intégrées ou tributaires de l'empire mandchou. Il décrit la Corée, le Tibet et la Tartarie qui englobe la Mongolie et la Mandchourie³⁴⁸.

L'édition originale compte 50 cartes dans le premier et le quatrième tome et 14 planches de gravures. Du Halde regroupe des cartes de plusieurs provinces : du *Chien-si*, du *Fokien*, de *Koei-Tcheo* ou encore de *Chan Tong*³⁴⁹. Il les publie avec des cartes de villes de certaines provinces, celles citées précédemment mais aussi celles de la province du *Yunnan* ou du *Kiang-nan*³⁵⁰. Ce sont des vues aériennes qui n'indiquent pas l'organisation interne de la ville. Cependant il est signalé à côté des noms, le rôle politique de la ville si c'est la capitale de la province ou un lieu d'habitation d'un prince ou d'un personnage important. Ces cartes sont une aide aux lecteurs pour visualiser approximativement l'organisation de certaines provinces et villes mais ne contiennent pas d'autres informations.

³⁴⁴ FAVRE R., « Antoine Boudet ». In : *Dictionnaire des journalistes* [En ligne] : <http://dictionnaire-journalistes.gazettes18e.fr/journaliste/095-antoine-boudet> (consulté le 13 mai 2016)

³⁴⁵ « Pierre-Gilles Le Mercier (1698-1773) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : http://data.bnf.fr/12335805/pierre-gilles_le_mercier (consulté le 1 juin 2016)

³⁴⁶ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 1. Op. cit.*

³⁴⁷ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome 3.* Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 567 p.

³⁴⁸ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome 4.* Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 520 p.

³⁴⁹ voir annexe 10, carte de la province de Koei Tcheou

³⁵⁰ voir annexe 11, carte des villes de la province de Kiang-Nan

L'œuvre est la collaboration de 27 missionnaires que Du Halde cite à la fin de sa préface. Les collaborateurs sont : le P. Martin Martini (1614-1661), le P. Ferdinand Verbiest (1623-1688), le P. Philippe Couplet (1622-1693), le P. Gabriel Magalhaens (1610-1677), le P. Jean de Fontaney (1643-1710), le P. Joachim Bouvet (1656 – 1730), le P. Jean-François Gerbillon (1654-1707), le P. François Noel (1651-1729), le P. Louis Le Comte (1655-1728), le P. Claude Visdelou (1656-1737), le P. Jean-Baptiste Régis (1663-1738), le P. Joseph-Henri de Premare (1666-1736), le P. François-Xavier Dentrecolles (1664-1741), le P. Julien-Placide Hervieu (1671-1746), le P. Cyr Contancin (1670-1732), le P. Pierre de Goville (1668-1758), le P. Jean-Armand Nyel (1670-1737), le P. Dominique Parrenin (1665-1741), le P. Pierre Jartoux (1669-1720), le P. Vincent de Tartre (1669-1724), le P. Joseph-Anne-Marie de Mailla (1669-1748), le P. Jean-Alexis de Gollet (1664-1741), le P. Claude Jacquemin (1669-1734), le P. Louis Porquet (1671-1752), le P. Emeric de Chavagnac (1670-1717), le P. Antoine Gaubil (1689-1759) et le P. Jean-Baptiste Jacques (1688-1728).

Du Halde a compilé les textes de ces Jésuites missionnaires en Chine pour publier son livre. Dans celui d'Isabelle Landry-Deron, *La preuve par la Chine*, se trouve la part des contributeurs dans la *Description*³⁵¹. Du Halde n'évoque pas ses sources au fur et à mesure de son ouvrage. Il est donc difficile de clairement déterminer l'épistolier. Cependant Isabelle Landry-Deron réussit à estimer que les Père Gerbillon et Hervieu ont été les plus transcrits.

³⁵¹ LANDRY-DERON I. *La preuve par la Chine*. Op.cit.

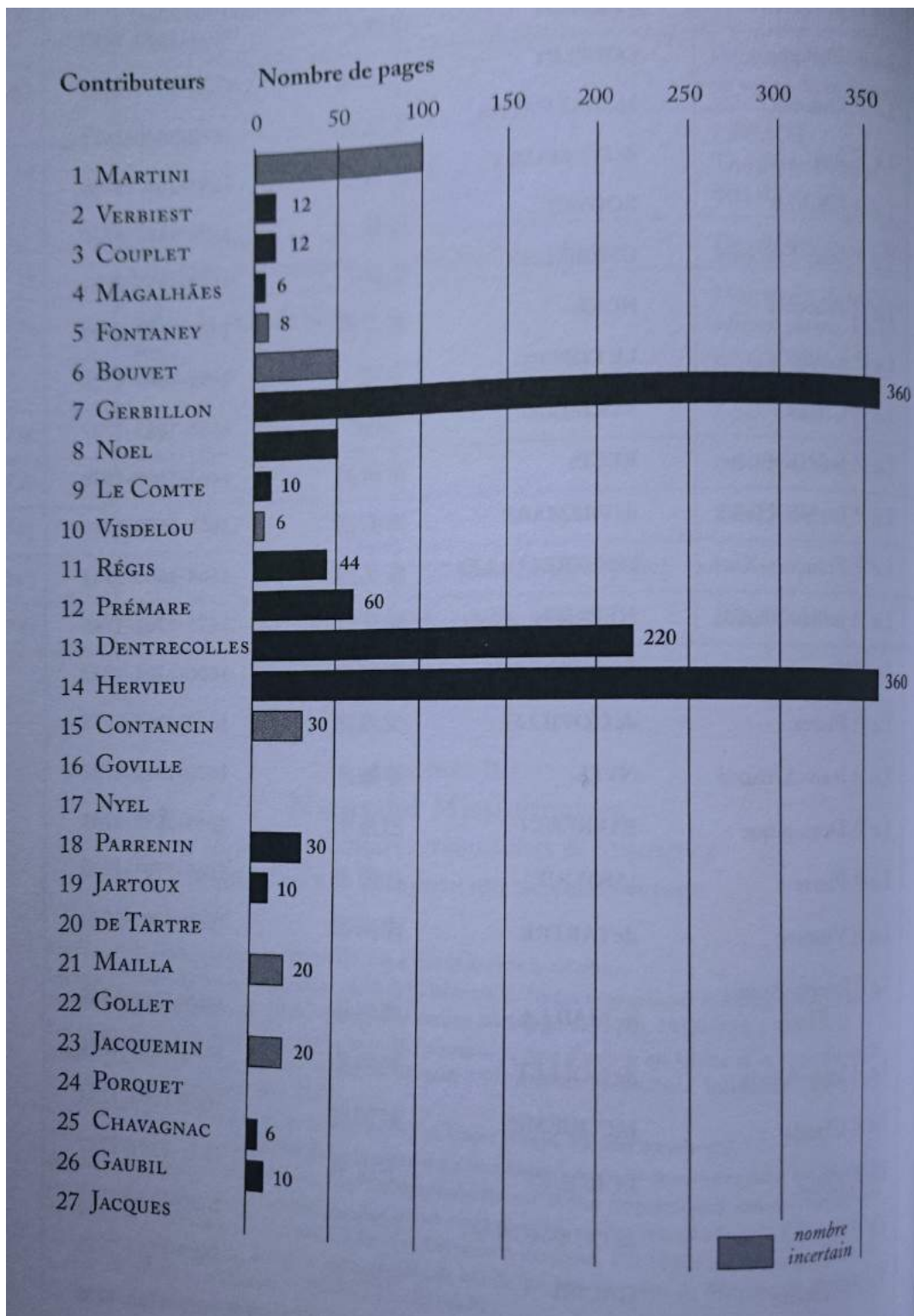


Figure 9 - Part des contributeurs de la Description

La réception

Les quatre volumes de la Description de Du Halde ont reçu un vrai succès au moment de leur publication en 1735. Isabelle Landry-Deron le mesure, par la rapidité de la parution d'une édition pirate imprimée à La Haye chez Sheurleer dès 1736. Son jugement est renforcé par le nombre des éditions étrangères : plusieurs éditions anglaises en 1736, 1738 et 1741, des éditions allemandes entre 1747 et 1756 et des éditions russes entre 1774 et 1777.

La Description est la dernière grande publication sur la Chine de la Compagnie de Jésus avant sa suppression en 1773 par un bref apostolique du pape Clément XIV : « *La démonstration de la Description est un plaidoyer pour les choix missiologiques de la mission française de l'ancienne Compagnie de Jésus.* »

Le thé pour du Halde

Dans la *Description*, Du Halde va bien s'étendre sur le thé. Il décrit la plante, les différentes espèces. Il conseille également certaines plus que d'autres, il en donne les effets, les utilisations dans la vie quotidienne des Chinois et dans les traditions liées au thé.

Description de la plante

Dès le premier tome, Du Halde dénombre et définit les arbres présents en Chine puis les arbrisseaux. Selon lui, l'arbre à thé est à « *placez au premier rang, parce qu'ils sont à la Chine d'un plus grand & d'un meilleur usage* »³⁵². Dans les tomes 1 et 3, Du Halde revient sur les origines du mot thé :

« *Le nom de Thé nous est venu du patois, qui se parle à Tsuen tcheou, & à Tchang tcheou fou de la Province de Fo kien. Dans le reste de l'Empire on se sert du mot Tcha, comme on le nomme aussi dans les Relations Portugaises.* »³⁵³

« *La feuille que nous nommons Thé, de même que dans la Province de Fo kien, s'appelle Tcha dans toutes les autres Provinces. Les Européens ont donné à cette feuille le nom de Thé parce que les premiers Marchands d'Europe qui passerent par la Chine dans leur voyage du Japon, aborderent à la Province de Fo kien, où ils en eurent les premières connoissances. Les Chinois ont donné diffréens noms à cette plante en différens tems. Ils l'ont appelé Cou tcha, Cou, Che, Ming, Kié &c.* »³⁵⁴

Il analyse l'appellation et l'origine du mot. Pour une meilleure compréhension dans son ouvrage il va sans cesse employer « thé » et non de *tcha* sauf pour citer un type particulier. Il détaille de nombreuses espèces de thé. Par exemple pour le thé *Song lo*, Du Halde en montre les caractéristiques physiques.

« *On plante ces arbrisseaux du Thé Song lo, que nous appellon Thé verd, à peu près comme les vignes, & on les empêche de croître ; sans quoi ils iroient jusqu'à six & sept pieds de hauteur : il faut même les renouveler après quatre ou*

³⁵² DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 1. Op. cit.

³⁵³ *Ibid.*

³⁵⁴ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 3. Op. cit.

cinq ans ; autrement la feuille devient grossière, dure & âpre. La fleur en est blanche, & a la forme d'une rose composée de cinq feuilles. Quand la fleur se passe dans l'arrière saison, on trouve sur la plante une Baye, qui a la figure d'une noix charnuë, peu humide, & sans mauvais goût. Ce que je dis de la hauteur de ces arbrisseaux, regarde ceux qui croissent dans la Province de Kiang nan, car ailleurs on laisse croître ces arbrisseaux à leur hauteur naturelle, qui va jusqu'à dix ou douze pieds. C'est pourquoi quand l'arbre est jeune, on fait pencher les branches pour en cueillir plus aisément les feuilles. »³⁵⁵

Il s'entretient à la fois de la hauteur des arbres à thé mais aussi de la pratique de pencher les branches pour faciliter la cueillette. Il va préciser cette cueillette dans le troisième volume :

« Les feuilles du Thé à la deuxième, troisième, & quatrième Lune, ont quatre à cinq pouces de long, quand il est planté dans un lieu pierreux. Pour cueillir ces feuilles tendres, il faut choisir le tems du matin, lorsqu'elles sont chargées de rosée avant le lever du Soleil : les feuilles du Thé sortent du milieu de l'arbre à l'extrémité de trois, quatre, ou cinq rameaux. »³⁵⁶

Après les feuilles, Du Halde dévoile le reste de l'arbre à thé : ses fleurs et ses fruits :

« Il porte une fleur semblable à celle du jasmin ; mais elle a six feuilles en haut, & six feuilles en bas. Il porte un petit fruit de la forme & de la grosseur d'une petite pomme, qui pour le goût, a quelque chose du cloud de géoffle. Il a la racine comme celle du Pêcher : le meilleur croît dans les endroits pierreux : le moins bon croît dans des terres jaunes. On le sème comme on fait les concombres ou les citrouilles. Trois ans après on peut en cueillir les feuilles. »³⁵⁷

Dans le troisième volume de la Description il raconte comment sont préparées les feuilles selon les espèces :

« Le Thé croît dans le Territoire d'Y tcheou, & dans celui de Chan ling, sur le bord des chemins : les plus rudes hyvers ne le font point mourir : on en ramasse les feuilles le troisième jour de la troisième Lune, & on les fait sécher. »³⁵⁸

« Aujourd'hui on trouve l'arbrisseau qui porte le Tcha dans les Province de Fo kien, de Tche kiang, de kiang si, de Hou quang, dans le Pays de Hoai nan, & entre les Montagnes. Il porte des feuilles vers le milieu du Printemps : elles sont fort tendres alors : on les met au bain de vapeur, & on en tire une eau amère : puis on les fait sécher : on les réduit en poudre, & on boit de la sorte le Thé. »³⁵⁹

Du Halde atteste que l'arbre à thé est robuste puisqu'il survit à l'hiver et décompose le procédé pour préparer les feuilles : elles passent à la vapeur, sont séchées puis réduites en poudre. Néanmoins, il explique ensuite que cette technique n'est pas celle des anciens. Pour l'explicitier il mentionne Lu Yu, le dieu du thé cité dans la première partie :

³⁵⁵ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 1. Op. cit.*

³⁵⁶ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 3. Op. cit.*

³⁵⁷ *Ibid.*

³⁵⁸ *Ibid.*

³⁵⁹ *Ibid.*

« *Lon yu dans son Traité sur le Thé dit : le Thé qui croît vers le Midi, est le meilleur. L'arbre qui porte cette feuille est haut d'un à deux pieds : il y en a de plus de vingt à trente pieds dans les Provinces de Chan si, de Chan tong, de Se tchuen, &c. Il y en a dont deux hommes ne sçauroient embrasser le tronc ; alors on les coupe comme inutiles. »*

Lu Yu est, comme exposé plus haut, un personnage très important dans le domaine du thé. Il est donc normal que Du Halde se réfère à lui dans sa *Description*.

Il détaille la méthode de semer, la plante, sa grosseur, ses fruits et la localisation de la plante. Les cartes, intégrées dans l'ouvrage sont, à ce moment-là, intéressantes pour situer la culture de thé.

Les espèces : le bon et le mauvais thé

Dans tous les volumes, Du Halde va définir de nombreuses espèces de thé : « *Il y en a de mille & de dix milles sortes, qui ont autant de noms différens, &c.* »³⁶⁰. Il en cite énormément dans ses ouvrages. Cette étude ne va pas se contenter de quelques espèces mais il va, par région, indiquer pour chaque catégorie de thé son existence et ses bienfaits ou le contraire.

Par exemple dans le premier volume il indique que « *la ville de Liu tcheou fou produit le meilleur thé, & en abondance : c'est principalement par cet endroit que toute cette contrée est célèbre.* »³⁶¹.

Il réduit les espèces de thé à 4 : « *Le Song lo tcha, au Vou y tcha, au Pou eul tcha, & au Lo ngan tcha. Le premier est ainsi appelé d'une Montagne de Kiang nan dans le ressort de Hoei tcheou fou, dont la latitude est de 29 degré 58 minutes 30 secondes, qui s'appelle Song lo chan. Elle n'est ni haute, ni fort étendue : elle est toute couverte de ces arbrisseaux, qu'on y cultive sur son penchant, de même qu'au bas des Montagnes voisines.* »³⁶²

Il en profite pour décrire les régions productrices de thé.

« *Le VOu y tcha (connu en Europe sous le nom thé bouy) naît dans la Province de Fo kien, & tire aussi son nom de la fameuse Montagne Vou y chan, située dans le district de Kien ning fou, & éloignée de deux lieuës de la petite Ville de Tsong gan hien au 27^e degré de latitude Nord 47 minutes 38 secondes, suivant des observations faites sur le lieu. [...] La terre de la Montagne qui produit cette plante, est une terre légère, blancheâtre, & sablonneuse. La hauteur, la grosseur, la culture des arbrisseaux Song lo tcha. La seule différence qu'il y ait, c'est que les feüilles du Song lo sont plus longues & plus pointuës, que leur décoction rend l'eau verte, & qu'on s'aperçoit aisément par l'usage qu'il est corrosif. Au contraire les feüilles du Vou y tcha sont courtes, plus arrondies, un peu noirâtres, & donnent à l'eau une couleur jaune, sans aucune âpreté, & sans rien avoir, dont l'estomach le plus foible ne puisse s'accommoder. Aussi le Vou y tcha est-il généralement dans tout l'Empire le Thé le plus recherché pour l'usage, on a peine à en avoir de bon dans les Provinces Septentrionales, où l'on ne vend ordinairement que de celui qui est composé de feüilles déjà grosses. Car plus les feüilles du Vou y tcha, de même que*

³⁶⁰ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 3. Op. cit.

³⁶¹ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 1. Op. cit.

³⁶² *Ibid.*

celles du Song lo, sont jaunes, tendres & fines ; plus elles sont estimées. On en fait sur les lieux de trois sortes. La première est de la feuille qui a été cueillie sur les arbrisseaux les plus récemment plantés, ou, comme s'expriment les Chinois, de la première point des feuilles. C'est ce qu'ils appellent Mao tcha : on ne s'en sert guères que pour faire des présens, ou pour l'envoyer à l'Empereur. La seconde est des feuilles, dont la croissance est sensible. C'est celui qu'on vend sous le nom de bon Vou y tcha. Ce qui reste ensuite sur les arbrisseaux de feuilles, qu'on laisse grossir, fait la troisième espèce, qui est à très-bon marché. On en fait encore une autre espèce de la fleur même ; mais il faut le commander, & avancer un prix excessif pour l'avoir. Le Thé Impérial est ce-lui que nous avons nommé avec les Chinois Mao tcha : on en trouve à vendre dans les lieux voisins des Montagnes Song lo & Vou y pour 40 à 50 sols la livre. A ces deux espèces de Thé ou de Tcha, on doit rapporter toutes les autres sortes, auxquelles on donne différens noms, comme sont le Lou ngan tcha, le Hai tcha, &c. Le Lou ngan tcha tire son nom de la Ville de Lou ngan tcheou : quoique le bon Thé de cette espèce ne se trouve & ne se cultive que sur la pente des Collines de la petite Ville nommée Ho chan hien, qui en est éloignée de sept lieues. L'ayant examinée sur les lieux, on n'y remarqua aucune différence du Song lo tcha, ni dans la structure des feuilles, ni dans la manière dont on le cultive. S'il donne à l'eau une autre couleur, & si étant frais il paroît au goût un peu moins âpre ou moins corrosif, cela se peut attribuer à la diversité du terroir, dont l'effet est sensible dans plusieurs plantes, & surtout, comme on le voit en Europe, dans les vignes d'une même espèce de raisins, qui sont plus doux ou plus âpres dans les différens cantons d'une Province assez petite, & encore plus dans les terres des Provinces éloignées. Les Chinois cependant trouvent que l'effet en est fort différent. »³⁶³

Du Halde est attentif à l'exactitude et la justesse de la description de la plante. Il donne chaque spécificité pour les feuilles, pour son environnement et pour sa qualité. Il développe ensuite tout un paragraphe sur les différents goûts propres à chaque espèce de thé et sur ses effets :

« Le Song lo est chaud & corrosif ; le Thé Lou ngan n'est point corrosif, & est tellement tempéré qu'il n'est ni froid, ni chaud. Il est estimé propre à conserver la santé. Le Hai tcha vient de Kan tcheou fou de la Province de Kiang si, & ne diffère en rien du Lou ngan tcha, non pas même dans le goût plus ou moins âpre. Ainsi on peut dire qu'il est de l'espèce du Song lo tcha. Il en est ainsi des autres espèces de Thé : par exemple, celui dont se servent les Mongols en Tartarie, & qu'on nomme kaiel tcha, ou Kartchan n'est composé que de feuilles, soit du Song lo, soit du Vou y tcha, qu'on a laissé grossir & qu'on mêle sans choix ; parce que les Chinois jugent que tout est bon pour des Tartares, qui sont incapables de distinguer le Thé grossier du Thé délicat, & qui sont accoutumés à le mêler avec le lait, dont ils font un breuvage assez agréable & assez nourrissant, qu'ils prennent indifféremment à toutes les heures du jour. »

Il précise ici le thé vendu aux Mongols, de grands consommateurs mais de mauvais amateurs. Les Chinois leurs vendent du thé de basse qualité car de toutes les façons, ces derniers, le mélange avec du lait ou en font des soupes. Dans le tome 3, il va indiquer, selon lui, le meilleur et le pire thé :

³⁶³ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 1. Op. cit.

« Le meilleur Thé se cueille dans le cœur des arbres qui sont le plus exposez au Soleil, & tire un peu sur le violet. Celui qui est tout verd, lui est inférieur. Le Thé, dont les feuilles sont longues & grandes, est le meilleur. Au contraire celui qui les a courtes & petites, est le moins bon. Celui, dont les feuilles sont recoquillées, st le plus excellent ; & celui qui a les feuilles étenduës, est le pire. »³⁶⁴

En plus de descriptions précises, il indique également la qualité de chaque thé. Il va aussi débattre de l'eau et des récipients pour le servir :

« La ville Tching Tcheou Fou : les eaux dont elle abonde, sont fort bonnes, surtout pour le thé, auquel elles donnent un goût très-agréable, qu'il n'a point ailleurs. Dans une autre Ville du même District, on fait des vases de poterie, qui, selon eux, à l'eau dont on se sert pour le thé, ajoute encore une odeur admirable, ce qui fait préférer ces vases aux plus belles porcelaines de King te ching, & il s'en fait un grand trafic dans cette Ville. »³⁶⁵

En comparaison avec les récits de Ricci et de Lecomte, il est le seul à mentionner la qualité de la porcelaine et son rôle dans l'infusion du thé.

Le commerce du thé et les mises en garde

Le thé est l'objet d'échange commercial abondant en Chine. Chaque région et chaque ville, productrices de thé, font leur commerce. Par exemple :

« Les Habitans de Mohang leng trafiquent avec leurs voisins, sans se donner la peine d'aller chez eux. Leurs marchandises consistent en pierreries, en or, en argent, en étain, en plomn, en soufre ordinaire & soufre rouge, en coton filé & non filé, en thé, en laque, en sapans, ou bois de Brasil, & en cette sorte de racine médicinale qu'on appelle Cot houa boua. »³⁶⁶

L'ouvrage donne une multitude d'exemple sur le commerce du thé dans les provinces chinoises, il y relate les transactions de thé avec les étrangers.

« La troisième espèce de Thé est de celui que nous avons nommé Pou eul tcha, qui signifie, Thé du Village Pou eul. Ce Village est dans la Province de Yun nan, & est limitrophe du Pegou, d'Ava, de Laos, & de Tung king. Le commerce de cette plante rend ce Village considérable. Les Marchands s'y rendent, parce qu'il est le plus voisin des Montagnes, qui produisent cette sorte de Thé : l'entrée en est défenduë aux Etrangers par les gens du Pays. On permet à quelques-uns d'approcher jusqu'aux pieds des Montagnes, pour recevoir la quantité de Thé, dont ils sont convenus. C'est d'eux qu'on a appris que les arbres de ce Thé sont hauts, touffus, plantez sans ordre, & qu'ils croissent sans culture. Les feüilles sont plus longues & plus épaisses que celles du Song lo tcha & du Vou y tcha. On roule ces feüilles, & on en fait une masse, qui se vend à bon prix. »³⁶⁷

Cependant, il met en garde contre les « faux » thés. Ce sont les thés falsifiés vendus sous cette appellation.

³⁶⁴ DU HALDE J.-B. Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 3. Op. cit.

³⁶⁵ DU HALDE J.-B. Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 1. Op. cit.

³⁶⁶ Ibid.

³⁶⁷ Ibid.

« Mais il ne faut pas aussi confondre avec le vrai Thé, tout ce que les Chinois appellent Tcha. Car ils prodiguent ce nom à des plantes qui ne le méritent pas, & qui sont en effet nommées autrement par ceux qui n'ont pas intérêt de les faire valoir. Par exemple, dans la Province de Chan tong, ce qu'on vend sous le nom de Meng ing tcha comme un Thé admirable, n'est proprement qu'une mousse qui croît sur les rochers d'une Montagne de la Ville Meng ing hien. Le goût en est fort amer. En quoi elle a quelque rapport au vrai Thé ; c'est qu'elle facilite la digestion, quand on la boit chaude après le repas. On voit du Thé semblable dans quelques endroits des Provinces, encore plus Boréales que Chan tong ; quoiqu'il ne soit pas fait de feuilles, il ne laisse pas d'être appelé par les Marchands Tcha yé, feuilles de Thé. Dans le Pays où le vrai Thé ne croît pas communément, tout ce qui a du rapport au goût ou aux effets du Thé, s'emploie par le Peuple, qui n'y fait pas tant d'attention, & à qui ce Thé, tout grossier qu'il est, devient un régal. On en cueille assez souvent sur des arbres, qui ayant été transplantés depuis fort long-temps, ont dégénéré par la diversité du sol qui ne leur convient pas. Et pour en diminuer le prix on en fait sa provision, lorsque les feuilles ont vieilli, & sont devenuës dures & grandes : aussi le goût en est-il âpre & insipide, quoique d'ailleurs il produise les même effets dans ceux qui le prennent, que produit l'usage ordinaire du Thé, soit de celui que les Chinois appellent Song lo tcha, soit de celui qu'ils appellent Vou y tcha. »³⁶⁸

Du Halde énumère les différents stratagèmes employés par les imposteurs pour vendre du thé d'imitation. Le thé étant une denrée recherchée, certains n'hésitent pas à contrefaire des feuilles.

La médecine

Du Halde indique également les effets bénéfiques du thé sur la santé. Dans le premier tome de sa Description, il explique que : « Les Médecins Chinois assurent que cette boisson est salutaire : elle paroît l'être en effet. »³⁶⁹

Le thé a plusieurs particularités, la boisson « est sur-tout excellente pour appaiser les douleurs de la colique, pour arrêter le cours de ventre, pour rendre l'appétit, mais alors pour la dose, elle doit être une fois plus forte que celle du Thé ordinaire. »³⁷⁰ Dans ces descriptions, il indique également ceux qui sont bénéfiques pour la santé. « Le Song lo tcha, conservé pendant plusieurs années, est un excellent remède contre plusieurs maladies ».³⁷¹

Dans son troisième volume, Du Halde rapporte l'histoire d'un Bonze malade qui reçoit un vieillard. Il lui dit : « si vous prenez une once de ce Thé-là, infusez-le dans de l'eau bouillant tirée de la même Montagne, cela suffira pour guérir toutes sortes de maladies invétérées. Avec deux onces vous pourrez vous garantir des maladies nouvelles. Avec trois onces vous fortifierez extrêmement la chair & les os, & toute l'habitude du corps : & si vous en prenez jusqu'à quatre onces, vous deviendrez un véritable Ti sien, un habitant éternel de la terre. Ce Bonze ayant suivi le conseil que lui donna le vieillard, ramassa quelques onces de ce Thé : & avant que de l'avoir tout consumé, il se trouva parfaitement guéri de sa maladie. Depuis ce tems-là on va continuellement cueillir les feuilles de Thé sur les quatre pointes

³⁶⁸ DU HALDE J.-B. Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise tome 1. Op. cit.

³⁶⁹ Ibid.

³⁷⁰ Ibid.

³⁷¹ Ibid.

de ladite Montagne »³⁷². Du Halde détaille ensuite les effets produits par la plante, des bienfaits vus précédemment. Il les extrait de plusieurs traités chinois, celui dont celui de *Chin Nong* (ou *Chen Nong*).

*« La feuille de Thé est bonne pour les tumeurs ou apostumes qui viennent à la tête, pour les maladies de la Vessie. Elle dissipe la chaleur causée par les phlégmes ou les inflammations de poitrine. Elle apaise la soif. Elle diminuë l'envie de dormir. Elle dilate & réjoüit le cœur. Elle ouvre les obstructions. Elle aide à la digestion, elle est fort bonne quand on y ajoûte de la graine de Tchu yu, de l'oignon, & du gingembre. Elle est bonne contre les échauffaisons & chaleurs d'entrailles. Elle est amie des intestins. Elle purifie le cerveau, elle éclaire les yeux. Elle est bonne contre les vents qu'on a dans le corps. Elle guérit la léthargie, &c. Elle guérit les fièvres chaudes : en la faisant boüillir dans du vinaigre, & la donnant à boire au malade, elle guérit le cours de ventre le tenesme, & on en voit de grands effets. »*³⁷³.

Il rapporte les éléments, qu'un certain Tchang Seng recommande, pour avoir une vie saine et longue. Dans le second article de Tchang Seng, il se concentre sur l'usage des aliments.

*« Commencez votre repas par boire un peu de thé, il sert à humecter le gosier & l'estomach, & il préserve d'atteintes fâcheuses la chaleur & l'humide radical : finissez-le de même par une tasse de thé pour vous rincer la bouche & les dents ; c'est le moyen de les affermir & de les conserver jusqu'à la vieillesse. Je ne conseille pas de boire beaucoup ni de thé, ni d'autre liqueur. L'estomac ne veut point être trop humecté un peu de sécheresse & de chaleur le met dans l'état le plus convenable à ses fonctions. »*³⁷⁴

Ces instructions expliquent, surement en partie, la raison pour laquelle les Chinois commencent et finissent leur repas par du thé.

Les coutumes du thé

Comme cette étude l'a déjà présenté, le thé fait partie d'un certain nombre de protocole dans la vie des Chinois.

*« Le Viceroi s'étant levé avec les Mandarins de sa suite, nous fit entrer dans la Salle, où l'on avoit préparé deux rans de fauteüils vis-à-vis les uns des autres. Dès que nous fûmes assis, on nous présenta des tasses de Thé à la Tartare & à la Chinoise, qu'on but en cérémonie. Ils nous convierent ensuite à nous mettre à table. »*³⁷⁵

En plus d'être recommandé médicalement, prendre une tasse de thé avant le repas est une coutume d'accueil des Chinois.

Dans le tome 4, Du Halde rapporte une rencontre avec le prince et les règles ajustées pour apporter et pour boire le thé. Le protocole dû à son rang s'applique également dans le thé :

³⁷² DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 3. *Op. cit.*

³⁷³ *Ibid.*

³⁷⁴ *Ibid.*

³⁷⁵ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 1. *Op. cit.*

« quelques tems après qu'on se fut assis, on apporta le thé Tartare : on en donna d'abord au Prince : son thé étoit porté dans un grand vase d'or, & on le lui versa dans une coupe que l'on lui présenta à genoux : quand il eut bû, on en donna aux Ambassadeurs, & ensuite à tous les autres, à chacun selon le rang où il étoit placé. Tous avant que de boire & après avoir bû, inclinèrent la tête par respect. »³⁷⁶

Le prince boit le premier, ensuite, chacun selon son rang, suit. Le thé se sert donc avant et après le repas, il s'accommode avec l'accueil des invités et s'offre aussi en cadeau.

« Nous fîmes aussi le même salut à l'Empereur, & le merciâmes du présent qu'il nous avoit envoyé ; mais nous ne fîmes pas cette cérémonie en sa présence, ce fut seulement en présence d'un Mandarin de sa chambre, qui ensuite nous fit donner du thé de la part de Sa Majesté ». ³⁷⁷

Ici l'Empereur offre du thé aux ambassadeurs, mais généralement c'est le peuple qui lui en offre. Du Halde nous rapporte ces coutumes dans le troisième volume de sa *Description*.

« Aujourd'hui Tsai fiang parlant à fond du Thé de Fo kien, dit qu'il n'y a que celui-là qu'on appelle La tcha, Thé de cire. On porte tous les ans de ce Thé à l'Empereur : on le met dans des formes, & on fait des pains, en le faisant sécher au Soleil : plus il prend de chaleur, plus il est excellent. »³⁷⁸

Pour faire honneur à son rang, le thé pour l'Empereur est particulièrement travaillé et de très bonne qualité.

« La coûtume de payer à l'Empereur tous les ans le tribut du Thé, a commencé du tems de la Monarchie des Tang sous le regne de Te tsong, & a duré depuis ce tems-là, jusqu'au regne présent ; parce que le Peuple en use ordinairement, & en fait commerce avec les marchands étrangers des Terres Occidentales. »³⁷⁹

Dans sa *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie chinoise*, Du Halde parle énormément du thé. Même si les thèmes restent assez similaires aux œuvres de Ricci et de Lecomte, Du Halde, en regroupant des textes de différents Jésuites en Chine, rend la place du thé beaucoup plus présente. Dans le tome 3, Du Halde donne son avis sur la boisson : « J'avouerai ingénument que le thé n'est pas de mon goût, & que lorsque je suis obligé d'en boire, je sens que mon cœur se soulève. La foiblesse de ma constitution dans ma jeunesse a pu contribuer à cette antipathie. Je ne distingue pas même le thé excellent du plus commun ; c'est ce qui m'attire quelquefois des plaisanteries de la part de mes amis : mais je me raille à mon tour de leur délicatesse, & je me sçai bon gré d'y être insensible. »³⁸⁰

³⁷⁶ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 4. Op. cit.

³⁷⁷ *Ibid.*

³⁷⁸ DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise* tome 3. Op. cit.

³⁷⁹ *Ibid.*

³⁸⁰ *Ibid.*

B- Evariste Huc

Un missionnaire en Tartarie

Régis Évariste Huc est né en 1813 et est mort 1860. Il est un religieux français de l'ordre des Lazaristes. Fondé en 1625 par Saint Vincent de Paul, la congrégation de la Mission est une société de vie apostolique dédiée à l'évangélisation des pauvres dans les campagnes. Leur règle s'inspire de celle des Jésuites. Les lazaristes sont envoyés dans des missions à l'étranger. Ils partent en Chine pour remplacer les Jésuites à la fin du XVIIIème et surtout au XIXe siècle. Les Jésuites ont été condamnés par le parlement de Paris en 1762 et dissolues en 1773 par le pape Clément XIV.

Le Père Huc va s'installer en 1839 à Macao comme Missionnaire français.³⁸¹ Il part, en 1844, avec son supérieur le Père Joseph Gabet, en voyage d'exploration pour étudier les habitudes des tribus mongoles en vue de leur évangélisation. Leur voyage les emmène jusqu'au Tibet. Ses contacts avec la religion tibétaine, qu'il méprisait au départ, lui inspire une envie de connaissance plus grande. Il établit des rapprochements entre le christianisme et la religion tibétaine, qu'il conçoit comme une sorte de revers diabolique. Huc effectue plus de deux ans de pérégrinations à travers la Mongolie, le Tibet et la Chine³⁸².

Huc rédige ses mémoires à Macao : *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet*, suivi de *l'Empire Chinois*.



Figure 10 - Évariste Huc

Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine

Editions de ces mémoires

La BML possède deux éditions des *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet et de L'empire Chinois*.

La première édition des *Souvenirs* date de 1850. Imprimée par Adrien Le Clère et Cie, imprimeurs de notre Saint père le Pape et de l'archevêché, Rue Cassette, 29, Près Saint-Sulpice, elle est composée de deux volumes en in-octavo reliés d'une couverture en basane.

Adrien Le Clère (ou Leclère ou Le Clerc) est né en 1763 et meurt en 1831. Il est originaire de Marseille-en Beauvaisis. Il entre en apprentissage en 1787 chez son frère François-Augustin Leclère, libraire parisien. Il s'établit à la faveur de la Révolution en 1795. Il dirige l'imprimerie des Sourds-Muets entre 1798 et 1799. Il

³⁸¹ BLANCHARD E. *Sur les traces des grands voyageurs en Chine, au Tibet et en Asie centrale*. Rennes : Ouest France, 2005. 187 p.

³⁸² *Ibid.*

devient l'imprimeur du Pape lors de la visite de Pie VII à Paris pour le sacre de Napoléon en 1804. Il obtient le brevet d'imprimeur en 1811 et de libraire en 1812. C'est un imprimeur-libraire, imprimeur des Cardinaux, légat de Sa Sainteté et Archevêque de Paris. A sa mort, son fils aîné Henri-Adrien Leclère (1796 – 1867)³⁸³, breveté imprimeur et libraire en 1825 prend sa succession³⁸⁴.

Une autre édition des *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, pendant les années 1844, 1845 et 1846*, datée de 1857 est imprimée par Gaume Frères.

Pour la publication de *L'empire Chinois*, la BML possède une deuxième édition imprimée en 1854 par Gaume Frère, rue Cassette 4. Composée également de 2 volumes en in-octavo, reliés de chagrin noir.

La BML possède une troisième édition de l'Empire Chinois, composée de 2 volumes en in-octavo et reliés de chagrin. Ces deux volumes ont été imprimés par Gaume Frère.

Les Frères Gaume : Emile Gaume (1834 – 1897) libraire, et Alexandre Gaume sont des imprimeurs- libraires de Paris. Ce sont les frères de Jean-Joseph Gaume théologien et essayiste français. Ils possèdent une maison d'édition spécialisée dans la publication d'écrits religieux.³⁸⁵

Succès et rééditions

Le livre est couronné de succès, et influence bon nombre de voyageurs empruntant à sa suite les chemins de la haute Asie³⁸⁶. Le récit d'Evariste Huc emmène le lecteur dans une vie proche de celle des nomades de Tartarie. Huc partage leurs modes de vie, leurs repas, leurs traditions. Il décrit tout ce qu'il voit et tout ce qu'il vit. Lui et son compagnon de voyage échappent à de nombreux dangers dans leurs voyages. Son approche est presque ethnologique mais son récit se positionne davantage dans les mémoires de voyages. Toutefois, Huc n'en oublie pas son rôle de missionnaire et constate dans la religion tibétaine des liens avec le christianisme. Huc dépeint les Manchous et les Mongols très amicalement mais a des divergences avec les Chinois.

L'importance du récit de Huc est encore visible dans une période plus contemporaine. Les *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, pendant les années 1844, 1845 et 1846* d'Evariste Huc sont de nombreuses fois réédités. Par exemple, en 1925-28, les éditions Plon réimpriment en quatre volumes les aventures d'Evariste Huc au Tibet³⁸⁷. En 1999, l'impression vient de l'éditeur le Serpent de

³⁸³ « Henri-Adrien Leclère (1796?-1867) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/14565410/henri-adrien_leclere/ > (consulté le 26 mai 2016)

³⁸⁴ « Adrien Leclère (1763?-1831?) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12426080/adrien_leclere/ > (consulté le 26 mai 2016)

³⁸⁵ SAVART C. *Les catholiques en France au XIXe siècle : le témoignage du livre religieux*. Paris : Editions Beauchesne, 1985. 728p.

³⁸⁶ BLANCHARD E. *Sur les traces des grands voyageurs en Chine, au Tibet et en Asie centrale*. Rennes : Ouest France, 2005. 187 p.

³⁸⁷ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Thibet et la Chine*. Paris : Plon, 1925.

Mer³⁸⁸. En 2001, l'ouvrage est réédité par l'édition Omnibus³⁸⁹. Pour *l'Empire Chinois*, en 1980 une réédition est parue chez les éditions du Rocher dans la collection Itinéraires³⁹⁰.

Le thé au Tibet, en Tartarie et en Chine

Evariste Huc s'étend beaucoup sur le thé dans ses *Souvenirs* et dans celui qui suit : *L'Empire Chinois*. Le thé est la boisson très rependue auprès des nomades Mongols ou Tibétains. C'est une denrée très recherchée et très demandée. Ayant partagé leurs vies pendant deux ans, Huc nous rapporte des éléments sur l'utilisation du thé en Tartarie, au Tibet puis en Chine. Les Tartares ayant une culture importante du thé, Huc le mentionne de nombreuse fois.

La vie de Nomades

Dans son récit, Huc déploie les spécificités de la consommation mongole et tibétaine. Le thé est omniprésent dans la vie des nomades. Ils se réunissent souvent autour d'une tasse de thé. Chez les Mongols, il est bouilli dans une grande marmite et chacun se sert à l'aide de son écuelle, à toutes heures de la journée, en un cérémonial, chaque soir ou chaque matin. Le thé mongol est agrémenté de lait et de quelques friandises.

A plusieurs reprises dans ses *Souvenirs*, Huc mentionne le thé dans les repas des nomades : « *Une poignée de farine d'avoine détrempée dans du thé bouillant nous servit de déjeuner, et après avoir chargé nos chameaux, nous nous remîmes en marche.* »³⁹¹ Le thé est l'élément principal dans leur alimentation quotidienne. Servit par les nomades mongols, il est mélangé avec du lait. Il s'utilise aussi comme base à de nombreuses recettes : « *Le lait que donnent les chamelles est excellent ; on en fait du beurre et des fromages. La chair du chameau est coriace, de mauvais goût et peu estimée des Tartares. Ils tirent pourtant assez bon parti des bosses, qu'ils coupent par tranches et mêlent à leur thé, en guise de beurre.* »³⁹²

Huc explique la préparation du thé par les nomades : « *Quand le repas fut achevé, et après avoir remercié le bon Dieu du festin qu'il nous avait servi dans le désert, Samdadchiemba alla rincer le chaudron sur les bords de l'étang. Bientôt, pour compléter la fête, nous fîmes bouillir le thé mongol. Le thé dont usent les Tartares mongols n'est pas préparé de la même manière que celui qui est consommé par les Chinois. Ces derniers, comme on sait, se servent, en général, des feuilles les plus petites et les plus tendres, qu'ils font simplement infuser dans l'eau bouillante, de manière à lui donner une teinte dorée. Les feuilles grossières, auxquelles se*

³⁸⁸ HUC É. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Tibet*. Paris, France : Le Serpent de Mer, 1999. 400 p.

³⁸⁹ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, pendant les années 1844, 1845 et 1846 suivis de L'Empire chinois*. Paris : Omnibus, 2001. 1148 p.

³⁹⁰ HUC É. R. *L'empire chinois*. Monaco : Editions du Rocher, 1980. 526 p. (Itinéraires, 494)

³⁹¹ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1*. Paris : Adrien Le Clere et Cie, imprimeurs de notre Saint père le Pape et de l'archevêché, Rue Cassette, 29, Près Saint-Sulpice, 1850a. 442 p.

³⁹² HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Paris : Adrien Le Clere et Cie, imprimeurs de notre Saint père le Pape et de l'archevêché, Rue Cassette, 29, Près Saint-Sulpice, 1850b. 530 p.

trouvent mêlées les branches les plus déliées, sont pressées et coagulées ensemble dans un moule, où elles prennent la forme et l'épaisseur des briques qui sont en usage dans la maçonnerie. Ainsi préparé, on le livre au commerce sous le nom de thé tartare, parce qu'il est presque exclusivement employé par ce peuple, si l'on en excepte toutefois les Russes, qui en font une grande consommation. Quand les Tartares veulent faire le thé, ils cassent un morceau de leur brique, le pulvérisent, et le font bouillir dans leur marmite, jusqu'à ce que l'eau devienne rougeâtre. Ils y jettent alors une poignée de sel, et l'ébullition recommence. Dès que le liquide est presque noir, on ajoute plein une écuelle de lait, puis on décante dans une grande urne cette boisson qui fait les délices des Tartares. Samdadchiemba en était enthousiaste ; pour nous, nous en buvions par nécessité, et faute de mieux. »³⁹³

Ici, Evariste Huc laisse entrevoir l'originalité du thé mongol : il est en brique, bouilli avec du sel et du lait. Comme précisé en conclusion, ce thé n'est pas du gout de nos occidentaux. « Faute de mieux » ils vont vite s'en habituer. Dans son récit il relate les habitudes des nomades et notamment les moments où ils consomment le thé.

« Quoique tout le monde se couche, il ne s'ensuit pas que tout le monde s'endort ; pendant que quelques-uns ronflent consciencieusement, les autres fument, boivent du thé, ou s'abandonnent à de bruyantes causeries. »³⁹⁴ « A part les courses à cheval, les Tartares-Mongols vivent habituellement dans une profonde oisiveté, ils passent une grande partie de la journée accroupis dans leur tente, dormant, buvant du thé au lait, ou fumant la pipe. »³⁹⁵

Le thé est une boisson très ordinaire prise à toutes heures. Au-delà de la critique d'Evariste Huc, c'est un stéréotype d'une consommation banalisée. C'est le support des nomades pour raconter des histoires : « *Quand les Si-fan (Tibétains orientaux) sont réunis autour de leur grande marmite de thé au lait, ils s'abandonnent comme les Tartares à leur humeur causeuse, et à leur goût pour les récits des aventures des lamas et des brigands. Leur mémoire est pleine d'anecdotes et de traditions locales ; il suffit de les mettre sur la voie, et l'on est sûr de voir se dérouler un intarissable répertoire de contes et de légendes* ». ³⁹⁶

La préparation du thé est réalisée par : « *Les matrones [...], font bouillir le thé au grand air, ou préparent le laitage* » ³⁹⁷.

Comme les Chinois privilégiés, les nomades un peu fortunés reçoivent leurs visiteurs avec du thé : « *On sert ordinairement devant les visiteurs une tablette chargée d'une modeste collation : du beurre, de la farine d'avoine, du petit millet grillé et des tranches de fromage ; le tout distribué séparément dans quatre petits coffres en bois vernissé. On choisit à volonté quelques-unes de ces friandises tartares, qu'on mélange avec le thé.* » ³⁹⁸

³⁹³ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1*. Op. cit.

³⁹⁴ *Ibid.*

³⁹⁵ *Ibid.*

³⁹⁶ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Op. cit.

³⁹⁷ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1*. Op. cit.

³⁹⁸ *Ibid.*

Le commerce du thé

Le thé chez les nomades est un élément nutritif important qu'ils ne peuvent pas produire. Ils sont obligés de l'acheter. Huc relate de nombreuses fois l'acquisition de thé aux Chinois dans différentes villes :

*« Malgré le peu d'agrément que présente Tolon-noor, malgré la stérilité de ses environs, l'extrême froidure de l'hiver et les chaleurs étouffantes de l'été, la population de cette ville est immense, et le commerce y est prodigieux. Les marchandises russes y descendent par la route de Kiaktha ; les Tartares y conduisent incessamment de nombreux troupeaux de bœufs, de chameaux et de chevaux ; à leur retour, ils emportent du tabac, des toiles et du thé en briques. »*³⁹⁹

*« Le dix-sept de la lune, nous nous rendîmes de grand matin à la station chinoise de Chaborté, pour y faire nos provisions de farine. [...] On y trouve à acheter toutes les choses dont les Mongols font ordinairement usage : de la farine d'avoine et du petit millet grillé, des toiles de coton et du thé en briques. Les Tartares y portent les produits du désert, c'est -à-dire du sel, des champignons et des pelleteries. »*⁴⁰⁰ Pour commercer, les nomades revendent ce qu'ils accumulent dans le désert ainsi que leur troupeau : *« La Ville-Bleue a une grande importance commerciale; mais cette importance ne lui est venue que des lamaseries, dont le renom attire les Mongols des pays les plus éloignés; aussi le commerce qui s'y fait est-il presque exclusivement tartare. Les Mongols y conduisent, par grands troupeaux, des bœufs, des chevaux, des moutons et des chameaux ; ils y voient aussi des pelleteries, des champignons et du sel, seuls produits des déserts de la Tartarie. Ils prennent, en retour, du thé en briques, des toiles, des selles pour les chevaux, des bâtonnets odoriférants pour brûler devant leurs idoles, de la farine d'avoine, du petit millet, et quelques instruments de cuisine ».*⁴⁰¹

Isolés des matières premières, le thé est une des denrées les plus achetées par les nomades à la Chine. Evariste Huc raconte dans *l'Empire Chinois* l'importance de ce commerce : *« Le thé en brique et les khatas, ou écharpes de félicité, sont un objet de grand commerce entre la Chine et le Thibet. On ne saurait se faire une idée de la quantité prodigieuse qui s'en expédie annuellement des provinces du Kan-sou et du Sse-tchouen. Ces articles, qu'on ne peut, en aucune manière, considérer comme des objets de première nécessité, sont toutefois tellement entrés dans les habitudes et les besoins des Thibétains qu'ils ne sauraient maintenant s'en passer. Ainsi ils se sont rendus volontairement les tributaires de cet empire chinois qui pèse lourdement sur eux, et dont ils auraient si grand intérêt à secouer le joug. Il leur serait donné peut-être de vivre libres et indépendants au milieu de leurs montagnes, s'ils savaient se passer des Chinois en bannissant de chez eux le thé et les écharpes de félicité... C'est, sans doute, ce qu'ils ne feront pas, car les besoins les plus factices sont souvent ceux dont on a le plus de peine à se défaire. »*⁴⁰²

³⁹⁹ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1*. Op. cit.

⁴⁰⁰ *Ibid.*

⁴⁰¹ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Op. cit.

⁴⁰² HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé : souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, tome 1*. Deuxième Editions. Paris : Gaume frères, 1854. 514 p.

Le thé est aussi une monnaie d'échange entre les nomades, les Russes et les Chinois : « *Le commerce de Kiaktha⁴⁰³ est assez considérable, et paraît assez avantageux pour les deux peuples. Les Russes exportent des draps, des velours, des savons, et divers articles de quincaillerie. Ils reçoivent en échange du thé en briques, dont ils font une grande consommation. Comme les produits russes sont ordinairement payés avec du thé en briques, il en résulte que les draps se vendent en Chine à un prix bien au-dessous de ce qu'ils coûtent sur les marchés d'Europe.* »⁴⁰⁴ « *Le commerce du Grand-Kouren est très florissant ; les marchandises russes et chinoises y abondent; dans les opérations commerciales, les paiements s'effectuent toujours avec des thés en briques. Qu'on vende un cheval, un chameau, une maison, ou des marchandises de quelque nature que ce soit, la convention du prix se fait en thés. Cinq thés représentent une valeur d'une once d'argent ; ainsi le système monétaire, [...], n'est nullement en usage parmi les Tartares du Nord.* »⁴⁰⁵

Le type de thé vendu aux nomades est sous forme de briques. Cette forme leur facilite un meilleur transport : « *On rencontre, à chaque instant, le long de ces étroits sentiers, des files interminables de porteurs de thé en brique qu'on prépare à Kioung-tcheou, et qui s'expédie de Ta-tsien-lou dans les diverses provinces du Thibet. Ces thés, pressés et empaquetés en long dans des nattes grossières, sont placés et retenus par des lanières en cuir sur le dos des porteurs chinois, qui s'en chargent ordinairement outre mesure. On voit ces malheureux, parmi lesquels on remarque un grand nombre de femmes, d'enfants et de vieillards, grimper ainsi, à la suite les uns des autres, sur les flancs escarpés de la montagne.* »⁴⁰⁶.

Ce thé en brique est une spécialité des provinces centrales. La préparation des « briques de thé » ou *chazhuan*, est avant tout destinée aux habitants de la steppe et des hauts plateaux d'Asie centrale. Depuis la dynastie des Song (960 – 1276), le thé en brique sert de rétribution pour l'acquisition des chevaux des steppes nécessaires à la remonte de l'armée chinoise. Le commerce extérieur du thé est contrôlé par l'État Chinois qui interdit l'exportation de plants⁴⁰⁷. La Chine vend aux nomades un thé de très mauvaise qualité.

⁴⁰³ Ville russe à la frontière russo-mongole.

⁴⁰⁴ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1.* Op. cit

⁴⁰⁵ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2.* Op. cit

⁴⁰⁶ HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé : souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, tome 1.* Op.cit.

⁴⁰⁷ TRASSARD F. *La vie des Chinois au temps des Ming.* Paris : Larousse, 2003. 191 p. (L'histoire au quotidien, 7)

Le thé dans la médecine

Huc et Gabet vont utiliser du thé quand ils partent de Tchagan-kouren pour se protéger contre les poux : « *La recette nous avait été autrefois enseignée, pendant que nous résidions parmi les Chinois ; et au cas qu'elle puisse avoir quelque utilité pour autrui, nous nous faisons un devoir de la signaler ici. On prend une demi-once de mercure, qu'on brasse avec de vieilles feuilles de thé, par avance réduites en pâte par le moyen de la mastication ; afin de rendre cette matière plus molle, on ajoute ordinairement de la salive, l'eau n'aurait pas le même effet ; il faut ensuite brasser et remuer, au point que le mercure se divise par petits globules aussi fins que de la poussière. On imbibe de cette composition mercurielle une petite corde lâchement tressée avec des fils de coton. Quand cette espèce de cordon sanitaire est desséché, on n'a qu'à le suspendre à son cou ; les poux se gonflent, prennent une teinte rougeâtre, et meurent à l'instant. En Chine comme en Tartarie, il est nécessaire de renouveler ce cordon à peu près tous les mois ; car dans ces sales pays il serait autrement très difficile de se préserver de la vermine. On ne peut s'asseoir un instant dans une maison chinoise ou dans une tente mongole, sans emporter dans ses habits un grand nombre de ces dégoûtants insectes.* »⁴⁰⁸

Cette recette doit certainement être utilisée par les nomades.

Les offrandes de thé

Le thé chez les Tibétains est une oblation. Huc raconte dans ses Souvenirs, les différentes offrandes possibles. Il se situe dans un temple Lama dédié à Fo : « *On distingue des offrandes de deux espèces, en thé et en argent. La première se fait de la manière suivante : le pèlerin qui veut régaler la tribu sacerdotale va trouver les supérieurs de la lamaserie, et leur annonce, en leur offrant un khata, qu'il aura la dévotion de servir aux lamas un thé général ou particulier. Le thé général est pour tout le monde indistinctement ; le thé particulier, au contraire, n'est offert qu'à une des quatre Facultés, au choix du pèlerin. Le jour fixé pour l'offrande du thé général, après la récitation en commun des prières du matin, le lama président donne un signal pour avertir l'assemblée de garder son poste. Aussitôt une quarantaine de jeunes chabis (disciples), désignés par le sort, se rendent à la grande cuisine et reparaisent un instant après, chargés de jarres de thé au lait ; ils passent dans tous les rangs, et à mesure qu'ils avancent, les lamas tirent de leur sein leur écuelle de bois, et on la leur remplit jusqu'au bord. Chacun boit en silence, ayant soin de ramener doucement un coin de son écharpe devant l'écuelle, afin de corriger par cette précaution de modestie l'inconvenance que pourrait présenter cet acte matériel et peu en harmonie avec la sainteté du lieu. Ordinairement, le thé est préparé en assez grande quantité pour qu'on puisse faire deux fois le tour, et remplir deux fois l'écuelle de chaque religieux. Le thé est plus ou moins fort et coloré, suivant la générosité du pèlerin. Il en est qui joignent au thé une tranche de beurre frais pour chacun ; ceux qui veulent faire les magnifiques ajoutent à tout cela des gâteaux faits avec de la farine de froment. Quand le festin est terminé, le lama président proclame solennellement le nom du pieux pèlerin qui s'est procuré le mérite immense de régaler la sainte famille des lamas. Aussitôt le pèlerin, qui ordinairement est présent à la cérémonie, se prosterne la face contre terre : les*

⁴⁰⁸ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2.* Op. cit

lamas psalmodient à son intention quelques prières et font ensuite processionnellement une évolution autour du bienfaiteur, qui ne se relève que lorsque tout le monde est sorti ». ⁴⁰⁹ Ce type d'offrande est précieux et couteux, d'où son importance. Huc le précise dans son récit : « Des offrandes de ce genre sont en réalité peu de chose pour chaque lama ; mais, quand on songe qu'il se rencontre à la fois plus de quatre mille buveurs de thé, il est facile de comprendre que la dépense peut devenir sérieuse. Dans la lamaserie de Koumboum, un simple thé général ; sans accompagnement de beurre et de gâteaux, s'élève à la somme de cinquante onces d'argent, qui valent à peu près cinq cents francs ». ⁴¹⁰

Les nomades offrant du thé aux lamas « reçoivent en échange des bénédictions pour la bonté des pâturages et la prospérité de leurs troupeaux. » ⁴¹¹

Les traditions liées au thé

Les Tibétains fêtent le renouvellement de l'année avec plusieurs rites : « Les derniers jours de la douzième lune sont consacrés à en faire les préparatifs ; on s'approvisionne de thé, de beurre, de tsamba ⁴¹², de vin d'orge et de quelques quartiers de bœuf ou de mouton. » ⁴¹³

Le deuxième rite se prépare avec du thé : « Le second louk-so (rite de la fête) consiste encore à faire des visites, mais avec un nouveau cérémonial. Aussitôt que l'aube paraît, les Thibétains parcourent les rues de la ville, portant d'une main un pot de thé beurré, et de l'autre un large plat doré et vernissé, rempli de farine de tsamba amoncelée en pyramide, et surmontée de trois épis d'orge ; en pareil jour, il n'est pas permis de faire des visites sans avoir avec soi du tsamba et du thé beurré. Dès qu'on est entré dans la maison de ceux à qui on veut souhaiter la bonne année, on commence avant tout par se prosterner trois fois devant l'autel domestique, qui est solennellement paré et illuminé ; ensuite, après avoir brûlé quelques feuilles de cèdre ou d'autres arbres aromatiques, dans une grande cassolette en cuivre, on offre aux assistants une écuellée de thé, et on leur présente le plat, où chacun prend une pincée de tsamba. Les gens de la maison font aux visiteurs la même politesse. » ⁴¹⁴

Evariste Huc détaille la coutume chinoise pour l'accueil des invités et toutes les convenances autour de la consommation du thé :

« A peine est-on assis, que les domestiques apportent le thé ; les tasses de porcelaine sont rangées sur un plateau de bois verni. Chez les gens riches, on ne se sert pas de théière ; mais la quantité de thé nécessaire est mise au fond de la tasse, et l'eau bouillante versée par-dessus. L'infusion est très parfumée, mais on la prend sans sucre. Le maître de la maison s'approche des plus considérables de ses hôtes, et leur dit, en touchant le plateau : Tsing-tcha, je vous invite à prendre le thé... ; alors tout le monde s'avance pour prendre chacun sa tasse. Le maître en prend une avec les deux mains, et la présente au premier de la compagnie, qui la reçoit de

⁴⁰⁹ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Op. cit.

⁴¹⁰ *Ibid.*

⁴¹¹ *Ibid.*

⁴¹² Une sorte de porridge Tibétain ou Népalais à base de farine de blé ou d'orge mélangé avec du thé beurré salé.

⁴¹³ HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Op. cit.

⁴¹⁴ *Ibid.*

même avec les deux mains. Les autres affectent de ne prendre les tasses et de ne boire qu'ensemble, quoiqu'on s'invite, par signes, les uns les autres, à commencer. Quand tout le monde est servi de cette manière, celui ou ceux qui sont venus en visite, tenant leur tasse avec leurs deux mains, et demeurant assis, se courbent en la portant jusqu'à terre. Il faut bien prendre garde alors de répandre la moindre goutte de thé ; cela serait fort incivil ; et, pour empêcher que cela n'arrive, on a soin de ne remplir les tasses qu'à moitié. La manière la plus honnête de servir le thé est de joindre à la tasse un petit morceau de confiture sèche et une petite cuiller, qui n'est qu'à cet usage. Les invités boivent le thé à plusieurs reprises et fort lentement, quoique tous ensemble, pour être prêts à reposer la tasse sur le plateau tous à la fois. Quelque chaude qu'elle soit, on doit plutôt souffrir de se brûler les doigts que de faire ou de dire rien qui puisse troubler la bienséance et l'ordre des civilités.»⁴¹⁵

Le protocole de la consommation du thé des Chinois est beaucoup plus complexe que l'ensemble des règles à observer chez les nomades Tartares ; elle est excessivement solennelle et plus guindée.

Description des provinces de la Chine

Pendant son séjour en Chine, Evariste Huc présente quelques provinces productrices de thé.

« Le Sse-tchouen (quatre vallons) est la plus vaste province de la Chine et peut-être aussi la plus belle. En hiver comme en été, sa température est assez modérée ; on n'y éprouve jamais les longs et terribles froids du nord, ni les chaleurs étouffantes des provinces méridionales. Son sol, d'une grande fécondité à cause des nombreuses rivières qui l'arrosent, est agréablement accidenté. On rencontre sur les coteaux de belles plantations de thé ; les feuilles les plus délicates et de première qualité sont réservées pour les gourmets de la province ; ce qu'il y a de plus grossier est expédié par les caravanes aux habitants du Thibet et du Turkestan. »⁴¹⁶

Il fait une description plus générale des zones géographiques de la Chine et des lieux de leur production. Il indique clairement la zone centrale de la Chine comme la plus propice à la production de thé :

« La surface entière de la Chine peut être divisée en trois zones parallèles à l'équateur et dont la température et les produits sont très différents. La zone du nord s'étend au 35^e parallèle et ne dépasse guère, au sud, la vallée inférieure du fleuve Jaune. Les froids y sont trop rudes pour le thé, le riz, le mûrier ordinaire ; les terres s'ensemencent principalement en millet et avoine, qui résistent mieux au froid que le froment. [...] La zone centrale, limitée par le 27^e ou le 26^e parallèle et les monts Nan-ling, a des hivers beaucoup plus doux que la zone du nord. Le riz, le froment, y sont excellents. Elle possède les meilleures espèces de thé, le mûrier, le cotonnier, le jujubier, l'oranger, la canne à sucre, qui y a été importée de l'Inde au VIII^e siècle, le bambou, qui remonte au nord jusqu'au 38^o et a été appliqué par les Chinois à de nombreux usages. »⁴¹⁷

⁴¹⁵ HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé : souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, tome 1.* Op.cit.

⁴¹⁶ HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé : souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, Tome 2.* Deuxième Editions. Paris : Gaume frères, 1854b. 504 p.

⁴¹⁷ HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé : souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, Tome 2.* Op.cit.

L'originalité du récit d'Evariste Huc est dans la description de peuples liés à la Chine dont la culture, notamment du thé, est très différente. Alors que les autres ne feront que citer les particularités nomades et tibétaines, Huc avec son expérience vécue, apporte une fraîcheur dans l'histoire du thé, de son utilisation dans les pays sous influence chinoise.

LE THE : UNE NOUVELLE PLANTE, UNE NOUVELLE DENREE

Les religieux n'ont pas le monopole des voyages d'exploration. Des botanistes, des scientifiques et des marchands ont également fait le voyage jusqu'en Chine pour découvrir et partager de nouvelles cultures.

I- LE THE POUR LES SCIENTIFIQUES

Au XVII^{ème} siècle, les voyages d'exploration, les Lumières et l'expansion coloniale élargissent les horizons de la botanique. Les naturalistes rapportent de leurs explorations autour du monde des milliers de nouvelles plantes inconnues en Europe⁴¹⁸. C'est une nouvelle manière de regarder le monde. L'analyse et la classification de ces plantes importées donnent lieu à des ouvrages illustrés, ouverts au public et précieux aux yeux des jardiniers. Dans la découverte de ces nouvelles plantes, le rôle des voyages est fondamental. Ils étudient tous les trésors vivants, végétaux et animaux des pays visités et rapportent les nouvelles espèces. Généralement ces voyageurs sont mandatés par les membres d'Académies ou de sociétés savantes. Pour la Chine, les livres et manuscrits chinois détaillant la flore sont accessibles par certains ouvrages occidentaux. Pierre-Joseph Buc'hoz compile plusieurs livres sur des ouvrages chinois rapportés en France. Il copie des planches d'un manuscrit de 400 dessins de botanique, réalisées par le Jésuite Johan Schreck dans son *Herbier ou collection des plantes médicinales de la Chine*⁴¹⁹ de 1781. Il publie également en 1806, une compilation sur *l'Histoire naturelle du thé de la Chine*⁴²⁰.

A- Un voyage entre science et commerce

Joseph-François Charpentier de Cossigny de Palma

Biographie

Charpentier de Cossigny est né en 1735 et meurt en 1809. Il est le fils de Jean-François Charpentier de Cossigny, ingénieur de la Compagnie française des Indes Orientales. Botaniste, Joseph-François Charpentier de Cossigny effectue un long voyage d'étude en Chine entre 1751 et 1752. Il effectue d'autres voyages au Bengale et à Java. En 1774, Charpentier de Cossigny est élu correspondant de l'Académie des sciences. Il réside, à partir de 1776, à l'île Maurice où il est chargé des poudreries

⁴¹⁸ MAGNIN-GONZE J. *Histoire de la botanique*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2009. 241 p.(Références).

⁴¹⁹ PINAULT-SORENSEN M. *Le livre de botanique : XVII^e et XVIII^e siècles*. Paris : Bibliothèque nationale de France, 2008. 256 p. (Conférences Léopold Delisle).

⁴²⁰ BUC'HOZ P.-J. *Histoire naturelle du thé de la Chine, de ses différentes espèces, de sa récolte, de ses préparations, de sa culture en Europe, de l'usage qu'on en fait, comme boisson, chez différents peuples, principalement en Angleterre, de ses bons et mauvais effets, et de ses propriétés en médecine, dans les cas d'indigestion et de transpiration supprimée; à laquelle on a joint un mémoire sur le thé du Paraguay, de Labrador, des Isles, du Cap, du Mexique, d'Oswego, de la Martinique, du Japon, et des notices sur différentes plantes de l'Europe, propres à remplacer le vrai thé; suivie d'une notice sur le cachou, le ginseng et l'huile de cajeput*. [s.l.] : Chez la Dame Buc'hoz, épouse de l'Auteur, 1806. 104 p.

de l'île et de la création de plusieurs jardins d'acclimatation de nouvelles espèces fruitières. En 1789, il est élu député suppléant à la Constituante⁴²¹.

Publications

Joseph-François Charpentier de Cossigny publie de nombreux ouvrages à la fois scientifique et d'exploration. En 1779, il publie un *Essai sur la fabrication de l'indigo*. Il publie quelques livres sur le sucre : en 1782 il publie des *Mémoires sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre* et en 1808 un *Mémoire sur la plantation des cannes à sucre dans les départements méridionaux de la France, et de l'extraction du sucre*. En 1799, est édité son *Voyage à Canton, suivi d'Observations sur le Voyage à la Chine du lord Macartney et du chev. Van-Braam et d'une Esquisse des arts des Indiens et des Chinois*. Il publie à Paris en 1808 des *Observations sur le Manuel du commerce des Indes orientales et à la Chine*.⁴²² La BmL possède deux exemplaires du *Voyage à Canton* de Charpentier de Cossigny. Tous les deux publiés en l'an VII de la République Française, c'est à dire en 1799, à Paris chez André, Imprimeur-Libraire, rue de la Harpe N°477. Ce sont deux in-octavo, ils sont reliés d'une demi-reliure avec un papier encollé jaune et noir.

Dans l'ouvrage de Paul Delalain sur l'imprimerie et la librairie à Paris de 1789 à 1813, il indique un certain P. André, imprimeur-libraire qui exerce de 1798 à 1804, Rue de la Harpe, n°477 et dont on a peu d'information. Dans le livre *Histoire et civilisation du livre* de Barbier, un certain Pierre André est cité comme un des « marchands et maîtres à la production modeste », mais malheureusement les dates de production ne correspondent pas (1664) et ce Pierre André est Lyonnais et non Parisien.

Dans cet ouvrage, Charpentier de Cossigny veut enrichir les livres de Macartney et de Van-Braam. Georges Macartney est un aristocrate irlandais (1737 – 1806). Il est envoyé en 1792 par George III en ambassade en Chine pour établir un contact avec les élites des Qing. Sa mission échoue complètement. Il est chargé de rédiger ses observations sur les mœurs, la nature et le commerce chinois. Son ouvrage *Voyage dans l'intérieur de la Chine, et en Tartarie, fait dans les années 1792, 1793 et 1794* est publié en 1804 à Paris. Andreas Everardus van Braam Houckgeest est un marchand hollandais (1739 – 1801). Il est connu pour avoir participé à la dernière ambassade hollandaise en Chine. Il rédige : *Voyage de l'ambassade de la Compagnie des Indes Orientales hollandaises vers l'empereur de la Chine, dans les années 1794 et 1795*.

Charpentier de Cossigny ajoute ses propres observations. Il veut donner « une idée des mœurs des Chinois, du commerce que font avec eux les Européens, et des productions de cette fameuse contrée de l'Asie »⁴²³.

⁴²¹ « Joseph-François Charpentier de Cossigny (1735?-1809) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12460027/joseph-francois_charpentier_de_cossigny/ > (consulté le 28 mai 2016)

⁴²² QUÉRARD J.-M. *La littérature contemporaine*. [s.l.] : Daguin frères, 1828. 764 p.

⁴²³ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton, capitale de la province de ce nom, à la Chine, par Gorée, le cap de Bonne Espérance et les Isles de France et de la Réunion : suivi d'Observations sur le Voyage à la Chine de Lord Macartney et du citoyen Van-Braam, et d'une esquisse des arts des indiens et des chinois*. Paris : Chez André, Imp-Libraire, rue de la Harpe N°477, 1799. 607 p.

Le thé

Dans son Voyage à Canton, Charpentier de Cossigny donne ses observations sur le thé à la fois dans l'aspect botanique, dans l'aspect commercial et d'importation. Charpentier de Cossigny décrit les bienfaits du thé et la façon de le servir.

L'aspect botanique

Dans un premier temps, pour décrire la plante, Charpentier de Cossigny retranscrit les mémoires d'un subrécargue⁴²⁴ des vaisseaux de l'ancienne Compagnie des Indes, voyageurs régulier en Chine et résidant provisoir. Il commence par présenter le thé dans son aspect le plus général : l'arbre, la forme de la feuille, les fleurs, la qualité du sol nécessaire à sa croissance et sa préparation.

« Le thé croît à un petit arbrisseau, dont on cueille la feuille au printemps, quand elle est encore petite et tendre. Sa forme est oblongue, pointue, dentelée en ses bords. Sa couleur est verte ; sa fleur est composée de cinq feuilles blanches, disposées en roses. Il lui succède une coque grosse comme une noisette de couleur de châtaignes, dans laquelle on trouve un, deux ou trois noyaux gris, ridés, de mauvais goût. Sa racine est fibreuse, et éparsée à la superficie de la terre ; il croît également en terre grasse, comme en terre maigre. Ses feuilles étant cueillies, on les expose à la vapeur de l'eau bouillante, pour les amollir, quand elles en sont pénétrées, on les étend sur des plaques de métal, posées sur un feu médiocre. Elles s'y rissollent d'elles-mêmes, en la figure que nous les voyons »⁴²⁵

Ensuite, il va détailler les différentes familles de thé à savoir le thé bouy et le thé vert.

« Tous les thés-bouys croissent sur une seule montagne, du côté d'Emouy. Le thé-bouy ordinaire vient au bas de la montagne ; le camphou au haut, et le saotchaon au milieu, et à l'abri de toutes les mauvaises influences ; ces trois arbres sont les mêmes dans leur espèce. Il n'y a que la différente exposition qui leur donne différentes qualités, aussi bien que la différente manière de les apprêter. Le mot de Camphou-bouy, veut dire du thé-bouy mieux préparé. Le mot saotchaon signifie quintessence. On donne ce nom au thé qui vient de l'arbre qui croit au milieu de la montagne, soit parce qu'étant à l'abri des injures du tems, il se bonifie plus que les autres, soit que l'on ne recueille de cet arbre que les feuilles les plus nourries et les plus fortes en sève »⁴²⁶

Dans un premier temps, il s'attarde sur le lieu de culture du thé et sur ses différentes qualités. Il va ensuite décrire les spécificités du thé pekao et son lien avec le thé bouy.

« Le thé pekao ordinaire est composé de petites feuilles blanches, veloutées, qui poussent au bout des branches de ces trois arbres. Il ne peut pas être bon, puisque ses feuilles, ne faisant que naître, elles ne peuvent pas avoir beaucoup

⁴²⁴ Dans le cadre d'un transport maritime, le subrécargue est la personne responsable qui représente à bord d'un navire soit le propriétaire de la cargaison, soit le chargeur, l'armateur, ou l'affrètement.

⁴²⁵ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*, Op. cit.

⁴²⁶ *Ibid.*

d'odeur ni de sève. On y mêle des feuilles de thé bouy ordinaire; mais le véritable pekao croit à un arbre particulier. Les branches de cet arbre n'ont des feuilles que des deux côtés. D'un côté de la branche, elles sont toutes noires, de l'autre toutes blanches ; mais quand on recueille ce thé, on a grand soin d'y mettre beaucoup moins de feuilles blanches que de noires, parce que les premières sont fort chères et beaucoup estimées en Chine. C'est ce que l'on appelle. thé-lintchessin, que les Européens ont nommé improprement fleurs de thé. Pour faire paroître dans le thé pekao beaucoup de feuilles blanches, les Chinois y mêlent de petites feuilles encore blanches et naissantes qui croissent au haut des arbres de thé-bouy ordinaire. On m'a fait voir du thé pekao, qu'on m'a dit être véritable. Il valoit quatre-vingt-cinq taëls le pic. Ce thé étoit fort pesant et spongieux ; il avoit une odeur forte , et les feuilles pleines de duvet, également mêlées de blanches et de noires. »⁴²⁷

Le thé pekao se mélange avec le thé-bouy pour rehausse la valeur d'un médiocre thé pekao. Il indique ensuite les qualités nécessaires d'un bon thé bouy :

« Il faut que tous les thés-bouys en général soient secs et pesans à la main. C'est une marque qu'ils ont de la nourriture et de la sève. Il faut qu'ils donnent à l'eau une couleur jaune tirant sur le verd, c'est une marque qu'ils sont nouveaux, parce que les vieux thés donnent une couleur rousse. Il faut que les feuilles soient grandes et entières ; c'est une marque qu'ils n'ont point été gardés, parce que plus ils le sont, plus ils sont remués et tracassés, ce qui brise la feuille et y fait de la poussière. »⁴²⁸

Il indique la même chose pour le thé-camphou : *« La feuille du thé-camphou doit être d'un beau noir lustré, grande , pesante, donnant à l'eau une couleur fort claire , et sur-tout beaucoup de douceur au goût. le camphou supérieur est le saotchaon qu'on donne aux Européens. Le véritable saotchaon est trop rare et trop cher en Chine, pourqu'on puisse en avoir aisément. »⁴²⁹*

Il présente ensuite le thé vert. Il ne répertorie que trois sortes de thé verts : le thé-sonlo, le thé bin ou impérial et le thé haysuen, car les autres sont inconnus ou rare. Les Chinois ont une abondante variété de thé vert.

« Le thé-bin ou impérial vient d'un arbre différent. Sa feuille est plus grande et plus enflée que celle des deux autres. Tous ces thés doivent avoir un œil verd et plombé plus ils sont vieux, plus la feuille devient jaune. Il faut qu'ils aient aussi une odeur de rôti grillé qui flatte l'odorat. Lorsqu'ils sont-anciens, ils ont une odeur de poisson, approchant de celle de 'la sardine. Les thés-verds ne viennent pas dans le même endroit que les 'thés-bouys ils croissent, dans un endroit 'beaucoup plus éloigné de Canton aussi y arrivent-ils beaucoup plus tard. »⁴³⁰

Pour éviter que les voyageurs et les consommateurs se trompent dans les différentes variétés, l'auteur n'hésite pas à rappeler la différence entre le thé vert et noir :

« Il y a deux espèces d'arbres à thé, le verd et le noir, sans parler des variétés,

⁴²⁷ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit

⁴²⁸ *Ibid.*

⁴²⁹ *Ibid.*

⁴³⁰ *Ibid.*

comme il y a deux espèces de raisins, le blanc et le noir. La fleur est blanche, ses cinq pétales sont disposés en rose, mais on ne peut pas dire que la fleur ressemble à la rose. Sans doute la qualité des feuilles dépend du sol, de l'exposition, du climat, de leur âge, de leur situation sur la branche, du moment où elles sont cueillies, et de la manière dont on les prépare ; mais il existe toujours une différence essentielle, indépendamment de toutes ces circonstances, entre le thé verd et le thé noir. »⁴³¹

Seule la préparation permet de différencier, comme nous l'avons vu précédemment, le thé noir du thé vert. Le thé noir subit une plus forte fermentation que le thé vert. Malgré cette erreur, l'auteur s'interroge si le lieu de croissance et la préparation ne jouent pas un rôle pour leur distinction. Plus loin, Charpentier de Cossigny décrit le procédé de séchage du thé.

« Le procédé qu'ils emploient pour sécher le thé, mérite d'être connu. Ils le mettent sur des plaques de cuivre exposées à la vapeur de l'eau bouillante. Les feuilles du thé saisies par la chaleur se recoquillent d'elles-mêmes, dans l'état où nous les voyons. Ce procédé ne pourroit-il pas être employé à la dessiccation des fleurs d'oranges, de sureau, de tilleul, de violettes, etc. et de toutes les feuilles des plantes qui sont d'usage dans la médecine ».⁴³²

Le thé étant une denrée dans un marché important, les acheteurs et les consommateurs se doivent de reconnaître un thé et sa qualité.

Le commerce

Charpentier de Cossigny, insiste sur le commerce avec la Chine et en particulier du thé.

« Les cargaisons, pour l'Europe, consistent en thé, qui fait la plus grande partie du chargement des vaisseaux, ensoieries, en nankins, en porcelaine, en vernis, rhubarbe, borax, cinabre, musc, esquine, nacre de perles, etc. »⁴³³ « C'est le thé qui attire à la Chine les vaisseaux Européens ; les autres articles qui composent les cargaisons, ne sont pris que comme assortiment. »⁴³⁴

En Europe, de la qualité du thé est importante. Charpentier de Cossigny rassure donc les lecteurs sur les médisances qui circulent : *« prétendre que les Chinois gardent le bon thé pour eux et ne nous envoient que le mauvais, est une assertion ridicule, qui prouve l'ignorance où l'on est du commerce et la manie de vouloir soutenir une opinion fautive par des conjectures hasardées. »⁴³⁵* Il décrit l'emballage des caisses de thé pour le transport : *« Le thé-bouy vient, des provinces où il est cultivé, à Canton , dans des paniers, qu'on appelle barces , le thé verd dans de petites caisses. On, verse toutes les barces en présence des supercargues, qui portent le thé à l'odorat, à mesure qu'il tombe, et qui, rebutent celui qui est moisi, ou qui est en poudre. Ensuite, on le met dans de grandes caisses de sapin, doublées de Plomb laminé en dedans, recouvert de papier. A mesure qu'on le met dans les caisses, un porte-faix le foule avec ses pieds nus. Quand les caisses sont remplies,*

⁴³¹ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit.

⁴³² *Ibid.*

⁴³³ *Ibid.*

⁴³⁴ *Ibid.*

⁴³⁵ *Ibid.*

elles contiennent environ trois cent quinze à trois cent trente livres de thé, et pèsent brut près de quatre cents livres. »⁴³⁶

Il réfute la perte de qualité pendant le voyage : « *Avancer que le thé perd ses qualités pendant le trajet en mer, est encore une supposition gratuite, qui prouve un défaut de connoissances car si le thé perd ses qualités bonnes ou mauvaises, quelle qu'en soit la cause, il ne peut plus être nuisible »⁴³⁷. Son affirmation est pourtant nuancée. Il explique ensuite qu'en effet les Anglais ne commercent pas le thé de meilleure qualité à Londres : « *Ce sont les caravanes russes qui en fournissent à l'Europe. Les frais sont les mêmes pour le transport d'une denrée commune et pour celui d'une denrée précieuse : ces frais peuvent quintupler l'achat de la première, tandis qu'ils augmentent celui de la seconde de moitié. Voilà pourquoi les Russes ne transportent que les thés de la première qualité. »⁴³⁸**

La Chine a dû s'adapter à un nouveau marché : « *Le commerce des Européens a augmenté les plantations de thé, de mûriers et de cotoniers, l'éducation des vers-à-soie, et plusieurs autres branches d'industrie. »⁴³⁹ Charpentier de Cossigny rappelle que le marché Chinois se suffit à lui seul, sans attendre le marché européen. Il est très difficile de commercer avec eux: « [Ils] ne recherchent point les Européens, ne les invitent point à venir commercer chez eux. S'il convient à ceux-ci d'aller chercher du thé à la Chine, ils doivent se soumettre à toutes les entraves que ce commerce entraîne, et à toutes les conditions qu'y mettent les vendeurs, ou y renoncer, si elles leur paroissent trop dures et insoutenables. »⁴⁴⁰*

L'implantation du thé en dehors de la Chine

Pour contre-carrer le commerce avec la Chine, Charpentier de Cossigny, évoque de l'implantation du thé en dehors de ce pays. Les Anglais avec leur forte consommation ne cessent d'en importer et se lancent sans la culture en Inde : « *Le commerce des Anglais à la Chine est devenu, pour leur Compagnie, le plus considérable de celui qu'ils font dans les Indes Orientales et il est vraisemblable qu'il augmentera, jusqu'à ce que le Bengale leur fournisse la quantité de thé nécessaire à leur consommation, si cet arbre y prospère. Les cargaisons de la Chine sont moins riches que celles du Bengale, mais elles sont beaucoup plus nombreuses. Le thé est devenu une boisson nécessaire aux trois Royaumes par l'habitude. Le Gouvernement doit contribuer à en maintenir l'usage, parce qu'elle éloigne le peuple du goût des liqueurs fortes, et qu'elle est beaucoup plus saine. Par la même raison, on devrait tâcher d'en introduire l'usage en France, surtout si l'on par venoit à, naturaliser et à multiplier l'arbre de thé dans une Colonie française. J'ai indiqué l'isle de Madagascar, dans la partie méridionale, comme le pays où je présume que ce végétal prospéreroit le mieux. On pourroit aussi essayer de le naturaliser dans l'ile de Corse. »⁴⁴¹*

⁴³⁶ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit.

⁴³⁷ *Ibid.*

⁴³⁸ *Ibid.*

⁴³⁹ *Ibid.*

⁴⁴⁰ *Ibid.*

⁴⁴¹ *Ibid.*

L'implantation en Inde est particulièrement difficile pour les Anglais. Pour une production intéressante il faut attendre 1848 et l'introduction par Robert Fortune de 2000 pieds de théier, d'un savoir-faire et de la main d'œuvre nécessaire.

« Les Anglais voudroient introduire dans le Bengale la culture du thé ; s'ils y réussissent, ce ne sera que dans les parties septentrionales. Nous l'avons essayée à l'Isle de France. J'ai eu dans mon jardin, de petits arbres à thé qui ont fleuri et qui ont donné fruit. J'en ai vu plusieurs au jardin national qui paroissent prospérer ; mais ils ont tous péri. Je crois qu'on pourroit espérer d'établir cette culture sur les montagnes de la partie du sud de Madagascar, et encore mieux sur celles du Cap de Bonne-Espérance mais il faudroit avoir l'attention de faire venir des plans de l'intérieur de la ' Chine , des deux espèces de thé, le bouy et le verd : car celle que les curieux cultivent à Canton est d'une qualité très-inférieure »⁴⁴².

Charpentier de Cossigny espère l'introduire en île de France et à Madagascar notamment pour faciliter le commerce et la production.

Le thé : une boisson de bienfaits

Dans son récit de voyage, Charpentier de Cossigny ne manque pas d'énumérer les qualités intrinsèques du thé : *« On prétend que les Chinois regardent le thé, comme une boisson salubre, qui corrige les mauvaises qualités, des eaux saumâtres ou stagnantes. Ils lui attribuent beaucoup de propriétés médicinales ; ils ne mêlent avec cette boisson ni lait, ni sirop, ni liqueurs forts, ni acide quelconque ; en un mot ils la prennent toujours pure, avec un peu de sucre candi qu'ils tiennent dans la bouche. »⁴⁴³*

Il explique l'utilisation chaude du breuvage par les Chinois pendant leurs repas : *« Ils prétendent que le thé corrige les mauvaises qualités de leurs eaux, qui sont toutes crues, c'est-à-dire séléniteuses ou saumâtres. La croûte qui se dépose sur les parois du vase, où on les fait bouillir, est de la sélénite : ainsi le feu est un moyen de les purifier. »⁴⁴⁴*

Cette façon de s'abreuver permettrait d'éviter certaines maladies aux Chinois : *« Je suis persuadé que la Chine doit en partie sa grande population à l'usage habituel du thé, non qu'il soit prolifique, mais parce qu'il éloigne les causes des maladies »⁴⁴⁵* Le thé est une boisson excellente pour se désaltérer : *« On voit assez ordinairement un voyageur chargé et fatigué, poser un moment son fardeau, se rafraîchir avec une tasse de thé , et poursuivre ensuite sa route. J'ai éprouvé maintefois, dans mes courses, qu'une bolle de thé chaud me désaltéroit beaucoup plus qu'un verre de limonade, ou même que du punch froid »⁴⁴⁶.*

Charpentier de Cossigny constate des bienfaits chez les Européens. Dans une lettre à Sonnerat, il indique qu'*« On a remarqué depuis long-tems, que les vaisseaux de la Chine en retournant en Europe, avoient beaucoup moins de scorbutiques, que*

⁴⁴² CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit.

⁴⁴³ *Ibid.*

⁴⁴⁴ *Ibid.*

⁴⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁴⁶ *Ibid.*

*tous les autres vaisseaux des Indes qui font leur retour : on attribue cet heureux effet à l'usage du thé. »*⁴⁴⁷.

L'auteur attribue l'accroissement démographique de l'Angleterre au thé : « *Je présume que l'Angleterre qui a remarqué l'accroissement de sa population depuis un demi-siècle, le doit aussi en partie à l'usage du thé, qui éloigne celui des liqueurs fortes et qui rend les maladies plus rares ; et en général moins dangereuses. »*⁴⁴⁸

Entre 1700 et 1750, la population urbaine de Royaume-Uni passe de 7,3% à 10,2%⁴⁴⁹. L'urbanisation et la salubrité des villes permettent de faire reculer les maladies⁴⁵⁰. Pour le démontrer, Charpentier de Cossigny cite un médecin, Guillaume Buchan : « *La lèpre si commune autrefois dans la Grande-Bretagne paroît avoir eu beaucoup de rapports avec le scorbut. Peut-être est-elle moins fréquent aujourd'hui, parce qu'en général les Anglais mangent plus de végétaux qu'autrefois, boivent beaucoup de thé, observent un régime plus délayant ; et enfin parce qu'ils font moins d'usage de mets salés, et qu'ils sont plus propres, mieux logés, mieux vêtus, etc. »*⁴⁵¹

Servir le thé

En conclusion, Charpentier de Cossigny, commente les observations de l'ambassade anglaise sur le service du thé.

*« La manière de servir le thé chez le Vice-Roi de la province, est celle que j'ai vue en usage à Canton, chez tous les négocians et marchands de cette ville, sans exception. On met le thé dans de petites bolles de porcelaine, que nous nommons oobes, et qui ont des soucoupes. On verse de l'eau bouillante par-dessus, et on les couvre avec leurs couvercles de porcelaine. On prend le thé, lorsqu'on le juge assez fait, en mettant dans sa bouche un morceau de sucre candi. C'étoit ainsi qu'en usoient les Chinois eux-mêmes. Les bouilloires de la Chine qui ont une forme sphérique, tronquée par la base, et qui durent très-long-tems, sont fort estimées. On s'en sert pour chauffer l'eau avec laquelle on fait le thé, etc. »*⁴⁵²

L'auteur énumère les ustensiles utilisés par les Chinois pour le service du thé : du bol en porcelaine à la bouilloire chinoise.

Charpentier de Cossigny concentre son analyse sur le commerce du thé mais aussi sur la plante elle-même et sur son implantation hors de la Chine. Il est le premier de son genre, étudié ici, qui émet cette idée. Il insiste également sur les bienfaits du thé en Europe et pas seulement ceux connus en Chine.

⁴⁴⁷ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit.

⁴⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁴⁹ *Croissance démographique et urbanisation: politique de peuplement et aménagement du territoire : séminaire international de Rabat (15-17 mai 1990)*. Paris: INED, 1993. 452 p

⁴⁵⁰ MUCHEMBLED R., BELMAS E. *Le XVIIIe siècle, 1715-1815*. Rosny : Editions Bréal, 1994. 364 p.

⁴⁵¹ CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton*. Op. cit

⁴⁵² *Ibid.*

B- Le thé par un naturaliste

Pierre Sonnerat

Pierre Sonnerat est né en 1748 à Lyon et mort en 1814. C'est un naturaliste, un explorateur et un dessinateur français. Originaire d'une famille de négociant bourgeois, sa mère est la cousine de Pierre Poivre (1719 – 1786), « voyageur philosophe », botaniste et horticulteur lyonnais. Elevé chez les missionnaires de Saint-Joseph, il fait ses vœux à l'âge de 21 ans. Il se rend ensuite en Chine où il apprend des rudiments de la langue. Il rapporte de nombreuses observations dans le domaine de l'agriculture, du commerce, des coutumes et mœurs de la Chine. Après son voyage en Asie, aux îles Moluques, ce dernier introduit de nombreuses épices en Ile de France (Ile Maurice), notamment la noix de muscade et le clou de girofle, longtemps sous contrôle Hollandais⁴⁵³. Il forme son neveu, Pierre Sonnerat à la botanique qui devient l'assistant de Philibert Commerson. Commerson (1727 – 1773) suit des études de sciences naturelles et de médecine à Montpellier. Médecin et botaniste, il accompagne Bougainville dans son tour du monde en 1766⁴⁵⁴.

Pierre Sonnerat est élu membre associé de l'Académie des Sciences, des Belles-lettres et des Arts de Lyon en 1773 puis correspondant du botaniste Michel Adanson de l'Académie royale des sciences de Paris en 1774 et correspondant du cabinet du Roi. Il est également l'auteur de deux récits de voyages en Asie : *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, fait depuis 1774 jusqu'à 1781* et *Nouveau Voyage aux Indes Orientales*.

Voyages aux Indes orientales et à la Chine

La BmL possède 6 éditions des *Voyages aux Indes orientales et à la Chine* de Sonnerat. Elle possède 4 éditions de 1782 et 2 de 1806.

Éditions de 1782

Pour les éditions de 1782, une est l'édition originale en deux volumes in-quarto. Les volumes ont une reliure demi-cuir rouge du XIXème siècle et un dos orné. Ils sont édités chez l'auteur : rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménessier, Marchands d'étoffes de soies ; et également chez Froullé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix. Une autre édition est parfaitement identique excepté dans les reliures : les 2 volumes sont reliés de parchemin clair.

Jacques-François Froullé est né en 1734 et meurt en 1794. Ancien colporteur, il est reçu libraire en 1771 après avoir suivi un apprentissage. Il imprime à partir de 1791. En 1793, il est condamné à mort par le Tribunal révolutionnaire pour avoir composé et imprimé un ouvrage où se trouvait une relation « incivique » de la mort

⁴⁵³ POIVRE P. *Mémoires d'un botaniste et explorateur*. La Rochelle : La Découverte, 2006. 230 p.

⁴⁵⁴ MONNIER J., LAVONDES A., JOLINON J.-C., ÉLOUARD P. *Philibert Commerson, le découvreur du bougainvillier*. Châtillon-sur-Chalaronne (Ain) : Association Saint-Guignefort, 1993. 191 p.

du Roi. Il est exécuté en mars 1794. Sa boutique et ses presses sont restituées en 1795 à son gendre, Nicolas Moutardier qui lui aurait succédé⁴⁵⁵.

Nicolas-Henri Nyon est né en 1751 et la date de sa mort peu précise. C'est le fils de Jean-Luc II Nyon, libraire parisien. Nicolas Henri Nyon est reçu libraire en 1775. Il est imprimeur-libraire du parlement de Paris entre 1782 et 1790, imprimeur du baillage du Palais, de la Connétablie, de l'Amirauté et des Eaux et forêts. Il épouse Cécile-Victoire Dupré, nièce de l'imprimeur-libraire Pierre-Guillaume Simon avec qui il travaille en association puis lui succède⁴⁵⁶.

Pierre-Théophile Barrois dit Barrois le jeune né en 1752 et mort en 1836 est le fils du libraire parisien Marie-Jacques Barrois et gendre du libraire Claude-Jean-Baptiste II Hérissant. Il est reçu maître en 1773 et est breveté libraire en 1812⁴⁵⁷.

Une édition en 3 volumes est parue la même année. Elle contient moins d'illustration que l'originale. Les volumes sont des in-octavo reliés d'une couverture de papier bleu foncé. Ils sont aussi imprimés chez l'auteur : rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménissier, Marchands d'étoffes de soies ; chez Froulé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix.

Une dernière édition de 1781 est un in-quarto édité à l'imprimerie de Philippe-Denys Pierres. Le premier volume est un recueil factice⁴⁵⁸, demi-reliure de papier imprimé en in-quarto. Il est composé de 20 documents dont *un extrait* du chapitre de l'ordre de Saint Michel tenu aux Cordeliers le 8 mai 1749, *un arrêt* du conseil d'Etat du roi concernant la confirmation de l'institution de l'Ordre Militaire de Saint Louis, *l'introduction* d'une dissertation du P. Panel de la compagnie de Jésus sur une ancienne médaille frappée à Lyon, *un traité* de Marcus Le Grec sur les feux propres à détruire les ennemis, *une lettre* de l'auteur des recueils de Médailles de rois, de peuples et de villes ; un texte sur le Jupiter olympien, ou l'art de la sculpture antique ; *une introduction* sur les fastes universels, *une introduction* de l'histoire générale du Pont-Neuf ; *un rapport* fait à l'Académie royale des inscriptions et Belles-Lettres ; *un extrait* d'un mémoire sur les manuscrits de M. Du Cange, &c. Le huitième document est l'introduction des Voyages aux Indes orientales et la Chine de Sonnerat. Il présente son étude. Les conditions de souscriptions sont indiquées à la fin de l'introduction. Une mention à la fin indique que cette introduction a été imprimée à Paris, de l'Imprimerie de Philippe-Denys Pierres, Imprimeur ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques⁴⁵⁹.

Philippe-Denis Pierres est né en 1741 et meurt en 1808. Fils posthume du libraire parisien Denis-Antoine Pierres, il fait son apprentissage chez son parrain l'imprimeur-libraire Augustin-Martin Lottin. Il est reçu libraire en 1763 et se perfectionne dans l'imprimerie de son grand-oncle Pierre-Gilles Le Mercier. Ce dernier se démet en sa faveur en 1768. Il est reçu imprimeur par arrêt du Conseil en 1768. Il est en 1769, imprimeur du Grand Conseil, en 1777 imprimeur du Collège royal de France, en 1779, imprimeur ordinaire du Roi puis premier imprimeur ordinaire du Roi en 1785. Il est aussi

⁴⁵⁵ « Jacques-François Froullé (1734?-1794) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne]. : < http://data.bnf.fr/12230540/jacques-francois_froulle/ > (consulté le 9 juin 2016)

⁴⁵⁶ « Nicolas-Henri Nyon (1751?-18..?) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12287200/nicolas-henri_nyon/ > (consulté le 9 juin 2016a)

⁴⁵⁷ « Pierre-Théophile Barrois (1752-1836) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12238836/pierre-theophile_barrois/ > (consulté le 9 juin 2016c)

⁴⁵⁸ Un recueil composé de textes divers, regroupés artificiellement et présentés sous la même reliure.

⁴⁵⁹ SONNERAT P. *Voyage aux Indes Orientales et à la Chine, fait par ordre du Roi, depuis l'année 1774 jusqu'à l'année 1781...* Paris : de l'Imprimerie de Philippe-Denys Pierres, 1781.

imprimeur de la police ; imprimeur ordinaire de l'administration générale des Postes de France ; des chanoines réguliers de la congrégation de France ; des bénédictins de la congrégation de Saint-Maur ; des États de Provence ; de la Société royale de médecine ; du tribunal des maréchaux de France ; de la municipalité de Versailles... En 1783, il met au point un nouveau système de presse sans vis ni barreau, dont il publie la « Description » en 1786. Il écrit de nombreux articles et ouvrages sur l'art de la typographie. En 1792 il vend son imprimerie parisienne et en 1795, Jean-Michel Eberhart et J.-A. Baudelot lui succède. En mars 1804, il est chargé par le ministre de la Justice d'un rapport sur la réorganisation de l'imprimerie en France. En 1807, il doit accepter pour survivre un emploi au bureau des postes de Dijon.⁴⁶⁰

Un deuxième volume accompagne cette édition. C'est également un recueil factice avec la même introduction du Voyage aux Indes orientales et à la Chine de Pierre Sonnerat. Il est composé d'extrait en in-quarto et in-octavo. Il a une demi-reliure cuir rouge et papier imprimé.

Éditions de 1806

Pour les éditions de 1806, une première est composée de deux volumes in-quarto, reliés de basane. Les gravures sont en couleur. La deuxième édition est composée de 4 volumes sans illustration. Ils sont reliés avec une couverture de papier marbré. Les 2 éditions de 1806 sont imprimées chez Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17.

Jean-Gabriel Dentu est né en 1770 et meurt en 1840. C'est un imprimeur-libraire parisien. Il a commencé à travailler chez l'imprimeur Philippe-Denis Pierres en 1782. Il s'établit en 1794 au Palais-Royal. Il obtient un brevet d'imprimeur en 1811 et de libraire en 1812. Royaliste, il est arrêté pendant les Cent Jours, en mai 1815. Relâché au retour des Bourbons, il est le cofondateur en 1818 du journal royaliste « Le Drapeau blanc ». Son fils Gabriel-André Dentu (1796 – 1849), le remplace en 1826 mais n'est breveté imprimeur-libraire qu'en 1829⁴⁶¹.

Le livre de Pierre Sonnerat est adressé à Monsieur, Le comte d'Angiviller. Charles Claude de La Billarderie comte d'Angiviller (1730 – 1809) qui est surintendant des bâtiments, des Arts et des Jardins du roi Louis XVI⁴⁶².

⁴⁶⁰ « Philippe-Denis Pierres (1741-1808) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12180980/philippe-denis_pierres/ > (consulté le 9 juin 2016)

⁴⁶¹ « Jean-Gabriel Dentu (1770-1840) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12574339/jean-gabriel_dentu/ > (consulté le 9 juin 2016)

⁴⁶² Marie-Geneviève de LA COSTE-MESSELIÈRE, « ANGVILLER CHARLES CLAUDE DE LA BILLARDERIE comte d' (1730-1809) ». In Universalis éducation. Encyclopædia Universalis, consulté le 29 mai 2016. Disponible sur <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/charles-claude-de-angiviller/>

Contenu et iconographie

Le premier volume des *Voyages aux Indes orientales et à la Chine* de Sonnerat traite exclusivement de l'Inde. Sonnerat est en grande admiration de cette culture. Il détaille les coutumes indiennes : le mariage, les funérailles, mais aussi leurs arts, leurs sciences, leur agriculture et leur langue. Dans une deuxième partie il fait une description complète de la religion en Inde, des cérémonies et des pratiques et fait un exposé assez complet de l'hindouisme. Le deuxième volume relate ses voyages en Chine, en Birmanie, à Madagascar, aux Maldives, à l'île Maurice, à Ceylan, en Indonésie et dans les Philippines. Dans le texte consacré à la Chine, Sonnerat se montre particulièrement sévère avec les Chinois qui l'auraient entravé dans son voyage. Pierre Poivre est très critique de cette partie, il juge que Sonnerat n'a pas assez exploré la Chine pour en parler correctement.

Les deux volumes sont illustrés de 140 gravures basées sur les dessins de Sonnerat. Ces planches tracent des figures d'hommes et de femmes⁴⁶³. Ce sont des reproductions de leur vie, de leurs métiers, de leurs fêtes religieuses⁴⁶⁴. Elles représentent différentes divinités Hindoues⁴⁶⁵. Sonnerat dessine également de nombreux oiseaux et plantes⁴⁶⁶. En effet, Sonnerat est également un ornithologue et un collectionneur d'oiseaux. Son livre décrit et dépeint plusieurs espèces qu'il est le premier à identifier⁴⁶⁷.

Malheureusement pour cette étude, Sonnerat ne peint aucun plant de théier ou une scène ayant un lien avec le thé.

⁴⁶³ voir annexe 14, femme indienne

⁴⁶⁴ voir annexe 15, convoi chinois

⁴⁶⁵ voir annexe 16, Chiven et Vichenou

⁴⁶⁶ voir annexe 17, tourterelle de Chine

⁴⁶⁷ « Voyage aux Indes Orientales et en Chine, entrepris sur ordre du roi, de 1774 jusqu'à 1781: Dans lequel on traite des mœurs religieuses, des sciences, des arts des Indiens, des Chinois, des Pegouins, et des Madegasses. » [s.l.] : [s.n.], 1782. [En ligne] : < <https://www.wdl.org/fr/item/663/> > (consulté le 9 juin 2016)

Le thé

Même si il ne représente pas de thé dans ses planches gravées, Pierre Sonnerat parle un peu : ses observations à propos de la plante à la fois sur le commerce, la médecine et sur ses lieux de productions.

Médecine

Pierre Sonnerat ne fait que peu de référence dans son premier volume sur l'utilisation du thé dans le domaine médical. Le thé sert à faire passer un médicament pour la goutte.

« Pour la goutte, ils usent pendant un mois d'une poudre dont la base est le soufre. Jamais ils n'ont voulu m'en apprendre la composition; mais soit que ce remède ne vaille rien , ou qu'on l'administre mal, il est très-pernicieux et fait remonter la goutte. [Ils ont un autre remède plus efficace pour la guérison de la goutte; on le connaît depuis quelque-tems en Europe sous la dénomination de remède indien, ou de drague amère; plusieurs personnes, même des médecins, en font l'éloge; s'il ne guérit pas radicalement cette maladie ,son usage apaise les douleurs, éloigne les accidens et rend les accès moins fréquens. Le voici : Prendre une once et deux gros de résine de gayac et d'aloës succotrin , avec une once et quatre gros de myrrhe; les réduire en poudre très fine, et mettre chacune de ces substances infuser, a part , dans une pinte de la meilleure eau de-vie; agiter les vases qui les contiennent trois ou quatre fois le jour , les boucher et les tenir au soleil. Une attention indispensable est de ne pas trop remplir ces vaisseaux. Au bout de sept à huit jours en été, et de douze ou treize en hiver, on décante les liqueurs que l'on mêle Par portions égales lorsqu'on veut en faire usage. La dose est d'une ou de deux cuillerées à bouche, suivant l'âge et la constitution du malade , le matin à jeun. Une heure ou une heure et demie après , on prend du thé léger et sucré, ou quelque autre infusion , comme de roses, de fleurs de tilleuls, d'orange,etc. »⁴⁶⁸

Il relate une autre utilisation du thé dans la médecine chinoise dans la ville de Chongcheoufou ou Taining dans la province du Fujian.

« C'est en ce lieu qu'on fait le hokiao, qui est une plaisante médecine pour les maladies internes, pour les pulmonies, pour le flux humoral, etc. Voici ce que c'est. On prend le cuir d'un âne noir et d'un cochon, qu'on fait cuire dans un certain puits d'eau bouillante ; d'autres disent qu'on prend l'eau de ce puits qui n'est point bouillante , mais qu'on la fait bouillir. On réduit ces peaux ramollies en une masse , qu'on laisse refroidir, et on la met ensuite en pastilles pour s'en servir au besoin; ou prend le poids d'un gros de ces pastilles qu'on hâche très menu; on le met dans un petit vase, où il y a , avec de l'eau, cinq à six gouttes de suc de gingembre, et une pincée de thé :l'on bouche bien le vase, et l'on fait ensuite bouillir le tout au bain—marie pendant une grande demi-heure , ce qui rend toute la matière liquide; après quoi l'on donne de cette drogue à ceux qui sont attaqués de phthisie, de dissenterie, de crachement de sang et de flux de ventre.»⁴⁶⁹

Dans une autre ville, la ville de Chaotcheoufou, il utilise le moutcha ou thé p poil comme médicament : « On y trouve le moutcha ou thé à poil, qu'on commence

⁴⁶⁸ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome I*. Paris : Dentu, 1806. 830 p.

⁴⁶⁹ *Ibid.*

à connaître en France ; il est utile contre les fièvres chaudes, l'indigestion, la pierre et la goutte. »⁴⁷⁰

Commerce

Quand Pierre Sonnerat commente le commerce de thé, son inimitié pour les Chinois ressort particulièrement et son avis durci sur sa propre expérience d'échange : « *La grande quantité d'européens les effraierait; à la moindre dispute, les jeunes marins qui comptent pour rien l'intérêt de leurs armateurs, se prévaudraient du nombre pour soutenir l'honneur de la nation, et depuis long-tems le commerce de la Chine n'existerait plus. Si on l'abandonnait, que de misère dans les provinces méridionales! que deviendraient ces manufactures de Pékin, de nankin et de gaze? Que deviendraient ces champs immenses de thé? il est bien différent de travailler pour sa province, ou pour des étrangers qui viennent enlever le superflu de la consommation.* »⁴⁷¹

Sonnerat pense que sans les Européens, les Chinois seraient dans la misère et tous leurs plants de thés seraient inutilisés. Son jugement et son ignorance sont révélateurs de son bref passage en Chine. Il relate ensuite la difficulté pour les Etats Européens de payer le thé en or et argent. La Chine étant un grand pays elle manque de peu de chose : « *On a long-tems disputé pour savoir si le commerce de la Chine était avantageux aux cinq nations européennes qui y portent leur argent; il est sûr que tout commerce où on échange de l'or et de l'argent contre des marchandises, est onéreux pour un Etat; si elles n'y allaient pas, les dames n'en porteraient pas moins des gazes et des blondes; nos manufactures de porcelaine et de belles poteries auraient plus d'activité; nos plantes aromatiques suppléeraient au thé; nous avons vu les chinois eux-mêmes lui préférer notre sauge.* »⁴⁷² Sonnerat va jusqu'à annoncer que les Européens pourraient se passer du commerce avec la Chine sans avoir d'impact sur certains produits. Dans une société avec une culture ancestrale du thé, Sonnerat affirme que les Chinois préfèrent la sauge européenne.

Le thé est présent dans la tradition d'accueil, ou lors d'une transaction, ou en guise de cadeau, comme le dit Sonnerat pour le gouverneur dans le deuxième volume de ses Voyages : « *La visite finie, on fait au gouverneur les présents d'usage, qui consistent en assiettes de porcelaine, en sucre et en boîtes de thé. Les opérations du commerce sont souvent retardées par ces préliminaires, parce qu'on ne peut se procurer un ouvrier, quelque besoin qu'on en ait, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement remplis* »⁴⁷³.

⁴⁷⁰ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1*. Op. cit

⁴⁷¹ *Ibid.*

⁴⁷² *Ibid.*

⁴⁷³ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 2*. Paris : Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17, 1806. 764 p.

La plante

Pierre Sonnerat va décrire brièvement la plante dans ses mémoires. Il ne parle que de la production :

« Les nations européennes retirent de la Chine des thés connus sous les noms de thé bouy, thé vert et saothon ; ils sont tous de la même espèce, et ne diffèrent que dans la préparation: j'en ai cependant trouvé six espèces, mais il n'y en a qu'une que l'on cultive généralement dans tout l'Empire. Elle est supérieure aux autres, et a beaucoup de parfum, quand on a eu le soin de cueillir les sommités de l'arbrisseau avant qu'il ait donné des fleurs. On n'est point encore d'accord sur ses propriétés ; en général les thés des provinces méridionales sont préférables; la manière de les connaître demande une grande habitude et les cargaisons sont presque toutes en thé bouy. »⁴⁷⁴

Sonnerat s'épanche sur plusieurs espèces de thé : le thé bouy, thé vert et saothon en indiquant qu'un seul et même pied donne par préparations différentes plusieurs familles de thé. Le thé bouy est dans le haut du marché avec les Européens.

Région de production

Dans ses Voyages, Pierre Sonnerat énumère surtout les lieux et les villes où est produit le thé :

« La ville de Theangcheoufou a sous sa dépendance cinq villes du troisième rang ; plusieurs lacs et rivières l'arrosent. Les lacs Thaihou , Fouyonghou et Changtanghou sont les plus considérables; et, entre ces rivières, est celle de Takiang. C'est la ville d'où sort le meilleur thé, et en plus grande quantité. Il y a aussi beaucoup de soie et de soieries. »⁴⁷⁵

« La ville de Loutoncoufou ,dans le tems du règne de la famille des Cheou, était capitale du royaume de Loussee; elle a sous sa dépendance deux villes du second ordre et six du troisième dans son district, deux étangs, qu'on appelle Chaihou et Péhou; il y a aussi une grande rivière, qu'on appelle Chesiho; et plusieurs autres petites rivières qui ne sont point importantes : on y trouve les montagnes de Tatouchan , Seoutchachan , Cououchan , Lounggechan, Vuanglaschan, Mougchan, Tayfouchan, Maocongchang et Pacongchan ; on y cueille du bon thé, et on y fait de très bon papier à écrire. »⁴⁷⁶

« La ville de Hoitcheoufou, qui conserve aussi son nom depuis plus de mille ans, a six villes du troisième ordre sous sa dépendance , et une grande rivière, qu'on nomme Sinngangkian; elle vient de quatre autres rivières , et prend son nom à quarante lieues de la ville, et le perd près de là, dans la rivière Kiang. Ce pays n'est pas sans montagnes, on les nomme Vulcochan, Vuenchingchan, Fresyang, Hoanchan, Pegochan, Khichan, Longouichan, Ghetchaochan, Chemouonchan et Tatouchan ; il y croît aussi beaucoup de thé, et l'on y fait de l'encre de Chine de toute espèce »⁴⁷⁷.

⁴⁷⁴ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1*. Op. cit

⁴⁷⁵ *Ibid.*

⁴⁷⁶ *Ibid.*

⁴⁷⁷ *Ibid.*

« La ville de Quoangtefou n'a qu'une ville du troisième ordre sous sa dépendance; il y croit de très—bon thé ,et une grande quantité de bambous; ce pays n'est pas le meilleur de la province ; elle a en, comme les autres, différens noms. »⁴⁷⁸

« La ville de Houchekeoufou est une ville très riche; c'est-là que les marchands chinois vont acheter la soie crue. Celle qui croit dans le district de cette ville, est la plus excellente soie qu'on prenne dans la Chine; on en fait de très-beau taffetas et petits damas blancs; on en tire aussi de très-bon thé. Cette ville a sous son gouvernement une ville du second rang, et six du troisième; elle n'a pas moins de canaux et rivières navigables que les autres. »⁴⁷⁹

« La ville de Niencheoufou a sous sa dépendance six villes du troisième rang, et jouit de deux grandes rivières qui se nomment Finngankiang et Thongkiang; on tire de ce pays-là de très-bon papier, quantité de thé, et beaucoup de vernis brut ou crud. »⁴⁸⁰

Sonnerat décrit les villes, le caractère, la région et la production. Chaque région qu'il liste est productrice de thé mais également de soie, d'encre, de vernis et de papier.

« La ville de Kieningfou est aussi fort belle; elle a sous sa dépendance huit villes du troisième rang; elle a une belle rivière, appelée Longhiecheou , et un pont très- long, appelé Houan kinkiao, sur lequel il y a soixante -treize maisons d'un côté et d'autre. On y voit plusieurs montagnes , et entre autres celles qu'on nomme Hoanghouachan , Lehochan , Lychan , Thienhoùchan ; Voulongchan, Vouychan : celle-ci est la montagne où croît le thé que les européens appellent, par corruption, thé bouy, ce qui vient de la mauvaise prononciation des marchands de Fouquien , qui, au lieu de dire vouy, disent bouy; cette montagne est assez étendue pour qu'il y ait 36 bourgs et villages; le séjour en est si agréable, qu'un prince appelé Vouykiung , y faisait sa résidence; et c'est de là que la montagne et le thé qu'elle produit, sont appelés vouy »⁴⁸¹.

Sonnerat définit ici le terme de thé bouy. Un peu comme le terme tay, le nom européen de la plante c'est bouy qui reste dans le vocabulaire occidental.

Contrairement à Charpentier de Cossigny, Pierre Sonnerat est bref dans sa description. Il ne fait qu'énumérer les lieux de production du thé. Son cours séjours en Chine marque son pauvre développement et son aversion des Chinois ferme son analyse. Sonnerat reste un personnage majeur dans l'analyse de la culture indienne même si là encore, il est avare sur ses observations du thé.

⁴⁷⁸ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1*. Op. cit

⁴⁷⁹ *Ibid.*

⁴⁸⁰ *Ibid.*

⁴⁸¹ *Ibid.*

II- LE COMMERCE AVEC LA CHINE

A- Le développement du commerce entre les Européens et l'Asie

Entre le XVIème et le XIXème, l'Europe connaît une forte et croissante consommation de thé, devenant de plus en plus importante. Pour le thé ou pour la soie, les marchands jouent un rôle majeur dans l'acheminement des denrées chinoises. Dans le cadre de la révolution industrielle et pour faire face au problème économique du milieu du XIXème siècle, négociants et industriels font des recherches sur la situation économique des pays étrangers, sur leur production, sur les produits qu'ils sont susceptibles d'acheter, sur les habitudes de consommation de leurs habitants. Ils ont besoin de trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits manufacturés et de nouvelles sources d'approvisionnement en matières premières. Ce sont des missions soit individuelles soutenues par le gouvernement soit des missions diplomatiques et commerciales demandées par l'État.

Carloman Louis François Félix marquis Renouard de Sainte-Croix

Biographie

Félix Renouard de Sainte-Croix est né en 1767 et mort en 1840. Il est un ancien officier de la cavalerie au service de la France. Il est chargé par le Gouverneur des îles Philippines de l'organisation des troupes pour la défense de ces îles⁴⁸². Il est membre de l'Académie de Besançon, de la Société Philotechnique de Paris et de l'Académie des belles-lettres, sciences et arts de la Rochelle⁴⁸³. Il a fait de nombreux voyages en Asie, en Amérique et en Afrique. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages, notamment des études géographiques. Il a écrit un *Mémoire sur la Chine adressé à Napoléon 1^{er}* et d'un autre en 1816 sur *L'Hindoustan, ou Religion, mœurs, usages, arts et métiers des Hindous* et un *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales*. Il traduit des ouvrages de l'anglais ou de l'espagnol en français comme des *Mémoires sur la situation financière de l'Espagne*. Il a également traduit de l'anglais le *Ta-tsing-leu-lée, ou les Lois Fondamentales du Code pénal de la Chine*, rédigé par George Thomas Stauton. Dans quelques-unes de ses œuvres, Renouard de Sainte-Croix est connu sous un autre nom : Jean-Amable Pannelier⁴⁸⁴.

⁴⁸² SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkin: 1803 - 1807, tome 1*. Paris : Clément, 1810. 322 p.

⁴⁸³ FÈRE F. F. G. DE. *Statistique des lettres et des sciences en France: Institutions et établissements littéraires et scientifiques. Dictionnaire des hommes de lettres, des savants existant en France, leurs ouvrages, leur domicile actuel*. [s.l.] : L'Auteur, 1834. 904p.

⁴⁸⁴ « Félix Renouard de Sainte-Croix (1767-1840) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne]: <http://data.bnf.fr/13006997/felix_renouard_de_sainte-croix/> (consulté le 3 juin 2016)

Voyage commercial et politique aux Indes Orientales

La BML possède une édition du *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine, avec des Notions sur la Cochinchine et le Tonquin pendant les années 1803, 1804, 1805, 1806 et 1807* de Félix Renouard de Sainte-Croix. Imprimée en 1810 par Crapelet et éditée par Clament Frères, cette édition comprend trois volumes en in-octavo avec une couverture en demi-reliure de papier encollé rouge et noir.

Le livre est imprimé chez Charles Crapelet, un imprimeur né en 1762 et mort en 1809. Originaire de Levécourt en Haute-Marne, il entre en 1774 en apprentissage chez l'imprimeur-libraire parisien Pierre-Robert-Christophe Ballard. En 1780, il est prote de l'imprimeur-libraire Jean-Georges-Antoine Stoupe. Il s'établit à son compte vers 1793. Après son décès, sa veuve lui succède un an, avant que son fils, Georges-Adrien Crapelet (1789 – 1842) lui succède définitivement en 1811.

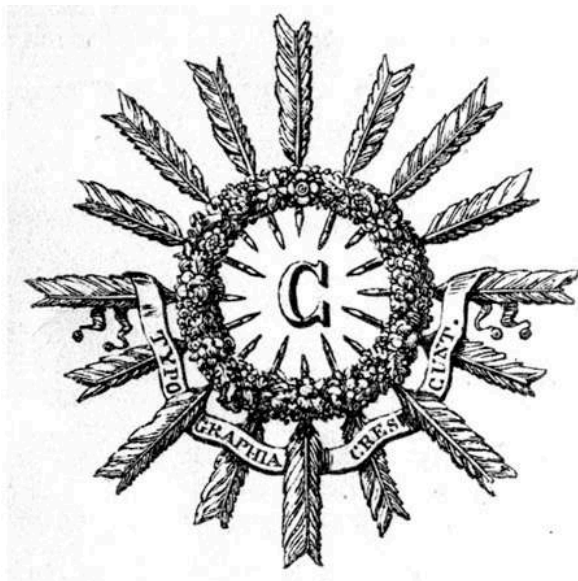


Figure 11 - Marque typographique de l'imprimeur Crapelet

Le livre est édité chez Clament Frères. Ce sont des libraires-éditeurs parisiens situés rue de l'Échelle, n°3, au Carrousel. Un recueil a été publié en

1811 sur une affaire entre les libraires français et une société hollandais: *Mémoire de Clament Frères, libraires-éditeurs, associés, propriétaires des Archives du Droit Français, à Paris, contre Immerzeel et Compie, imprimeurs-libraires à Amsterdam, Rotterdam, et La Haye.* L'entreprise semble connaître la faillite à cause de la société Immerzeel qui a vendu tout leur dépôt. Il demande réparation. Un échange de lettres prouve que Clament Frères perd le procès⁴⁸⁵.

Dans son ouvrage, *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales*, Renouard de Sainte-Croix compile de nombreuses lettres dans lesquelles il retrace son voyage : ses observations sur les productions territoriales et industrielles et sur le commerce dans les pays qu'il visite, sur les « mœurs, les coutumes le gouvernement, les lois, les idiômes, les religions, etc. »⁴⁸⁶. L'ouvrage est accompagné de cartes de l'Inde et de la Chine.

⁴⁸⁵ *Mémoire de Clament Frères, libraires-éditeurs, associés, propriétaires des Archives du Droit Français, à Paris, contre Immerzeel et Compie, imprimeurs-libraires à Amsterdam, Rotterdam, et La Haye.* [s.l.] : Locke, 1811. 56 p.

⁴⁸⁶ SAINTÉ-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonquin: 1803 - 1807, tome 1.* Op. cit.

Les observations de Renouard de Sainte-Croix sur le thé

Renouard de Sainte-Croix oriente ses observations sur le thé sur son commerce. Il indique les ressources des Anglais et Américains pour s'approvisionner en thé.

Les lieux de commerce et de production de thé

Dans le premier volume de son *Voyage*, Renouard de Sainte-Croix s'arrête sur la Côte de Coromandel, située dans le golfe du Bengale. La Chine importe de cette Côte des marchandises dont le thé : « *On n'exporte de cette Côte en Chine que des piastres et du coton, encore depuis très peu de temps. On en rapporte du nanquin, des soieries, des porcelaines et du thé.* »⁴⁸⁷

Dans le deuxième tome, il parle des champans⁴⁸⁸ d'Emuy dans la province de Tchinchoue. « *[Ils] sont les plus richement chargés. Ils ne portent que des marchandises de prix que l'on achète pour Acapulco ; ce sont des nankins, des soies écruës et fabriquées, des lienceaux, et il y a eu plusieurs de ces bâtimens qu'on a estimés 200,000 piastres ; ceux de Canton apportent des porcelaines, du thé, et toutes les marchandises de cette province* »⁴⁸⁹ Les champans rapportent les marchandises des différentes provinces pour les vendre à Canton.

Renouard de Sainte Croix énumère une seule fois les différentes familles de thé : « *On donne aux différentes espèces de thé les noms suivans : congo, kempooy, souchon, audray-souchon, padri-souchon, peceo, powtsan, hysson, hysson-skin, zonglo, thunkay, joosjes, sjulan, uutsjen, et sonsay. Tous les thés se classent dans ces quinze qualités* »⁴⁹⁰ Ceux-ci doivent être vendu aux Européens.

L'achat de thé par les Européens

Dans le troisième volume de son *Voyage*, Renouard de Sainte-Croix décrit plus spécifiquement l'organisation commerciale des différentes nations, surtout les Anglais et les Américains, à propos du thé.

« *Les Américains qui n'ont point de compagnie commerçante, s'adresse à celui des douze hanistes⁴⁹¹, auquel ils ont le plus de confiance, et qui leur accorde le plus de crédit. En général, les Américains n'ont qu'un chargé d'affaires qui réside à Canton ; car s'ils achètent du thé, qui exige une longue habitude pour qu'on puisse en acquérir une parfaite connaissance, ils peuvent se mettre à l'abri de tout*

⁴⁸⁷ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 1.* Op. cit.

⁴⁸⁸ Nom d'une embarcation légère en usage en Extrême-Orient dans la navigation fluviale et le cabotage.

⁴⁸⁹ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 2.* Paris : Clament, 1810. 404 p.

⁴⁹⁰ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 3.* Paris : Clament, 1810. 310 p.

⁴⁹¹ Les maisons de commerce et celle des marchands indigènes privilégiés, intermédiaires ou garants des négociants étrangers à Canton était désignées par le terme Hong. Les marchands étaient appelés des Hong merchant ou marchands hanistes.

inconvenient, en donnant un pour cent à quelqu'un qui s'y connaisse, et qui garantit que les thés choisis sont parfaitement dans leurs qualités. »⁴⁹²

Il explique les relations commerciales des Américains avec le thé. leurs transactions passent par les douze hanistes, une société de marchands : la Hong-hang ou Hong-Society. Ils sont choisis par l'Empereur parmi de riches négociants chinois, pour fournir aux *factories* le nécessaire et pour servir de consignataires aux navires d'Europe⁴⁹³. Les Anglais passent aussi par les hanistes pour commercer : « *Le commerce immense que la compagnie anglaise fait en Chine, lui est très-avantageux. Ses bâtimens apportent d'Europe des draps qu'elle vend aux hanistes à un prix au-dessous de sa valeur ; mais elle reçoit en échange des thés, des nankins et des soieries. La compagnie enlève par an trois cent mille caisses de thé, dont un tiers en thé verd, et tout le reste en thé noir. »⁴⁹⁴*

Ils échangent des draps anglais contre du thé. Renouard nous indique ici les contreparties mais aussi la consommation en thé des Anglais, et par préférence plus de thé noir que du thé vert.

Renouard donne des conseils sur les compromis à réaliser avec les Chinois, en prenant l'exemple du marché anglais. « *Puisque nous avons réellement besoin du commerce avec la Chine, je vais vous indiquer les objets qu'on doit y porter en échange : d'abord des draps : mais ceux de France étant beaucoup plus beaux et plus chers que ceux d'Angleterre, nous ne pouvons en porter qu'une petite quantité, car on a la presque certitude d'y perdre, même en les échangeant contre du thé. La compagnie anglaise perd même sur cet échange, et ne se dédommage que par le privilège exclusif de la vente des thés ».⁴⁹⁵*

Les Chinois sollicitent beaucoup de draps et les négocient largement en au-dessous de leur valeur. Les Français perdraient beaucoup dans cette transaction s'ils procédaient comme les Anglais.

⁴⁹² SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 3.* Op. cit

⁴⁹³ *Revue des deux mondes.* [s.l.] : Au Bureau de la Revue des deux mondes, 1840. 964 p.

⁴⁹⁴ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 3.* Op. cit

⁴⁹⁵ Ibid.

Le profit des hanistes et les fraudes

Les hanistes font d'énormes profits dans le commerce avec les Européens : « C'est particulièrement sur les thés que les Hanistes font de grands profits, parce que les Européens n'en connaissent pas le vrai prix courant en Chine ; car tous les marchands, hanistes ou autres, ne demandent qu'à faire des échanges de thé, ou des ventes. »⁴⁹⁶

Leurs bénéfices sont dû à l'ignorance de la valeur du thé par les occidentaux : « Les Européens ne savent pas au juste le véritable prix du thé. J'ai oui-dire à des personnes très-instruites de ce commerce, que les marchands gagnaient au moins 50 pour 100 sur le prix qu'ils fixent ; et le marchand qui livre une cargaison de thé, en prenant des marchandises d'Europe ou du Bengale en retour, fait toujours un très-bon marché. La preuve qu'il est beaucoup au-dessous du prix qu'on le vend aux Européens, c'est qu'il n'y a pas de boutiquier chinois qui n'ait des montres de thé à offrir ». ⁴⁹⁷

Renouard de Sainte-Croix explique aux lecteurs comment reconnaître du bon ou du mauvais thé. Certains vendeurs chinois fraudent sur la qualité et l'auteur explique la nécessité d'un contrôle : « Pour bien connaître la valeur et la différence des thés, il faut en avoir une grande habitude, être au fait des préparatifs et des apprêts. Connaissance que ne peuvent avoir ceux qui viennent pour la première fois en Chine, et qui cependant est d'autant plus essentielle, qu'il faut toujours être sur le qui-vive avec les Chinois : voici la manière dont ils trompent. Ils mettent dans les thés de première qualité, la moitié d'une caisse de celle-ci, et une autre moitié de vieux thé dont on n'a pu se défaire, quoiqu'il soit aussi de la première qualité. On préfère pour l'Europe le thé nouveau ; les Chinois aiment qu'il ait deux ou trois ans. Pour éviter cette fraude, on a un tâte-thé, qu'on enfonce dans la boîte, puis on la ferme, et lorsqu'on le retire, on juge si toute la qualité est la même. Pour être certain de sa qualité, on prend la valeur d'un demi-réal de thé, que l'on pèse, et qu'on met dans une petite théière faite exprès. Elle contient le quart d'un verre d'eau ; on laisse infuser le thé pendant une minute, montre sur table, puis on le goût sans sucre ; ensuite on laisse aux feuilles le temps de s'ouvrir et se dérouler : on jette cette même quantité sur une planche, et l'on examine les feuilles ; on les portes ensuite à son nez pour les sentir. Les feuilles du thé de l'année sont toujours beaucoup plus vertes, que les vieilles, et il est aisé de juger par ce moyen si le thé n'a pas de mélange ; mais il faut cependant toujours un très-grande habitude. On prétend que les vérificateurs ne vivent pas long-temps ; aussi ne sont-ils pas nombreux ; les meilleurs sont MM. Zéeman et Larhen, le premier est attaché à la compagnie hollandaise, et le deuxième à celle des Anglais. M. Zéeman a pris la très-louable coutume de certifier que tous les thés soumis à son épreuve, sont dans leurs qualités. Les Anglais, qui enlèvent le thé en plus grande quantité, y font mettre le nom et le numéro du haniste qui a livré la caisse, si on l'ouvre en Europe, et qu'il ne soit pas de la qualité désignée, on lui fait payer le fret de vingt pour cent de dédommagement. Ce marché est fort sage ; ils en renvoient tout au plus par an quatre cents caisses, nombre peu considérable sur la quantité qui s'en exporte. »⁴⁹⁸

⁴⁹⁶ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkin*: 1803 - 1807, tome 3. Op. cit

⁴⁹⁷ *Ibid.*

⁴⁹⁸ *Ibid.*

Les vérificateurs ont un rôle très important pour la sélection d'une bonne marchandise. Renouard de Sainte-Croix nous indique que, pour pallier à ce problème, les Anglais payent des connaisseurs de thés pour vérifier leur excellence : « *La compagnie anglaise, pour mettre à couvert ses serviteurs en Chine, presque tous fils ou parens de directeurs, a nommé deux connaisseurs en thé, qui sont payés aux appointemens sur le pour cent des subrécargues. Ils répondent à la compagnie particulièrement du thé, qu'ils doivent éprouver et visiter.* »⁴⁹⁹

Les coutumes du thé

Renouard de Sainte-Croix ne s'étend pas sur la consommation du thé mais il en relate deux utilisations. Quand il est au Tonkin, il en rapporte une : « *Au Tonquin : le thé y est commun ; tout le monde en boit, mais on ne sait pas le préparer comme en Chine* ». ⁵⁰⁰ Malheureusement, il n'en explique pas la spécificité. Dans une autre de ces lettres, il raconte sa rencontre avec des bonzes : « *Nous allâmes retrouver le chef qui nous attendait comme c'est la coutume, avec une collation composée de toute espèce de fruits secs et confits, et du thé qu'il prit avec nous, ainsi que quelques-uns des bonzes* ». ⁵⁰¹ Il conte la fameuse tradition d'accueillir les invités avec du thé et des fruits secs.

Dans son récit, Renouard de Sainte-Croix ne s'intéresse qu'au commerce du thé et non à son utilisation et sa consommation. Il développe des éléments qu'aucun de nos protagonistes n'avaient traité : les comportements commerciaux entre les Anglais et les Américains et les hanistes.

⁴⁹⁹ SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonkuin: 1803 - 1807, tome 3.* Op. cit

⁵⁰⁰ *Ibid.*

⁵⁰¹ *Ibid.*

B- Lyon et la Chine

Pour le commerce de la soie, des liens vont se créer assez rapidement avec l'Extrême-Orient. Des lyonnais partent collecter des informations et nouer des relations commerciales. Grâce à des hommes comme Isidore Hedde, Nathalis Rondot et Ulysse Pila, les rapprochements deviennent solides et permanentes dès 1852.⁵⁰²

Un Stéphanois en Chine

Isidore Hedde

Isidore Hedde naît en 1801 et meurt en 1880 à Lyon. Il est fabricant de ruban à Saint-Étienne. En 1844, une mission française, dirigée par Théodose de Lagrené, (1800 – 1862) un diplomate français, part en Chine pour négocier un traité d'amitié, de commerce et de navigation. L'Europe, en pleine révolution industrielle, se cherche de nouvelles ouvertures. Isidore Hedde est désigné par la chambre des Commerces de Saint-Étienne par le Gouvernement française. Il est chargé d'étudier les soies et les soieries⁵⁰³.

Hedde rapporte de nombreux objets de la Chine que la chambre de Commerce de saint Étienne exposera en 1848, à son retour.

Les rapports de voyage

Dans le cadre de sa mission en Chine, Isidore Hedde publie quelques ouvrages : en collaboration avec les autres délégués commerciaux de la mission: Ed. Renard, A. Haussmann et Natalis Rondot, une *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Il publie également une *Description de l'Agriculture et du tissage de la Chine*.

La BML possède une édition de *l'Étude pratique du commerce d'exportation* de 1848. L'ouvrage a une couverture en demi-reliure de papier encollé de couleur noir et rouge. Il est imprimé à Paris à la librairie du Commerce, chez Renard, rue Sainte-Anne, n°71. L'ouvrage a également été imprimé à Canton, chez Reynvaan et Cie, des négociants et à Batavia, chez Sanier, Suermondt et Cie, négociants.

Pierre Hubert Renard est né en 1772 à Paris et meurt entre 1850 et 60⁵⁰⁴. D'abord commis de librairie, il est breveté libraire le 21 juin 1820. Il reprend en 1823, les fonds et la librairie des frères Jacques-Charles et Jean-Antoine-Guillaume Bailleul. Leur librairie était spécialisée dans l'économie et le commerce. En 1849, Renard revend son fonds au libraire Gilbert-Urbain Guillaumin, lui aussi spécialisé dans l'économie et le commerce. Renard continue à exercer dans sa librairie jusqu'à

⁵⁰² FONTAINES G. *La culture du voyage à Lyon de 1820 à 1930*. Lyon : Presses Universitaires Lyon, 2003. 330 p

⁵⁰³ « Un tisserand wolof, esclave à Gorée ». 2006. [En ligne] : < <https://www.histoire-image.org/etudes/tisserand-wolof-esclave-goree> > (consulté le 3 juin 2016)

⁵⁰⁴ MARCO L. « Genèse du risque éditorial : la comptabilité à l'époque romantique dans le fonds des libraires du commerce ». *Management & Avenir*. 4 mai 2011. n°41, p. 124-139.

se démettre de sa fonction en faveur d'Armand-Jean-Michel Dutacq, breveté libraire en 1854⁵⁰⁵.

La BML possède une édition de la *Description de l'Agriculture et du tissage de la Chine* de Hedde de 1850. Le volume est un in-octavo en demi-reliure de papier encollé. Il a été imprimé à Paris chez l'imprimerie et la librairie d'agriculture et d'horticulture de Madame Veuve Bouchard-Huzard, rue de l'Éperon, au n°5.

Louis Bouchard naît en 1784 et meurt en 1841. Il est imprimeur-libraire. En 1823 il achète à Paris une imprimerie. Il est breveté imprimeur en 1825 et succède à Jacques Mac Carthy. Il se démet en 1828. Il est breveté à nouveau imprimeur en 1839 sous le nom de Louis Bouchard Huzard pour succéder à sa belle-mère, veuve de Jean-Baptiste Huzard. Il gérait l'établissement depuis 15 ans. Il publie principalement des ouvrages ayant trait à l'agriculture, à l'horticulture, à l'élevage et à l'art vétérinaire. Il est un des membres fondateurs de la Société d'agriculture de la Seine. A sa mort, sa veuve, Adèle-Joséphine Huzard lui succède et est brevetée imprimeur en 1842 sous le nom « Veuve Bouchard-Huzard ».⁵⁰⁶

De la soie mais aussi du thé

Malgré son mandat pour se documenter sur la soie chinoise, les ouvrages d'Isidore Hedde sont prolixes sur le thé : le commerce, les tasses et les théières, les provinces productrices. Dans *l'Étude pratique du commerce d'exportation*, une petite histoire du thé est développée.

Une histoire du thé

Isidore commence par rappeler l'appellation du thé : « *En anglais, tea. En dialectes kouan-hoa et cantonnais, tcha ; en dialecte fokiénois, tay.* »⁵⁰⁷. « *Le nom de thé a été emprunté au dialecte du Fo-kièn ; il a été adopté en France, en Angleterre, en Hollande et en Malaisie, tandis que le nom de tcha a été préféré par les Italiens, les Allemands, les Portugais, les Hindous, les Russes et les Japonais.* »⁵⁰⁸

Ensuite Isidore retourne sur les origines de la plante et le début de son exportation : « *Connue des anciens, la feuille de cette plante a été, de temps immémorial, en usage dans le pays des Sinæ et des Sesastæ (Chine et Thibet) ; son infusion y était probablement employée comme boisson habituelle. Les premiers historiens modernes qui aient signalé le thé comme article commercial sont des voyageurs arabes, au neuvième siècle ; c'est l'époque où cette plante a été portée au Japon : son introduction en Europe n'a eu cependant lieu que vers le commencement du seizième siècle, et c'est à la Compagnie hollandaise des Indes Orientales que revient l'honneur de celle heureuse importation. Les Anglais n'ont connu l'usage du*

⁵⁰⁵ « Pierre-Hubert Renard (1772-185.?) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/16639088/pierre-hubert_renard/ > (consulté le 3 juin 2016)

⁵⁰⁶ « Louis Bouchard-Huzard (1784-1841) ». In : *data.bnf.fr* [En ligne] : < http://data.bnf.fr/14602556/louis_bouchard-huzard/ > (consulté le 3 juin 2016)

⁵⁰⁷ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Paris : Renard; Reynvaan et Cie; Sanier, 1848. 280 p.

⁵⁰⁸ *Ibid.*

*thé que vers 1666, encore ne l'employaient-ils que comme médicament ; il ne devint à la mode que vers le commencement du dix-huitième siècle, et il n'a été introduit en France que plus tard encore. »*⁵⁰⁹ Il remémore l'origine des échanges avec les arabes puis la Hollande et enfin le reste de l'Europe.

*« Le thé est la boisson ordinaire et de première nécessité des Chinois, des Japonais et de différens peuples de l'extrême Orient. C'est l'article le plus important du commerce intérieur et extérieur de la Chine »*⁵¹⁰ Le thé est une boisson quasi internationale avec comme centre la Chine qui en est le principal producteur.

*« Le thé est la feuille desséchée d'un arbrisseau appelé thea, de la famille des orangers, qui croît principalement en Chine et au Japon, où il paraît être indigène. On a essayé de l'introduire dans d'autres contrées, notamment dans les établissements britanniques de la Péninsule malaise, à Poulo-Pinang, à Maurice, à Java et au Brésil ; les essais ont jusqu'à présent peu réussi. Le thé est aujourd'hui cultivé avec succès et sur une assez grande échelle dans l'Assam et dans quelques autres parties de l'Asie centrale. »*⁵¹¹

Charpentier de Cossigny indique également les expérimentations d'implantations du thé à l'extérieur de la Chine. Hedde est plus pessimiste sur leurs succès.

La plante

Isidore Hedde décrit longuement la plante de thé. Il parle d'abord de l'arbrisseau et des caractères des feuilles et du sol : *« Le thé est un arbrisseau rameux qui croît à la hauteur de 1 mètre 1/2 à 2 mètres 1/4. Il présente quelque ressemblance avec le myrte; ses branches nombreuses sont pourvues d'un feuillage épais toujours vert; son bois est dur et rude, et, quand il est fraîchement coupé, il répand une odeur désagréable ; ses feuilles sont dures, lisses, luisantes, ovales, entières auprès de la base et dentées en scie dans le reste de la longueur. On prétend que les feuilles des thés verts sont, proportionnellement à la longueur, plus larges que celles des thés noirs, qu'elles sont moins épaisses et un peu acuminées ou recourbées à la pointe, tandis que les plants de mou-ï ont les feuilles oblongues, elliptiques et plates. L'exactitude de ces observations est contestée par les marchands de thé chinois qui affirment que les arbrisseaux qui fournissent les thés verts et les thés noirs sont tellement semblables, qu'il est difficile de les distinguer ; la feuille pour thé noir est, en général, disent-ils longue et pointue, celle pour thé vert est plus courte et un peu plus ronde, mais ces différences sont dues, le plus souvent, à la nature du sol »*⁵¹²
« Le terrain où croît l'arbre à thé est un sol léger, recouvert d'une faible couche de terre végétale ; ce sol est tantôt de formation calcaire et légèrement humide, tantôt coloré d'oxyde de fer ; Abel et Gordon ont remarqué de belles plantations dans des

⁵⁰⁹ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵¹⁰ *Ibid.*

⁵¹¹ *Ibid.*

⁵¹² *Ibid.*

terrains composés de grès ou de granits désagrégés. Un terrain marneux et humide est, suivant les cultivateurs chinois, le plus favorable. »⁵¹³

L'auteur détaille ensuite avec minutie les fleurs de thé et les graines : « Les fleurs s'épanouissent de bonne heure au printemps et restent sur la plante pendant un mois ; elles sont beaucoup plus petites et moins élégantes que celles du camélia, arbuste qui a beaucoup d'analogie avec le thé. Elles sont ordinairement solitaires, naissent dans les aisselles des feuilles, et sont adhérentes à des pédoncules courts et épais. Les graines sont renfermées dans une coque dure, intérieurement divisée en deux, trois et jusqu'à cinq cellules. Chacune de ces loges contient un noyau ferme, blanc, huileux, de la grosseur d'une noisette et d'une saveur amère et nauséabonde. Ces fruits mûrissent en décembre et en janvier ». ⁵¹⁴

Comme consigné dans ma première partie de cette étude, Hedde relate les étapes de la préparation des feuilles de thé : « On peut diviser le travail du thé en trois séries de manipulations : la culture et la cueillette ; la préparation ou dessiccation et l'enroulement de la feuille ; la fabrication. La culture est facile : le thé se reproduit par graines en pépinière et l'on fait les semis très épais, parce que la majeure partie des graines ne donne aucun résultat. Les trous où l'on place la graine doivent avoir de 9 à 12 centimètres de profondeur. Quand les plants ont atteint une grandeur convenable, on les transpose dans des sillons : c'est la méthode ordinaire ; mais, dans quelques endroits, on sème et l'on ne touche plus à la plante. »⁵¹⁵

Isidore Hedde indique ensuite la production totale pour chaque plant : « Le produit des plants varie considérablement : un auteur chinois l'estime à 2 catties de feuilles (1 kilogr. 1/4) par pied, mais il n'est ordinairement que de 10 à 16 taëls (environ 1/3 à 1/2 kilogr.). On estime que 1 maou (6 ares 1/4) contient de 3 à 400 plants. 1 catty de feuilles vertes ne produit guère que 1 taël de thé sec. »⁵¹⁶

L'auteur explique les procédures de fabrication pour les liens entre le produit et sa commercialisation. Sans cela, il est difficile de comprendre la transformation depuis la plante jusqu'au produit comestible.

« La fabrication se compose de plusieurs manipulations : Triage. — Le triage consiste à séparer les qualités : on y emploie des femmes et des enfants qui sont payés à raison de 30 caches le catty, et qui peuvent gagner en moyenne de 40 à 50 caches par jour. On ne compte pas moins de 200 à 300 trieurs employés dans quelques-unes des manufactures de thé de Canton. Criblage. : Cette opération se fait dans des corbeilles de bambou, tressées grossièrement, que l'on agite à la main ; le mouvement de va-et-vient permet de séparer les feuilles des brins de tiges. Ces derniers sont mis à part pour former des qualités inférieures. Vannage. : Le vannage a lieu dans des moulins analogues à nos vans à blé et mus par une manivelle : il a

⁵¹³ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵¹⁴ *Ibid.*

⁵¹⁵ *Ibid.*

⁵¹⁶ *Ibid.*

pour but de dégager la feuille de la poussière et des corps étrangers qui pourraient déterminer l'inflammation du thé avant la torréfaction. Tamisage. : Pour être assuré de la propreté parfaite des feuilles de thé avant la torréfaction, on les secoue dans des tamis de soie très fins. Torréfaction. : C'est la manipulation qui demande le plus d'attention et qui exigé, par conséquent, de l'ouvrier le plus d'expérience. Elle a lieu dans de grandes pièces bien aérées où se trouvent deux ou trois rangs de fourneaux construits en maçonnerie : au-dessus des foyers sont placées des bassines en fonte demi-sphériques ; elles sont inclinées de telle sorte qu'elles se trouvent en regard l'une de l'autre : un seul fourneau suffit pour deux bassines. On met à la fois dans une bassine deux ou trois catties de feuilles, et l'ouvrier ne cesse de les remuer jusqu'à ce qu'elles soient assez torréfiées. Ce moment est indiqué par une légère décrépitation de la feuille. Le thé est alors enlevé avec prestesse et déposé sur une table couverte de nattes, où il est de nouveau roulé avec les doigts ; on le repasse ensuite à la bassine plusieurs fois suivant les circonstances, mais deux ou trois torréfactions successives sont ordinairement suffisantes. C'est par cette méthode que l'on fait le thé noir. Pour obtenir le thé vert, il ne s'agit que de donner à la feuille une torréfaction moins forte. La feuille, par conséquent, est soumise à un feu moins actif ; elle reste moins longtemps dans les bassines, y est vive ment remuée à la main, et n'exige qu'une seule torréfaction, tandis que pour le thé noir, qui demande des bassines chauffées au rouge, on y agite les feuilles avec une cuiller. Le thé vert peut, par conséquent, être changé eu thé noir, mais on ne peut, pas faire le contraire, attendu que le thé noir doit en grande partie sa couleur à la torréfaction, tandis que le thé vert con serve sa couleur primitive. Fumage. : Cette opération, qui a lieu principalement pour le thé noir, consiste a placer les feuilles torréfiées dans des paniers de bambou, sous des brasiers de charbon de bois ou de coke bien allumés : elles sont disposées de manière à n'être souillées ni par les cendres, ni par la fumée. On met environ 10 catties de feuilles dans un panier, et on a soin de les remuer avec la main, de temps en temps, jusqu'à parfaite dessiccation. C'est la dernière opération que subit le thé avant d'être emballé et livré à la vente. »⁵¹⁷

Le thé au Japon

Hedde détaille ensuite les spécificités de la culture de thé au Japon. Le thé japonais est mieux estimé du fait de sa qualité.

« Les plantations sont établies loin de toute habitation et même de toute autre culture, afin qu'aucune émanation impure ne nuise à la qualité du thé. L'engrais est formé d'anchois desséchés et de jus de graines de moutarde. Les arbres doivent jouir libre ment de toute l'action des rayons solaires et réussissent principalement sur des coteaux bien arrosés ; ils sont ébranchés chaque année pour rendre leur végétation plus riche et plus productive. La cueillette n'est faite qu'au bout de cinq années de pousse. On a soin de choisir et de trier les feuilles au fur et a mesure de la récolte et on ne cueille dans la journée que ce qui peut être se cavant la nuit. Il ya deux modes de séchage: le premier consiste à torréfier les feuilles dans une bassine de fer chauffée, puis à les étendre sur une natte où elles sont roulées avec les doigts ;

⁵¹⁷ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine.* Op. cit.

cette opération se répète cinq à six fois jusqu'à ce que les feuilles soient complètement sèches. Le second consiste à les exposer à la vapeur d'eau jusqu'à ce qu'elles soient flétries, à les rouler ensuite avec les doigts, et enfin à les torréfier. Ainsi préparées, moins les feuilles laisseront exsuder de jus jaunâtre, plus elles conserveront leur couleur verte et leur propriété narcotique. C'est de là que le docteur Siebold a auguré que les thés noirs et verts ne diffèrent de couleur que par le mode de séchage, bien que ce savant possède dans son jardin botanique à Leyde deux arbres à feuilles différentes, tels que Linnée les avait classés, dont l'un est regardé comme le thé noir et l'autre le thé vert. »

Les régions productrices

Dans son *Étude pratique du commerce d'exportation*, Isidore Hedde liste de nombreuses régions productrices de thé en Chine : « *Le thé est cultivé dans toutes les provinces de l'Empire chinois. Le thé noir existe principalement du 27^e au 28^e degré de latitude nord, et le thé vert, du 29^e au 33^e degré ; mais on en trouve des plantations depuis les districts septentrionaux du Chènn-si jusque dans le département le plus méridional du Kouang-tong, c'est-à-dire dans une zone située entre les 20^e et 45^e degrés de latitude. Sous le règne de Hong-wou, vers le milieu du quatorzième siècle, les agents du ministère des finances constatèrent que 447 localités de la seule province du Sse-tchouèn produisaient du thé. Cette culture n'a pas dû être restreinte, car la consommation et l'exportation du thé ont considérablement augmenté.* »⁵¹⁸

Il explique les différents marchés : le type de famille de thé en fonction de son implantation : « *Les thés que l'on trouve sur le marché de Canton proviennent, pour la plupart, des provinces de Fo-kiènn, de Kouang-tong, de Kiang-sou et de Ngann-hwouï; les thés noirs les plus estimés sont ceux des collines Wou-ï, dans les districts de Kièn-ngann et de Tsoung-ngann, et le meilleur thé vert est récolté au pied des monts Soung-lo, dans le Ngann-hwouï* »⁵¹⁹.

En marchand aguerri, Isidore Hedde décrit le plus grand marché de thé boui : « *Le marché le plus considérable des thés bou-ï est le village de Sing-tsoun, situé par 28° 43' de latitude nord et 114° 47' de longitude est de Paris, à 210 lis (11 myriamètres 1/2) de Hokaou où le thé est transporté, soit par terre, soit par la rivière de Kiou-keuh ou par les nombreux affluents qui se jettent dans le lac Po-yang. De Ho-kaou, entrepôt principal des thés wou-ï, on arrive, en côtoyant le lac, à Nann-tchang-fou, capitale du Kiang-si, après avoir parcouru 495 lis (27 myriamètres).* »⁵²⁰ Le transport du thé s'effectue par voie maritime et se stocke dans des entrepôts.

En dernier exemple de provinces productrices de thé, Hedde indique le lieu où le thé vert est le plus réputé : « *Les qualités de thé vert les plus renommées viennent des montagnes du district de Wou-youèn que, par corruption, on appelle Mo-youne, dans le département de Hwouï-tchou, à l'extrémité nord-ouest d'une chaîne de montagnes appelées Soung-lo (par corruption Sing-lo), qui divisent le Ngann-hwouï du Tché-kiang. Les plantations se trouvent sur les rives d'un affluent du Yang-tse-kiang, dans un terrain de sable micacé, résultant de la désagrégation de roches*

⁵¹⁸ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵¹⁹ *Ibid.*

⁵²⁰ *Ibid.*

primitives. Grâce aux grandes rivières qui traversent ce district, le thé est transporté directement a Canton parla voie de Ho-kaou ou de Kann-tchou. On n'a besoin de le décharger qu'une seule fois pour lui faire traverser les montagnes qui séparent le Tché-kiang du Kiang-si (entre les districts de Tchang-cnann et de You-chann) »⁵²¹

Les différents types de thé

Isidore Hedde continue la description du thé en présentant les différentes classes de thés, et présentes dans le commerce :

« On distingue deux espèces principales de thé : le thé noir et le thé vert ; tous deux sont produits par la même plante, et la couleur ne dépend que du mode de préparation ; cependant certains districts fournissent des variétés qui conviennent plus ou moins à l'une et à l'autre espèce. »⁵²²

L'auteur définit, avec précision, les préparations différentes qui donnent, à partir de la même plante, une palette de thés très variés. Il commence par présenter la gamme des thés noirs :

« Thé wou-ï.— Les montagnes du district de Kièn-ngann (province de Fo-kiènn) où se recueillent les meilleures espèces de thé noir s'appellent bou-ï en fokiénois, mou-ï en cantonnais, et wou-ï en dialecte de la cour. Les Anglais ont écrit bohea et donné ce nom à l'une des qualités de thé qui provient de ces collines. En France, on a fait de même, seulement le nom a été encore plus altéré, et au lieu de bou-ï ou de wou-ï, on est arrivé à dire bohé et bou. Le thé wou-ï renferme plus de pédicelles ligneux qu'aucune autre sorte, son infusion est plus foncée, et comme il a été soumis à un grillage très prolongé, c'est de tous les thés celui que l'on peut conserver le plus longtemps sans qu'il se moisisse. Il y a deux espèces de wou-ï: l'une est appelée Canton bohea, parce qu'elle est fabriquée à Canton et dans quelques autres villes de la province ; elle est en grande partie récoltée dans le district de Ho-ping (département de Hwouï-tchou) et dans les environs de Canton, entre autres à Ho-nann. Presque toujours ce thé est mélangé avec des rebuts de congo, ses feuilles bouclées et cassantes sont brisées pour la plupart. Son infusion d'un vert sombre a un goût de terroir peu agréable. Le tsiou-lou est fait avec les feuilles de la dernière cueillette ; il est très ordinaire et se présente très rarement sur le marché de Canton. La seconde espèce du wou-ï vient directement du Fo-kiènn; elle est aussi estimée que le congo inférieur, et cette assimilation a déterminé à l'emballer en caisses carrées et non plus comme autrefois en caisses longues »⁵²³.

Le thé wou-ï correspond parfaitement à sa définition des différentes nuances de préparation des feuilles de thé. Il commence par l'étymologie du nom et ses variations dans la prononciation, ensuite il énumère la province de production, la conservation, l'infusion et la préparation. Il insiste sur le goût et la couleur de l'infusion du thé pur qui servent de carte d'identité auprès des commerçants et les consommateurs. Il utilise une méthodologie similaire pour les thés congo, sou-

⁵²¹ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵²² *Ibid.*

⁵²³ *Ibid.*

tchong et pecco.

« Le sou-tchong, ou plus correctement siaou-tchoung, petite espèce, doit son nom à ce que sa feuille est la plus petite des thés noirs ; elle est le produit de la deuxième récolte, est ordinairement triée avec beaucoup de soin, et elle est tendre, entière et bien roulée. Le bon sou-tchong doit être lourd et sans poussière ; sa couleur doit être franche. Le pou-tchong, en chinois paou-tchoung, est un sou-tchong de première qualité. Son parfum est fin, ses feuilles "sont grandes, vert-jaunâtre, et à peine roulées. Le padre sou-ichong, qui a pris son nom des Pères portugais auxquels il était offert en cadeau, ou, suivant d'autres, des prêtres bouddhistes qui le cultivent et le préparent eux-mêmes, est également une variété de choix très estimée. Il se vend en petits paquets de ½ catty. Le wou- loung provient des monts Wou-ï et Ann-ki; il est remarquable par sa couleur qui tire sur le vert. Sa feuille mince et rude a une saveur particulière. Le caper sou-tchong, en chinois soung-tchi, est un sou-tchong préparé de manière à ressemblera un thé du Ngann – hwouï ; il est très lourd, et contient, à ce qu'il paraît, de la poussière de fer métallique. La feuille est d'un beau noir, très roulée et frisée ». ⁵²⁴

L'auteur détaille les différentes espèces d'une même appellation de thé pour discerner la qualité propre à chacun. Il le formule méticuleusement en présentant les thés d'Ann-ki et de Ning-young des thés du Fokien.

« Les thés ann-ki sont souvent imités avec des sortes inférieures ; le soutien du commerce est souvent mélangé de feuilles d'arbustes étrangers. Il est facile de reconnaître l'altération au moyen d'une infusion : si le thé est pur, l'infusion aura une couleur claire , et le goût sera piquant et aigrelet. Le padre sou-tchong , dont nous avons déjà parlé, est souvent fait avec les meilleures feuilles de l'ann-ki; dans ce cas, il est vendu comme le wou-ï, c'est-à-dire par petits paquets de 1/2 catty. Il vient de Nan-ngann (département de Tsiouèn-tchou), et n'est livré à la consommation qu'en très petite quantité. Il est principalement employé en médecine. Les qualités inférieures des ann-ki viennent d'E-mouï, où on peut les obtenir à très bon compte. Voici les principales : Le ning-young est une sorte supérieure, ou plus exactement intermédiaire entre le wou-ï et l'ann-ki. Le ning-young sou-tchong possède à la fois les qualités de ces deux crus, mais il ressemble davantage au premier ; il est brillant, net et préparé avec soin ; sa feuille verte exhale mie délicieuse odeur. Son infusion est légère, peu colorée, et a une saveur agréable. » ⁵²⁵

Reconnaître la pureté d'un thé, ses différentes qualités, sa valeur marchande réelle permettent aux commerçants d'effectuer sans crainte de fraudes un bon achat. Hedde continue et propose ses conseils avec les thés verts.

« Le young hyson, en chinois you-tsiènn (avant les Pluies), parce qu'il est recueilli dans les premiers jours du printemps, est l'espèce dont les Américains font la plus grande consommation, et nous devons ajouter qu'elle est assez rare ; aussi comme il n'eût guère été possible de satisfaire aux grandes demandes qui en étaient

⁵²⁴ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵²⁵ *Ibid.*

faites, on l'a remplacée par d'autres sortes passées au tamis : ces contrefaçons l'ont dépréciée sur le marché de Londres. On récolte des quantités considérables de young hyson dans la province de Kouang-tong et dans celle de Kiang-sou. Celui qui est cultivé et préparé dans les environs de Canton est connu sur le marché sous le nom de thé de Canton, et tous les autres sont appelés thés de l'intérieur, country packed, ou thés de Nan-king. Ces derniers sont subdivisés en deux grandes classes qui comprennent plusieurs variétés, savoir : le mo-yune ou véritable hyson, le young hyson et le sing-lo. Le tai-ping est la feuille grossière du sing-lo. Le mo-yune de premier choix a une feuille petite, lisse, nette et de couleur grise. On l'appelle dans le commerce bloom. Son infusion est vert-pomme tendre ; son parfum se dégage promptement, et sa saveur est agréable. Ces observations sur le parfum et le goût s'appliquent également aux premières qualités de mo-yune hyson, mo-yune hyson skin, mo-yune poudre à canon et mo-yune impérial.

Le mo-yune inférieur se reconnaît facilement à ses feuilles jaunes et plates, qui ressemblent au rebut du tamisage du hyson skin ; et bien souvent il est en poussière. Sa couleur est foncée, son odeur sulfureuse, et il a un goût de terroir. Le meilleur est sans poussière et sans feuilles jaunes ; presque toutes les qualités ordinaires, appelées cargo qualifiés, sont à feuilles grandes et rugueuses. Il a paru sur le marché de Canton des thés parfaitement préparés, bien nets et de belle apparence, qui ont été vendus comme premier grand hyson. Il importe de les distinguer, car ils viennent du Kiang-si et ont une moindre valeur. On les reconnaît à leur aspect brun et brillant ; la feuille en est mince et petite ; ils donnent une infusion rougeâtre et leur saveur est forte. La feuille de la première qualité du sing-lo young hyson est, en général, propre, lisse, et a quelque chose de la saveur du mo-yune, mais elle n'est pas, odoriférante ; sa couleur est plus foncée, et elle est plus ou moins tachetée de points blancs, comme le sing-lo hyson, le sing-lo poudre à canon et le sing-lo impérial. Dans la qualité inférieure de sing-lo young hyson, les feuilles sont généralement grandes, nettes et d'un vert sombre. Il arrive quelquefois qu'elles sont petites, de couleur très foncée et très tachetées de petits points blancs. Leur saveur est celle du touan-kay. On aime beaucoup ces sing-lo young hyson aux Etats-Unis, parce qu'on peut les garder longtemps sans qu'ils s'altèrent ; et quand ils ne sont pas trop communs, ils valent autant et quelquefois plus que les mo-yunes ordinaires. Tai-ping, tel est le nom sous lequel ils sont connus dans le commerce. »⁵²⁶

L'auteur va ainsi mettre en garde le lecteur contre les possibles contrefaçons des thés verts. Ces descriptions permettent aussi de connaître toutes les espèces vendues à Canton aux Européens et d'accorder chaque thé par pays selon leur degré d'affinité. Le young hyson, par exemple, n'est plus apprécié sur le sol britannique à cause de nombreuses fraudes. Chaque définition de thé nous donne les tendances de marché. Hedde effectue des descriptions similaires dans les thés verts avec le thé Hyson, le thé dit poudre à canon, le thé produit à Canton et le thé impérial :

« Le thé impérial, en chinois ta-tchou (grande perle), est plus connu sous le nom de thé perlé ou de thé en balles ; il diffère du hyson par la forme de sa feuille, qui, au lieu d'être longue et tordue, est large, unie, brillante et roulée en grains ; elle n'est également cueillie que lorsqu'elle est entièrement développée. Le thé impérial n'est pas, comme la poudre à canon, sujet à être altéré par la torréfaction

⁵²⁶ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

; aussi est-il caractérisé par un parfum aromatique bien franc. Le bon mo-yune a un goût exquis. On prétend que le meilleur thé impérial est recueilli au Japon, près Miaco. Lessing-loetmo-yune ordinaire sont les mêmes caractères et mérites que ces mêmes qualités en poudre à canon ; ce qui les distingue, c'est la grandeur de la feuille : celle du thé impérial est cueillie mûre, tandis que l'autre a été détachée encore tendre et petite. Le thé la-chou est d'un beau vert argenté; il a la saveur du hyson, sans en avoir l'âpreté, et il est très recherché en Europe. »⁵²⁷

Le thé impérial est le thé le plus recherché par les Européens pour sa grande qualité. Ce serait le même thé offert à l'Empereur, récolté avec les premières feuilles. Ce thé impérial, victime de sa grande réputation a de nombreuses contrefaçons. L'auteur ne le mentionne pas ici.

Les ustensiles

Après avoir détaillé les différents thés, Hedde décrit les ustensiles nécessaires à la consommation. Pour ces objets somptueux et il n'hésite pas à indiquer les prix : *« Service à thé; Théière. Cafetière. Sucrier. Bol à lait. Ces quatre pièces, avec chinoiseries ciselées en relief et brunies sur fond piqueté mat, dessins riches et figurines d'hommes, d'animaux, d'oiseaux, etc., peuvent peser ensemble 200 piastres ; le prix est de 100 p., soit 400 piastres. »⁵²⁸*

Le service à thé est généralement richement décoré donc de grande valeur. Il décrit la fabrication d'une tasse de thé : *« La division du travail paraît y être parfaitement organisée ; la moindre tasse à thé n'arrive à la vente qu'après avoir passé par les mains d'une soixantaine d'ouvriers. Il en est de même pour les décors : chaque genre de dessin, de même que chaque couleur, est confié à un décorateur spécial; l'un peint les personnages, l'autre, les arbres, un troisième, les caractères, etc.; celui-ci est chargé de l'application du bleu, celui-là, du jaune, tel autre, du rouge, etc. »⁵²⁹*

Les services sont de grandes qualités, le plus prisé est en grès : *« On trouve dans les boutiques de curiosités de Canton des théières et des vases en grès fin, avec ou sans émail, qui sont très estimés et d'une grande valeur. »⁵³⁰*

⁵²⁷ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵²⁸ *Ibid*

⁵²⁹ *Ibid.*

⁵³⁰ *Ibid.*

Le commerce et le transport

Enfin, Isidore Hedde évoque le commerce du thé. Il indique d'abord les prix :

« Les prix des thés varient considérablement, et sont proportionnels naturellement au rapport qui existe entre l'offre et la demande. Il est fort difficile de fixer, d'une manière absolue, le prix des diverses qualités dont le nombre est infini; nous allons indiquer la valeur moyenne des principales sortes en 1844 et 1845 »⁵³¹.

Hedde et les membres de la mission française ont réalisé plusieurs tableaux avec les moyennes des prix des thés verts et noirs⁵³²

⁵³¹ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵³² *Ibid.*

Hedde indique ensuite les formalités de paiement du thé en Chine :

*« Le thé, comme tous les autres produits chinois, est vendu et payé au comptant, en échange de marchandises, ou contre des piastres ou des sycees au cours de la place. Quelques maisons étrangères ont quelquefois des comptes courans avec de grands marchands de thé, et profitent de cette circonstance pour faire valoir leurs fonds, en faisant des avances à raison d'un intérêt de 2 p. par mois réglé mensuellement. »*⁵³³

A plusieurs reprises, Hedde va expliquer, dans son rapport, les moyens utilisés pour transporter le thé. Pour qu'il ne subisse aucun dommage, les caisses de transport font l'objet d'une attention très particulière.

*« On doit, pour l'exportation, s'assurer soigneusement que les caisses sont solidement confectionnées, et le plomb bien soudé ; autrement, l'évaporation amènerait des pertes. Il faut que le camphre soit un peu humide avant l'emballage. On peut également verser de l'eau sur les caisses ; on prend ordinairement cette précaution pour le camphre qu'on exporte. Dans les navires chargés de thé, on doit placer les caisses de camphre sur le pont, afin de ne pas nuire au thé. »*⁵³⁴

Les boîtes de transports sont, à l'intérieur, doublé de camphre et de plomb :

*« Il se fait en Chine une consommation considérable de feuilles d'étain pour doubler l'intérieur des caisses de thé ; cet emploi seul en détermine chaque année la fabrication de plusieurs milliers de piculs »*⁵³⁵, *« On emploie beaucoup de plomb pour doubler les caisses de camphre et surtout les boîtes dans lesquelles on expédie le thé. »*⁵³⁶

Les caisses et le transport sont sous une vigilance : *« Le transport des thés d'un point à un autre, demande beaucoup de précaution, parce que cet article est extrêmement délicat et sujet à se moisir. Aussi on a l'habitude de le renfermer dans des boîtes d'étain ou de plomb, placées dans des caisses de bois hermétiquement fermées. Ces caisses sont garnies de papier huilé, et portent à l'extérieur des caractères indiquant la qualité du thé, le nom du fabricant, le numéro d'ordre ; elles sont ornées quelquefois de peintures originales. On les entoure de nattes et on les corde avec des liens de rotin. »*⁵³⁷

Enfin, Hedde indique la quantité de thé déplacée dans ces caisses : *« Jadis les caisses étaient d'une grande dimension; aujourd'hui on les fait d'un plus petit volume : les qualités extra sont renfermées dans de petites boîtes de 5 à 10 catties,*

⁵³³ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

⁵³⁴ *Ibid.*

⁵³⁵ *Ibid.*

⁵³⁶ *Ibid.*

⁵³⁷ *Ibid.*

*et même moins. »*⁵³⁸

Le rapport de Isidore Hedde permet de comprendre tous les aspects du commerce. Pour acheter un bon produit, il faut connaître la fabrication, la provenance, les différentes caractéristiques, les différentes espèces et le goût de chaque thé. En effet, dans ses descriptions, Hedde privilégie les particularités du goût de chaque thé, nécessaires pour reconnaître un thé pur.

⁵³⁸ HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Op. cit.

CONCLUSION

Les récits des voyageurs sont particulièrement intéressants pour comprendre, pour se projeter avec précision, à un moment donné, dans un lieu, un pays. La vision culturelle d'un pays s'en trouve cristallisée à une date précise. Les voyageurs, par leur état, leur métier ou leur mission décrivent cette culture selon leur expérience et leur objectif. Les voyageurs Jésuites sont des précurseurs dans la création de liens étroits avec la Chine à partir de 1698. Ambassadeurs, missionnaires et scientifiques, les Jésuites ont trouvé une place dans les cours impériales de Chine. Leurs textes font essentiellement références aux questions religieuses. Mais ce pays apporte aussi de nouvelles coutumes et denrées pour lesquelles les Jésuites ne peuvent ni échapper ni ignorer. Les écrits des Jésuites content également leur déconvenue, un échec d'évangélisation de la Chine, développé par Évariste Huc. Le christianisme est peu implanté dans la population.

Les scientifiques interviennent aussi dans la construction de ces liens avec ce pays : la découverte et l'analyse de faunes et flores inconnus propre au pays. Souvent envoyés par des Académies ou des sociétés savantes, leurs missions étaient d'étudier la flore chinoise et d'en ramener des échantillons, afin de les adapter aux climats occidentaux. Pour la plupart des plants, les botanistes ont réussi à en planter en Europe, dans quelques jardins, sans pour autant concurrencer la production chinoise. Pour le thé, ce fut une déception et les quelques arbrisseaux survivants, ne permettaient pas de se passer de la Chine pour son commerce.

La négociation était rude entre les Européens et les commerçants et producteurs chinois. Les marchands occidentaux se devaient de connaître la plante, la production et l'origine pour en garantir la qualité et rester compétitif sur ce marché. Face à une demande massive, les Chinois ne pouvaient pas répondre aux besoins des Européens. Ces nouveaux amateurs exigeaient une excellente qualité et tous leurs moyens étaient mis en œuvre pour satisfaire leur dessein et éviter d'éventuelle contrefaçon. La concurrence entre les Européens rendait le commerce difficile.

L'Angleterre possédait des privilèges non négligeables pour conserver son avantage, dans ce marché du thé économiquement difficile avec un seul fournisseur Chinois. De plus, les Chinois, en totale autonomie, n'étant en manque que de peu de denrée, obligent les marchands Européens à payer comptant. Les échanges de marchandises étaient limités. Peu de nos grands voyageurs ont soulevé des remarques à ce sujet, seuls Sonnerat et Cossigny montrent le véritable coût imposé à un État en or et en argent.

Avant de trouver le moyen de cultiver les plants de thé à l'extérieur de la Chine où plusieurs ambassades ont échoué, les Européens ont modifié les règles de domination avec une denrée à échanger aussi importante que le thé : l'opium. Les Anglais se lancèrent dans le commerce de cette drogue, produite en Inde, pour équilibrer le commerce avec la Chine et contrebalancer stratégiquement leur économie à la fin du XVIII^{ème} siècle. Exigeant d'être payé en argent, l'Angleterre récupère son investissement et impose ses conditions. La corruption des fonctionnaires chinois devient de plus en plus importante, ainsi que les ravages dans la population. Pour y remédier, l'Empereur Daoguang interdit la consommation

d'opium en Chine et envoi à Canton⁵³⁹, en 1838, un commissaire pour détruire les stocks britanniques d'opium. Ces derniers répliquent avec une flotte de guerre. Cette première guerre de l'opium aboutit à la défaite de la Chine en 1842.

Le traité de Nankin est signé le 29 août 1842 et accorde à l'Angleterre une indemnité de guerre, la ville de Hong Kong, l'ouverture au commerce à quatre ports supplémentaire et la liberté de commerce. Ce traité instaure le système de concessions : des territoires sous contrôle des étrangers⁵⁴⁰. A la fin du XIX^{ème} siècle, afin de casser le monopole chinois et d'affaiblir l'Empire du Milieu, les Britanniques transplantèrent l'arbre vers d'autres climats de mousson : à Ceylan puis en Inde⁵⁴¹ avec le développement des théiers déjà présents naturellement sur le haut d'Assam⁵⁴². Le théier a ensuite été implanté dans quelques pays d'Afrique comme au Mozambique portugais⁵⁴³.

Les mémoires et les lettres de ces voyageurs sont d'une grande influence historique. Certains d'entre eux ont été de nombreuses fois édités et réédités, encore aujourd'hui, pour diverses occasions, comme au moment du 400^{ème} anniversaire de la mort de Matteo Ricci en 2010 ou pour simplement rappeler les premières relations avec la Chine. Les textes sont adaptés pour une meilleure compréhension. L'idée est de retrouver les premiers contacts entre le monde extérieur et la Chine, et de redécouvrir ces explorateurs, figures emblématiques, qui ont donné vie à ces liens. Les éditeurs intègrent dans ces ouvrages, le contexte du voyage, en Europe et en Chine et sur les protagonistes.

Le récit de voyage ne garantit pas la vérité et certaines corrections peuvent aussi y être apporté. Chaque écrivain adopte une posture et détaille une analyse qui lui est propre. Si certains d'entre eux se citent ou se répondent comme Charpentier de Cossigny qui répond à Sonnerat sur ses analyses erronées de la Chine, il est possible de trouver plusieurs versions sur un même sujet.

La multiplicité des récits rend intéressante cette étude concentrée sur le thé. Le thé sert de modèle, un élément fondamental pour étudier les différentes perceptions de chaque voyageur selon sa place hiérarchique, ses croyances, son métier, son influence, ses qualités humaines, ou son rôle dans le pays. Il est enrichissant de voir et d'analyser l'intérêt qu'un protagoniste peut développer par rapport à une culture très différente de la sienne. Que va t'il mettre en avant, quel étonnement aura-t-il ?

Rapprocher ces textes permet de suivre l'évolution de l'engouement apporté ou non, par une boisson et les revers qu'elle peut susciter. Le thé passe d'une boisson culturelle, mystérieusement propre à la Chine, une sorte de curiosité alimentaire et sociale, aux vertus physiques et psychiques, à une boisson d'une renommée internationale.

Entouré de nombreuses légendes, le thé requiert un climat et un sol particulier. On attribue à cette plante aux multitudes variétés de nombreuses vertus. Au fil des

⁵³⁹ Centre de la contrebande et seule ville chinoise ouverte aux étrangers.

⁵⁴⁰ Marc PÉNIN, « PREMIÈRE GUERRE DE L'OPIUM ». In Universalis éducation [en ligne]. Encyclopædia Universalis, consulté le 14 juin 2016. [En ligne] : <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/premiere-guerre-de-l-opium/>

⁵⁴¹ ALLORGE-BOITEAU L., IKOR O. *La fabuleuse odyssée des plantes : les botanistes voyageurs, les Jardins des Plantes, les herbiers*. Op. cit.

⁵⁴² RUNNER J. *Le Thé*. Op. cit.

⁵⁴³ ALLORGE-BOITEAU L., IKOR O. *La fabuleuse odyssée des plantes : les botanistes voyageurs, les Jardins des Plantes, les herbiers*. Op. cit.

siècles, sa consommation a évolué, passant d'une boisson réservée à l'élite à un breuvage commun. La cérémonie du thé a inspiré de nombreux poètes, artistes et philosophes. C'est un rituel quasi religieux qui nécessite des ustensiles bien spécifiques.

Le thé, de nos jours, est une boisson rependue, bien connue et de consommation courante. Les rites autour de ce breuvage, le respect de la plante et de ses utilisations médicales, le monde matériel qui en découlait, les métiers qu'il engendrait, la communion entre cette nature et les hommes sont très éloignés de l'utilisation ordinaire de notre époque. Sa banalisation nous ferait presque oublier qu'à leur époque, le thé n'était encore qu'une denrée rare et coûteuse, une denrée exotique.

SOURCES

Récit de voyage de marchands

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LYON. *La mission lyonnaise d'exploration commerciale en Chine : 1895-1897*. Lyon : A. Rey et C^{ie}, 1898. 473 p. (coll. Chambre de commerce de Lyon).

HEDDE I. *Description méthodique des produits divers recueillis dans un voyage en Chine : et exposés par la Chambre de commerce de Saint-Étienne... : exposition des produits de l'industrie sérigène en Chine*. Saint-Étienne : Impr Théolier aîné, 1848. 400 p.

HEDDE I. *Étude pratique du commerce d'exportation de la Chine*. Paris : Renard; Reynvaan et Cie; Sanier, 1848. 280 p.

HEDDE I. *Mission commerciale en Chine. Industrie des soies et soieries. Catalogue des produits de l'Inde et de la Chine rapportés par M. Isidore Hedde,... Et composant l'Exposition publique faite à Lyon...* Lyon : Barret, 1847. 120 p.

RENOUARD DE SAINTE-CROIX F. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine, avec des notions sur la Cochinchine et le Tonquin : pendant les années 1803, 1804, 1805, 1806 et 1807...* Paris : Clament frères, 1810.

SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonquin: 1803 - 1807, tome 1*. Paris : Clament, 1810. 322 p.

SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonquin: 1803 - 1807, tome 2*. Paris : Clament, 1810. 404 p.

SAINTE-CROIX F. R. DE. *Voyage commercial et politique aux Indes Orientales, aux Iles Philippines, à la Chine avec des notions sur la Cochinchine et le Tonquin: 1803 - 1807, tome 3*. Paris : Clament, 1810. 310 p.

Dictionnaire technologique ou Nouveau dictionnaire universel des arts et métiers et de l'économie industrielle et commerciale. [s.l.] : Lacrosse, 1839. 508 p.

Dictionnaire universel du commerce: contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde ... Ouvrage postume du sieur Jacques Savary des Bruslons ... Continué sur les mémoires de l'auteur, et donné au public par m. Philemon Louis Savary ... Nouvelle édition. Tome premier (-troisième): L-Z. [s.l.] : [s.n.], 1741. 1016 p.

Récit de voyage de religieux

GABET J., HUC É. *Lettres de Chine et d'ailleurs : 1835-1860*. Paris : Les Indes Savantes, 2005. 460 p.

HALDE J.-B. D., ADAMOLI. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes*. [s.l.] : chez G. Le Mercier, 1735. 720 p.

DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome 1*. Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 592 p.

DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome 3*. Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 567 p.

DU HALDE J.-B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'empire de Chine et de la Tartarie chinoise [d'après les mémoires des pères Martin Martini, Ferdinand du Verbiest, Philippe Couplet... etc] enrichie de cartes générales et particulières [dressées par le sieur Jean Baptiste Bourguignon d'Auville géographe du roi...] et ornée d'un grand nombre de figures et de vignettes Tome 4*. Paris : Chez P.-G. Le Mercier, 1735. 520 p.

DU HALDE J.-B., RÉGIS J. B. *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie chinoise. Tome 1, 1735 [En ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k54962623> > (consulté le 8 mars 2016)*

HUC É. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Tibet*. Paris, France : Le Serpent de Mer, 1999. 400 p.

HUC É. R. *L'Empire chinois*. Paris : Gaume Frères, 1857. 496 p.

HUC É. R. *L'empire chinois*. Monaco : Editions du Rocher, 1980. 526 p.(Itinéraires, 494)

HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé: souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, tome 1*. Deuxième Editions. Paris : Gaume frères, 1854. 514 p.

HUC É. R. *L'empire chinois, faisant suite à l'ouvrage intitulé: souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, Tome 2*. Deuxième Editions. Paris : Gaume frères, 1854. 504 p.

HUC É. R. *L'Empire chinois, tome 1*. Troisième édition. Paris : Gaume Frères, 1857. 506 p.

HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, pendant les années 1844, 1845 et 1846* Paris : Gaume Frères, 1857.

HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet, pendant les années 1844, 1845 et 1846 suivis de L'Empire chinois*. Paris : Omnibus, 2001. 1148 p.

HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Thibet et la Chine*. Paris : Plon, 1925.

HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 1*. Paris : Adrien Le Clere et Cie, imprimeurs de notre Saint père le Pape et de l'archevêché, Rue Cassette, 29, Près Saint-Sulpice, 1850. 442 p.

HUC É. R. *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine: 1844-1846, tome 2*. Paris : Adrien Le Clere et Cie, imprimeurs de notre Saint père le Pape et de l'archevêché, Rue Cassette, 29, Près Saint-Sulpice, 1850. 530 p.

LECOMTE L. *Les cérémonies de la Chine*. Liège : [s.n.], 1700. 248 p.

LECOMTE L. *Lettre à monseigneur le duc du Mayne sur les ceremonies de la Chine, par Louis Lecomte*. Paris : [s.n.], 1700. 200 p.

LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. Paris :

Chez Jean Anisson, directeur de l'Imprimerie Royale, ruë de la Harpe, au-dessus de S. Cosme, à la Fleur-de-Lis de Florence, 1696. 588 p.

LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. Paris : Chez Jean Anisson, directeur de l'Imprimerie Royale, ruë de la Harpe, au-dessus de S. Cosme, à la Fleur-de-Lis de Florence, 1696. 554 p.

LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 2*. 2ème édition. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1697. 460 p.

LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. 3ème édition. Paris : Chez Jean Anisson, 1697. 498 p.

LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, Tome 3*. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1698. 386 p.

LECOMTE L. *Nouveau mémoires sur l'état présent de la Chine, Tome 2*. 3ème édition. Paris : chez Jean Anisson, Directeur de l'Imprimerie Royale, rue de la Harpe, au-dessus de S.Cosme, 1701. 460 p.

LECOMTE L., TOUBOUL-BOUYEURE F. *Un Jésuite à Pékin : nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine, 1687-1692*. Paris : Editions Phébus, 1990. 554 p.(D'ailleurs).

RICCI M. *De Christiana expeditione apud Sinas suscepta ab Societate Jesu, ex P. Matthaei Riccii,... Commentariis libri V... in quibus Sinensis regni mores, leges atque instituta... describuntur, auctore P. Nicolao Trigautio*. Lyon : Horace Cardon, 1616a. 322 p.

RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les peres de la compagnie de Iesus, comprinse en cinq livres*. Lille : de l'imprimerie de Pierre de Rache, 1617. 559 p. [En ligne] : https://books.google.fr/books?id=H9xYDpGsf3EC&printsec=frontcover&hl=fr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

RICCI M. *Histoire de l'expédition chrestienne au royaume de la Chine entreprise par les PP. de la Compagnie de Jésus: comprise en cinq livres esquels est traicté fort exactement et fidelelement des moeurs, loix et coustumes du pays, et des commencemens très-difficiles de l'Eglise naissante en ce royaume / Tirée des commentaires du P. Matthieu Riccius par le P. Nicolas Trigault de la mesme compagnie ; et nouvellement traducte en françois par le Sr. D.F. de Riquebourg-Trigault*. Lyon : pour Horace Cardon, 1616. 1096 p.

RICCI M. *Histoire de l'expédition chrétienne au royaume de la Chine : 1582-1610*. Paris : Desclée, 1978. 740 p.(Christus ; 45).

Récit de voyage des scientifiques

ADELON, ALIBERT, BARBIER, [ET AL.]. *Dictionnaire des sciences médicales - par une société de médecins et de chirurgiens*. Paris : C. L. F. Panckoucke, 1812. 574 p.

BUC'HOZ P.-J. *Histoire naturelle du thé de la Chine, : de ses différentes espèces, de sa récolte, de ses préparations, de sa culture en Europe, de l'usage qu'on en fait, comme boisson, chez différens peuples, principalement en Angleterre, de ses bons et mauvais effets, et de ses propriétés en médecine, dans les cas d'indigestion et de transpiration supprimée; a laquelle on a joint un mémoire sur le thé du Paraguay, de Labrador, des Isles, du Cap, du Mexique, d'Oswego, de la Martinique, du Japon, et des notices sur différentes plantes de l'Europe, propres à remplacer le vrai thé; suivie d'une notice sur le cachou, le ginseng et l'huile de cajepout*. [s.l.] : Chez la Dame Buc'hoz, épouse de l'Auteur, 1806. 104 p.

CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton, capitale de la province de ce nom, à la Chine, par Gorée, le cap de Bonne Espérance et les Isles de France et de la Réunion*. Paris : chez André, [s.d.].

CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton, capitale de la province de ce nom, à la Chine, par Gorée, le cap de Bonne Espérance et les Isles de France et de la Réunion : suivi d'Observations sur le Voyage à la Chine de Lord Macartney et du citoyen Van-Braam, et d'une esquisse des arts des indiens et des chinois*. Paris : Chez André, Imp-Libraire, rue de la Harpe N°477, 1799. 607 p.

CHARPENTIER DE COSSIGNY J.-F. *Voyage à Canton, capitale de la province de ce nom, à la Chine ; par Gorée, le cap de Bonne Espérance et les Isles de France et de la Réunion ; suivi d'Observations sur le Voyage à la Chine, de Lord Macartney et du citoyen Van-Braam, et d'une esquisse des arts des Indiens et des Chinois*. Paris : Chez André, Imp-Libraire, rue de la Harpe N°477, 1799. 607 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine: 1774 - 1781, tome 1*. [s.l.] : chez l'auteur, 1782. 368 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine: 1774 - 1781, tome 2*. [s.l.] : chez l'auteur, 1782. 400 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine: 1774 - 1781, tome 3.* [s.l.] : chez l'auteur, 1782. 356 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, fait par ordre du Roi, depuis 1774 jusqu'en 1781, dans lequel on traite des moeurs, de la religion, des sciences et des arts des Indiens, des Chinois, des Pégouins et des Madégasses, tome 1.* Paris : chez l'auteur: rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménissier, Marchands d'étoffes de soies; chez Froulé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix, 1782. 510 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, fait par ordre du Roi, depuis 1774 jusqu'en 1781, dans lequel on traite des moeurs, de la religion, des sciences et des arts des Indiens, des Chinois, des Pégouins et des Madégasses, tome 2.* Paris : chez l'auteur: rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménissier, Marchands d'étoffes de soies; chez Froulé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix, 1782. 434 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes Orientales et a la Chine, fait par ordre du Roi, depuis l'année 1774 jusqu'à l'année 1781...* Paris : de l'Imprimerie de Philippe-Denys Pierres, 1781.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1.* 2ème édition. Paris : Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17, 1806. 402 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 2.* 2ème édition. Paris : Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17, 1806. 454 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 3.* 2ème édition. Paris : Dentu, 1806. 420 p.

SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 4.* 2ème édition. Paris : Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17, 1806. 498 p.

SONNERAT P., DENTU. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1.* Paris : Dentu, 1806. 830 p.

SONNERAT P., DENTU. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 2.* Paris : Dentu, imprimeur-Libraire, quai des Augustins, n°17, 1806. 764 p.

SONNERAT P., PIERRES. *Voyage aux Indes Orientales et a la Chine, Fait par ordre du Roi, depuis l'année 1774 jusqu'à l'année 1781... Par M. Sonnerat... Proposé par souscription.* [s.l.] : de l'Imprimerie de Philippe-Denys Pierres, 1781. 22 p.

SONNERAT P., THIOLLIÈRE. *Voyages aux Indes orientales et à la Chine, tome 1*. Paris : chez l'auteur: rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménissier, Marchands d'étoffes de soies; chez Froulé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix, 1782. 514 p.

SONNERAT P., THIOLLIÈRE. *Voyages aux Indes orientales et à la Chine, tome 2*. Paris : chez l'auteur: rue Saint André-des-Arts, vis-à-vis la rue de l'Eperon, maison de M. Ménissier, Marchands d'étoffes de soies; chez Froulé: Libraire Pont Notre-Dame, vis-à-vis le quai de Gèvres; chez Nyon: rue du Jardinier; chez Barrois le jeune, rue du Hurepoix, 1782. 436 p.

BIBLIOGRAPHIE

Histoire de la Chine

CHAN C. *Chine : culture millénaire et réalité moderne*. Genève : Olizane, 1993. (Guides Olizane).

CHAUSSENDE D. *La Chine au XVIII^e siècle - L'apogée de l'Empire Sino-Mandchou des Qing*. Clamecy : Les Belles Lettres, 2013. 269 p. (Guide Belles Lettres des civilisations, 35)

COMMEAUX C. *La vie quotidienne en Chine sous les Mandchous*. Paris : Hachette, 1970. 320 p. (La Vie quotidienne).

GENTELLE P. *Chine, peuples et civilisation*. Paris : La Découverte, 2004. 218 p. (L'état du monde, 170)

GERNET J. *Le monde chinois*. Paris : Armand Colin, 1999. 699 p.

GERNET J. *Le monde chinois. L'époque moderne : X^e siècle-XIX^e siècle*. Paris : Pocket, 2006. 378 p. (Agora, 302)

LARRE C. *Les Chinois : esprit et comportement des chinois comme ils se révèlent par leurs livres et dans leur vie des origines à la fin de la dynastie Ming, (1644)*. Paris, France : Éditions Philippe Auzou, 1998. 671 p. (Histoire ancienne des peuples).

TRASSARD F. *La vie des Chinois au temps des Ming*. Paris : Larousse, 2003. 191 p. (L'histoire au quotidien, 7)

TWITCHETT D. C., ÉD. *The Cambridge History of China* Cambridge : Cambridge University Press, 1979. 850 p. [En ligne] : < <http://universitypublishingonline.org/ref/id/histories/CBO9781139055949> > (consulté le 12 avril 2016)

Dictionnaire de la Civilisation chinoise. Paris : Albin Michel : Encyclopaedia Universalis, 1998. 923 p.

- *Botanique et Herbar*

ALLORGE-BOITEAU L., IKOR O. *La fabuleuse odyssée des plantes : les botanistes voyageurs, les Jardins des Plantes, les herbiers*. Paris JC Lattès, 2003. 727p.

DROUIN J.-M. *L'herbier des philosophes*. Paris : Éditions du Seuil, 2008. 320 p. (Science ouverte).

JEANGUYOT M., SÉGUIER-GUIS M. *L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde*. Toulouse : Editions Plume de carotte, 2004. 166 p.

MAGNIN-GONZE J. *Histoire de la botanique*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2009. 241 p.(Références).

MORAT P., AYMONIN G., JOLINON J.-C. *L'herbier du monde : cinq siècles d'aventures et de passions botaniques au Muséum national d'histoire naturelle*. Paris : Éditions du Muséum Les Arènes/l'Iconoclaste, 2004. 240 p.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES, DE SAVANS ET D'ARTISTES. *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*. Paris : Chez Panckoucke, hôtel de Thou, rue des Poitevins, 1791. 928 p.

PINAULT-SORENSEN M. *Le livre de botanique : XVII^e et XVIII^e siècles*. Paris : Bibliothèque nationale de France, 2008. 256 p. (Conférences Léopold Delisle).

Histoire du thé

BÉCAUD N. *Le thé : la culture chinoise du thé*. Lyon : Éditions Stéphane Bachès, 2004. 176 p.

BLOFELD J. E. C. *Thé et Tao : l'art chinois du thé*. Paris : Albin Michel, 1997. 286 p. (Espaces libres, 73)

BOUTILLY V. J. A. *Le thé : sa culture et sa manipulation*. Paris : G. Carré et C. Naud, 1898. 112p.

BUTEL P. *Histoire du thé*. 2^e éd. 2007. Mayenne : Les Éditions Desjonquères, 2001. 256p.(Outremer).

DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*. Paris : RMN, 2012. 64 p.

GAUTIER L. *Le thé : arômes & saveurs du monde*. Paris : Aubanel, 2005. 189 p.

HONG KONG MUSEUM OF TEA WARE. « Where did tea come from? », 2012. [En ligne] : < http://www.lcsd.gov.hk/ce/Museum/Arts/7thingsabouttea/en/ch2_0_0.htm > (consulté le 14 avril 2016)

HOUSSAYE J.-G. *Monographie du thé: description botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiéniques de cette feuille ornée de 18 gravures*. [s.l.] : Chez l'auteur, 1843. 208 p.

RUNNER J. *Le Thé*. 2^e éd. mise à jour. Paris : Presses universitaires de France, 1974. 128 p. (Que sais-je ?, 1392)

SCHOUPACH M. *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne. Michel Schoupach, de Langnau en Suisse, précédé de la description de cet arbrisseau et de son usage en Chine*. Paris : [s.n.], 1775. 31 p. [En ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k61530297> > [consulté le 3 janvier 2016]

TRÉPARDOUX F., DELAVEAU P. « Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions ». *Revue d'histoire de la pharmacie* 1999. Vol. 87, n°322, p. 247-253. [En ligne] : < <http://dx.doi.org/10.3406/pharm.1999.4744> > [consulté le 12 octobre 2015]

WANG L. *Le thé et la culture chinoise*. 1^{ère} édition. Pékin : Éditions en Langues Étrangères Beijing, 2006. 194 p.

YI S., JUMEAU-LAFOND J., WALSH M. *Le livre de l'amateur de thé*. Paris : Editions Robert Laffont, 1983. 240 p.

Dictionnaire des sciences médicales par une société de médecins et de chirurgiens : MM. Adelon, Alibert, Barbier, [et al.]. Paris : C. L. F. Panckoucke, 1812.

Économie du thé

BLANCHON F. *Savourer, goûter*. Paris : Presses Paris Sorbonne, 1995. 428 p.

BOULET K. *Commerce du thé sino-britannique (1784-1850) : la chute du monopole chinois* Université Laval, 2009. [En ligne] : < <http://oatd.org/oatd/record?record=oai%5C%3Atheses.ulaval.ca%5C%3A2009%5C%2F26056> > [consulté le 12 octobre 2015]

BOULNOIS L. *La route de la soie : dieux, guerriers et marchands*. Genève : Éditions Olizane, 2001. 560 p.

COOK H. J. *Matters of Exchange: Commerce, Medicine, and Science in the Dutch Golden Age*. Yale University Press, 2007. 576 p.

DERMIGNY L. *La Chine et l'Occident : le commerce à Canton au XVIII^e siècle 1719-1833*. Paris SEVPEN, 1964.

FRANCOEUR, MOLARD JEUNE, PAYEN, HACHETTE, CHEVREUL, POUILLET. *Dictionnaire technologique ou Nouveau dictionnaire universel des arts et métiers et de l'économie industrielle et commerciale*. Bruxelles : Lacrosse et Cie, Libraires-Éditeurs, 1839. 508 p.

SAVARY DES BRUSLONS J., SAVARY P.-L. *Dictionnaire universel de commerce*. Paris : Chez la veuve Estienne et Fils, rue Saint Jacques, à la Vertu, 1748. 1016 p.

WEI L. T. *La politique missionnaire de la France en Chine : 1842-1856 [Livre] : l'ouverture des cinq ports chinois au commerce étranger et la liberté religieuse*. Centre national de la recherche scientifique. 1960.

Les voyages en Chine

BLANCHARD E. *Sur les traces des grands voyageurs en Chine, au Tibet et en Asie centrale*. Rennes : Ouest France, 2005. 187 p.

BOOTHROYD N., DÉTRIE M. *Le voyage en Chine : anthologie des voyageurs occidentaux, du Moyen âge à la chute de l'Empire chinois*. Paris, France : Robert Laffont, 1992. 1509 p.(Bouquins).

BRIZAY B. *La France en Chine : du XVIIe siècle à nos jours*. Paris : Perrin, 2013. 556 p.

CRONIN V. *Matteo Ricci : le sage venu de l'Occident*. Paris : Albin Michel, 2010. 371 p.

FÈRE F. F. G. DE. *Statistique des lettres et des sciences en France: Intitutions et etablissements litteraires et scientifiques. Dictionnaire des hommes de lettres, des savans existant en France, leurs ouvrages, leur domicile actuel--*. [s.l.] : L'Auteur, 1834. 904 p.

FLICHY T. *Stratégies chinoises : le regard jésuite, 1582-1773*. Paris : Économica, 2012. 100 p. (Stratégies & doctrines).

FONTANA M. *Matteo Ricci*. Paris : Salvator, 2010. 456 p.

LANDRY-DERON I. *La preuve par la Chine : la « Description » de J.-B. Du Halde, jésuite, 1735*. Paris : Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 2002. 428 p.(Civilisations et sociétés, 110)

LAPORTE J. *Traditions religieuses en Chine et mission chrétienne*. Paris : Éditions du Cerf, 2003. 400 p. (Initiations).

MARTZLOFF J.-C. « Matteo Ricci et la science en Chine ». *Études*. 29 avril 2010. Vol. Tome 412, n°5, p. 639-649.

MASSON M. *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVIIe siècle*. Paris : Editions des Facultés jésuites de Paris, 2010. 205 p.

MONNIER J., LAVONDES A., JOLINON J.-C., ÉLOUARD P. *Philibert Commerson, le découvreur du bougainvillier*. Châtillon-sur-Chalaronne (Ain) : Association Saint-Guignefort, 1993. 191 p.

MUCHEMBLED R., BELMAS E. *Le XVIII^e siècle, 1715-1815*. Rosny : Editions Bréal, 1994. 364 p.

NATHAN-EBRARD I., AUJOGUE F., BASTID-BRUGUIÈRE M., BENSAQTIXIER N. *La Chine : une passion française - archives de la diplomatie française XVIII^e-XXI^e siècles*. Portet-sur-Garonne : Loubatières, 2014. 240 p. (Archives remarquables).

POIVRE P. *Mémoires d'un botaniste et explorateur*. La Rochelle : La Découverte, 2006. 230 p.

Croissance démographique et urbanisation: politique de peuplement et aménagement du territoire : séminaire international de Rabat (15-17 mai 1990). Paris: INED, 1993. 452 p

« Voyage aux Indes Orientales et en Chine, entrepris sur ordre du roi, de 1774 jusqu'à 1781: Dans lequel on traite des mœurs religieuses, des sciences, des arts des Indiens, des Chinois, des Pegouins, et des Madegasses. » [s.l.] : [s.n.], 1782. [En ligne] : < <https://www.wdl.org/fr/item/663/> > (consulté le 9 juin 2016)

Histoire du livre

BARBIER F., JURATIC S., MELLERIO A. *Dictionnaire des imprimeurs, libraires et gens du livre à Paris, 1701-1789. A-C*. Genève : Librairie Droz, 2007. 691 p.(Histoire et civilisation du livre, 30)

DELALAIN P. *L'imprimerie et la librairie à Paris : de 1789 à 1813 : avec trois fragments du plan de Paris en 1810*. Paris : Delalain frères, [s.d.].

HOUDOY J. *Les imprimeurs lillois: bibliographie des impressions lilloises, 1595-1700*. [s.l.] : Slatkine, 1971. 422 p.

MARCO L. « Genèse du risque éditorial : la comptabilité à l'époque romantique dans le fonds des libraires du commerce ». *Management & Avenir*. 4 mai 2011. n°41, p. 124-139.

QUÉRARD J.-M. *La littérature contemporaine*. [s.l.] : Daguin frères, 1828. 764 p.

SAVART C. *Les catholiques en France au XIXe siècle: le témoignage du livre religieux*. [s.l.] : Editions Beauchesne, 1985. 728 p.

VARRY D., BARBIER F. *Lyon et les livres*. [s.l.] : Librairie Droz, 2006. 436 p.

WILLEMETZ G. *Jean Anisson : 1642-1721 : un homme d'affaires et de culture au Grand siècle*. Paris : Éditions des Cendres, 2004. 206 p.

Mémoire de Clament Frères, libraires-éditeurs, associés, propriétaires des Archives du Droit Français, à Paris, contre Immerzeel et Compie, imprimeurs-libraires à Amsterdam, Rotterdam, et La Haye. [s.l.] : Locke, 1811. 56 p.

ANNEXES

Table des annexes

THEIER	156
CARTE DE LA CHINE 2016.....	157
CHRONOLOGIE DES DYNASTIES CHINOISES	158
ROULEAU A THE EN ARGENT DORE ET ESSIEU D'ARGENT DU MONASTERE DE FAMEN DANS LA PROVINCE DU SHAANXI.....	159
BOL « IMPERIAL »	160
WRITING THE HEART SUTRA IN EXCHANGE FOR TEA, ZAHO MENGFU, 1542-1543	161
HUA YUAN (1682 – 1756) DEUX SAVANTS VERSIFIANT, 1732, XUBAIZHAI COLLECTION – MUSEE DES ARTS DE HONG KONG	162
BOITE COUVERTE	163
FRESQUE DE LA TOMBE DES LIAO AU HEBEI.....	164
PORTRAIT DE CAM – HY, EMPEREUR DE LA CHINE ET DE LA TARTARIE	165
CARTE DE LA PROVINCE DE KOEI-TCHEOU	166
CARTE DES VILLES DE LA PROVINCE DE KIANG NAN	167
LES VOYAGES DU PERE HUC.....	168
FEMME INDIENNE	169
CONVOI CHINOIS	170
CHIVEN ET VICHENOU SOUS LE NOM DE SANGARA NARAÏNEN	171
TOURTERELLE DE LA CHINE.....	172

THEIER⁵⁴⁴



ARBUSTE, FEUILLE, FLEUR ET FRUIT DU THEIER.

⁵⁴⁴ LAROUSSE.FR « théier », [En ligne]:< <http://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/théier/96923> > (consulté le 13 février 2016)

CARTE DE LA CHINE 2016⁵⁴⁵



⁵⁴⁵ Google Maps

CHRONOLOGIE DES DYNASTIES CHINOISES⁵⁴⁶

Shang	16 ^e siècle - 1027 avant J.-C.
Zhou de l'Ouest	1027-771
Zhou de l'Est	771-221
Printemps et Automnes	771-475
Royaumes Combattants	475-221
Qin	221-206
Han Antérieurs	206 avant J.-C. - 8 après J.-C.
Xin	8-24
Han Postérieurs	25-220
Trois Royaumes	220-265
Jin de l'Ouest	265-316
Dynasties du Nord et du Sud	317-589
Seize Royaumes	317-439
Zhao Antérieurs	304-329
Qin Antérieurs	351-383
Qin Postérieurs	384-417
Wei du Nord	386-534
Wei de l'Ouest	535-556
Zhou du Nord	557-581
Sui	581-618
Tang	618-907
Cinq Dynasties	907-960
Song du Nord	960-1127
Song du Sud	1127-1279
Jin (Jurchen)	1115-1234
Yuan (Mongols)	1279-1368
Ming	1368-1644
Qing (Manchous)	1644-1911
République de Chine	1911-1949
République Populaire de Chine	1949-

⁵⁴⁶ CHAN C. *Chine: culture millénaire et réalité moderne*. Genève : Olizane, 1993. (Guides Olizane).

**ROULEAU A THE EN ARGENT DORE ET ESSIEU
D'ARGENT DU MONASTERE DE FAMEN DANS LA
PROVINCE DU SHAANXI⁵⁴⁷**



⁵⁴⁷ CHINA PHOTOS. « The gilded silver tea roller and the silver axle are displayed during... » In : *Getty Images* [En ligne]: < <http://www.gettyimages.fr/detail/photo-d'actualit%C3%A9/the-gilded-silver-tea-roller-and-the-silver-axle-are-photo-d'actualit%C3%A9/91259772> > (consulté le 25 avril 2016)

BOL « IMPERIAL »⁵⁴⁸



**CHINE, JINGDEZHEN (JIANGXI), MARQUE ET PERIODE
YONGZHENG (1723 – 1735)**

**Porcelaine, décor d'émaux polychrome de 6 cm de haut, et de 4,8
cm de diamètre à la base. Conservé à Paris au Musée Guimet, Collection
E. Grandidier**

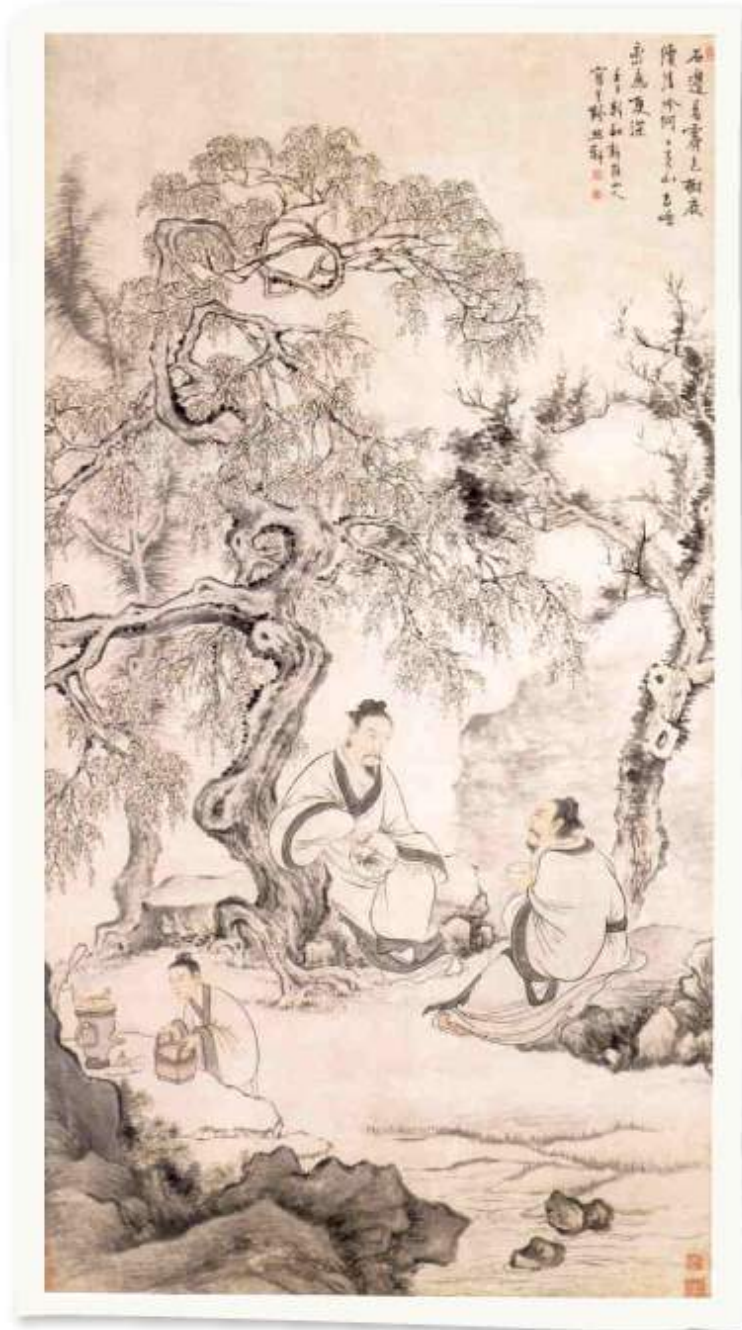
⁵⁴⁸ DESROCHES J.-P., COLLECTIF. *Le Thé : Histoire d'une boisson millénaire. Exposition, musée des arts asiatiques Guimet, 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013*. Paris : RMN, 2012. 64 p.

WRITING THE HEART SUTRA IN EXCHANGE FOR TEA, ZHAO MENGFU, 1542-1543⁵⁴⁹



⁵⁴⁹ THE CLEVELAND MUSEUM OF ART. « Zhao Mengfu Writing the “Heart” (Hridaya) Sutra in Exchange for Tea ». In : *Cleveland Museum of Art*, 2016 [En ligne] : < <http://www.clevelandart.org/art/1963.102> > (consulté le 5 mai 2016)

**HUA YUAN (1682 – 1756) DEUX SAVANTS VERSIFIANT,
1732, XUBAIZHAI COLLECTION – MUSEE DES ARTS DE
HONG KONG⁵⁵⁰**



⁵⁵⁰ HONG KONG MUSEUM OF TEA WARE. « Where did tea come from? », 2012. [En ligne]: < http://www.lcsd.gov.hk/ce/Museum/Arts/7thingsabouttea/en/ch2_0_0.htm > (consulté le 14 avril 2016)

BOITE COUVERTE⁵⁵¹**TOMBE NO. 1 DES HAN A MAWANGDUI, CHANGSHA, PROVINCE DU HUNAN. DYNASTIE HAN DE L'OUEST**

Boite laquée, de 9 cm de hauteur et de 23,5 cm de profondeur. Selon la description du musée provincial de Hunan, cet objet est une boîte ayant contenu de la nourriture ressemblant à un gâteau. C'est le seul objet présent dans la collection qui pourrait ressembler à la boîte à thé citée par Wang Ling.

⁵⁵¹ Hunan Provincial Museum , Collection « Cultural relics from the Mawangdui tombs » [En ligne] : < <http://www.hnmuseum.com/hnmuseum/eng/collection/collectionSuccinct.jsp?columnid=010f36b8bc27402881b70f369d460018> > (consulté le 14 avril 2016)

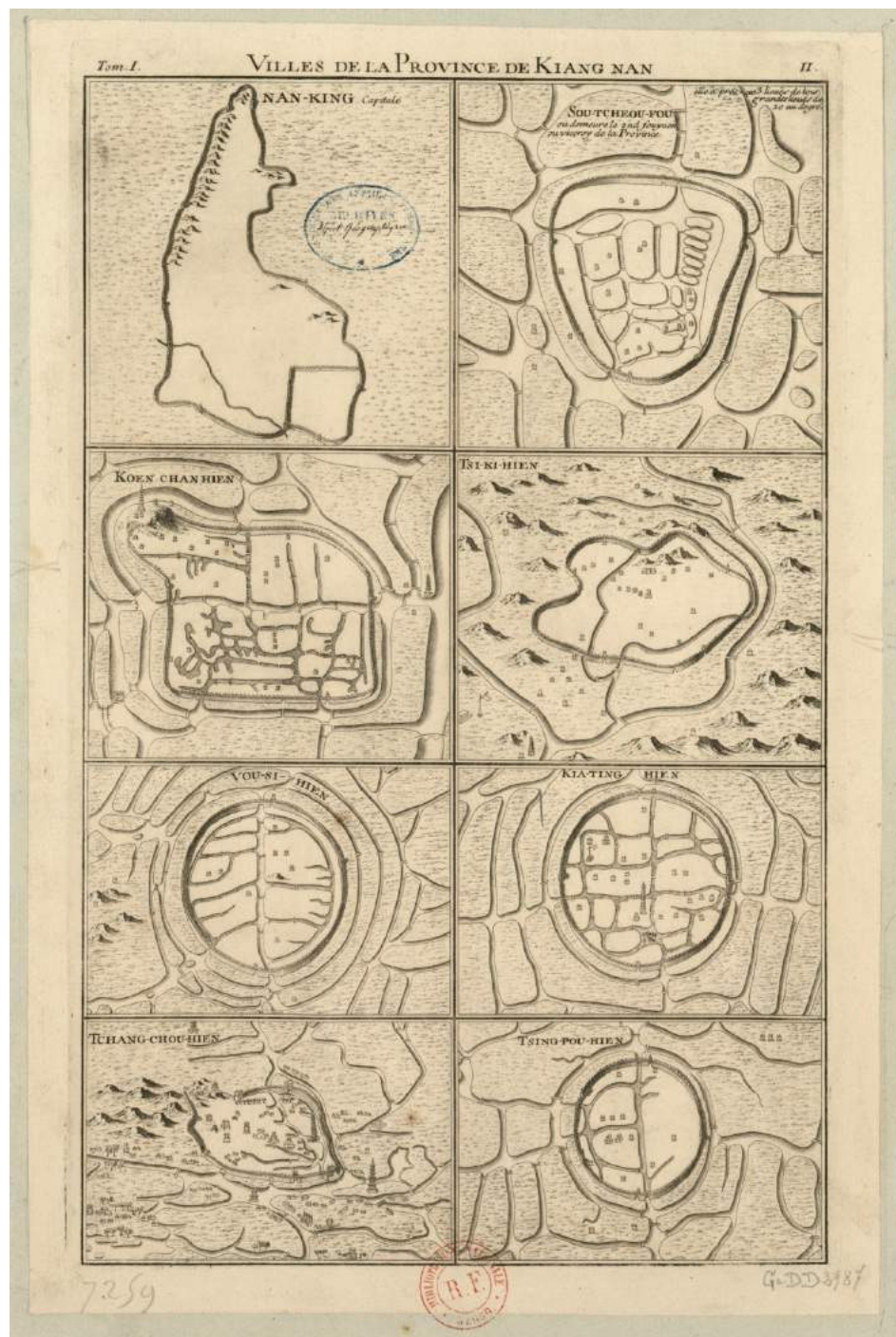
FRESQUE DE LA TOMBE DES LIAO AU HEBEI



PORTRAIT DE CAM – HY, EMPEREUR DE LA CHINE ET
DE LA TARTARIE⁵⁵²



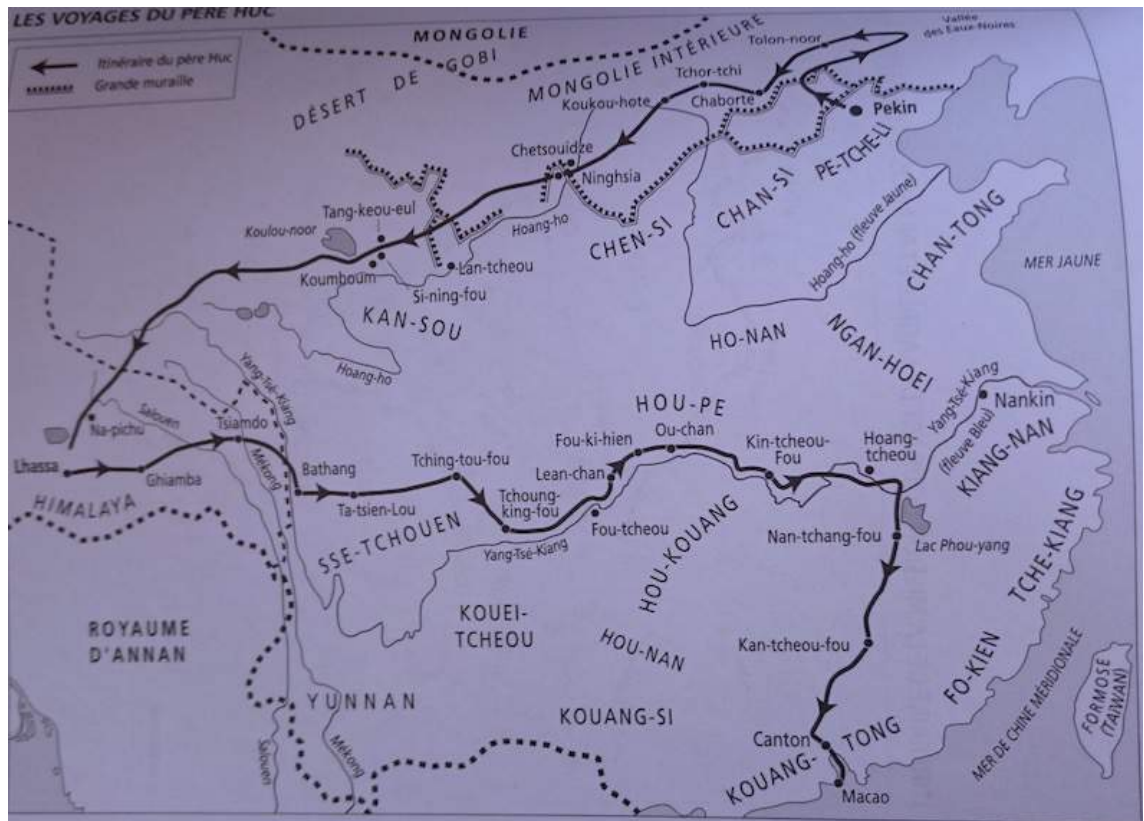
⁵⁵² LECOMTE L. *Nouveaux mémoires sur l'état présent de la Chine Tome 1*. 3ème édition. Paris : Chez Jean Anisson, 1697. 498 p.

CARTE DES VILLES DE LA PROVINCE DE KIANG NAN⁵⁵⁴

Carte également présente dans le premier volume de la Description. Elle mesure 43x28,5 cm. Il n'y a aucune information sur le producteur de cette carte. En haut il représente Nan-King, la capitale de la province et à droite Sou Tcheou Fou, la ville où habite le vice-roi de la province. Ne sont représenté que les contours des villes, les montagnes et les monuments importants de la ville (les pagodes).

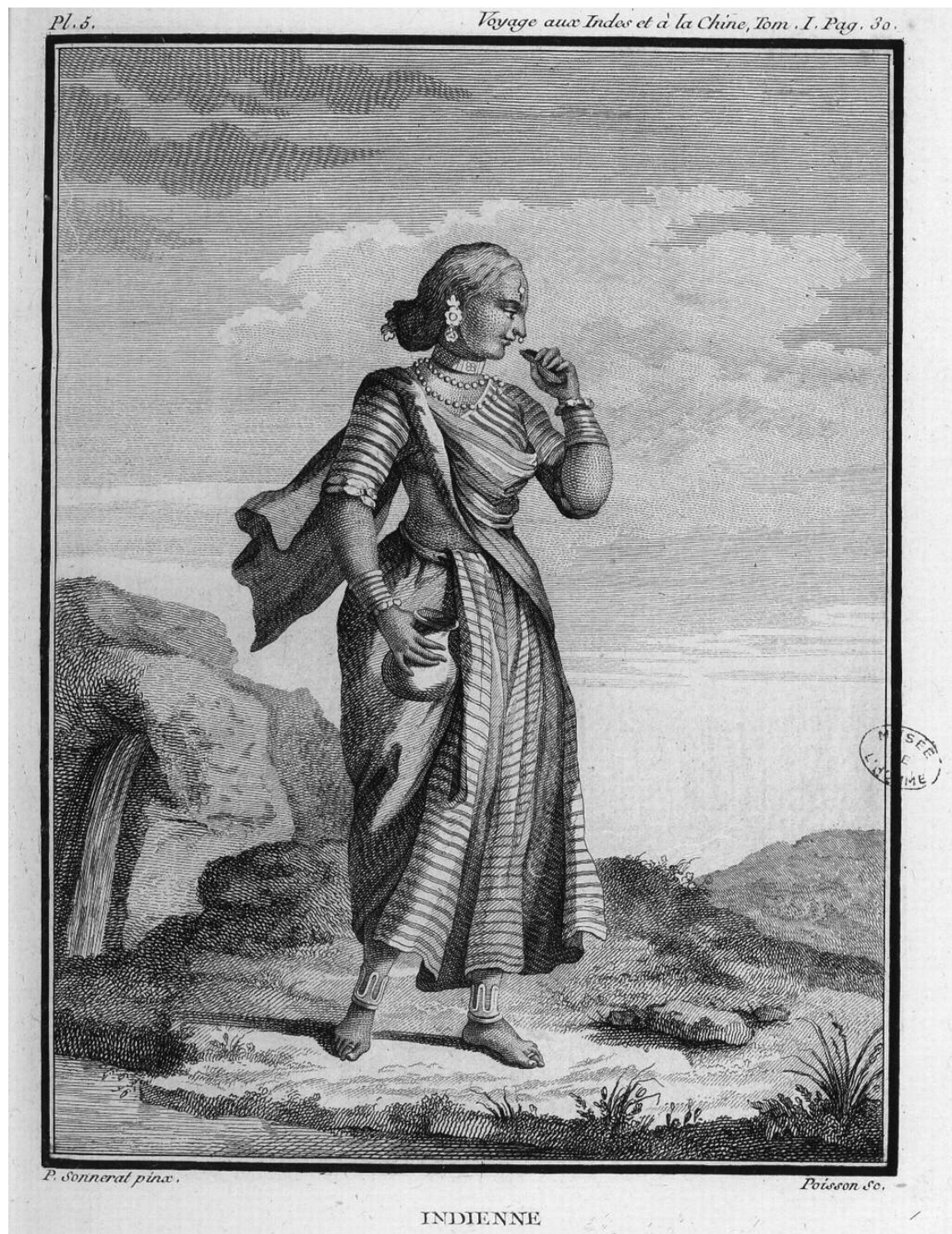
⁵⁵⁴« Jean-Baptiste Du Halde (1674-1743) ». In : data.bnf.fr [En ligne] : < http://data.bnf.fr/12364353/jean-baptiste_du_halde/ > (consulté le 25 mai 2016)

LES VOYAGES DU PERE HUC⁵⁵⁵



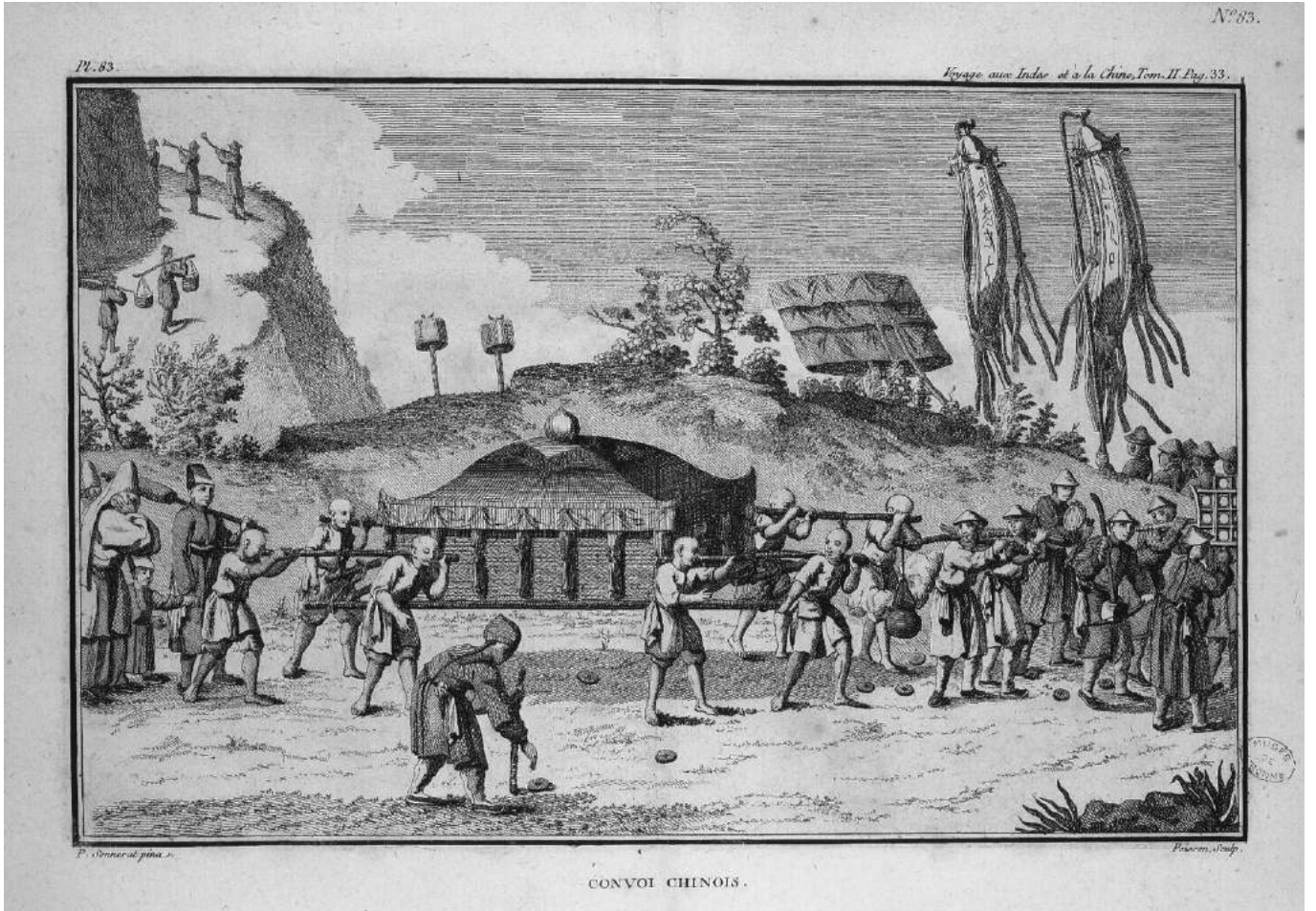
⁵⁵⁵ BRIZAY B. *La France en Chine : du XVIIe siècle à nos jours*. Paris : Perrin, 2013. 556 p.

FEMME INDIENNE⁵⁵⁶



⁵⁵⁶ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome I.* Op. cit.

CONVOI CHINOIS⁵⁵⁷



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

⁵⁵⁷ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 2.* Op. cit.

CHIVEN ET VICHENOU SOUS LE NOM DE SANGARA NARAÏNEN⁵⁵⁸

Pl. 32.

Voyage aux Indes et à la Chine Tom. I. Pag. 155.



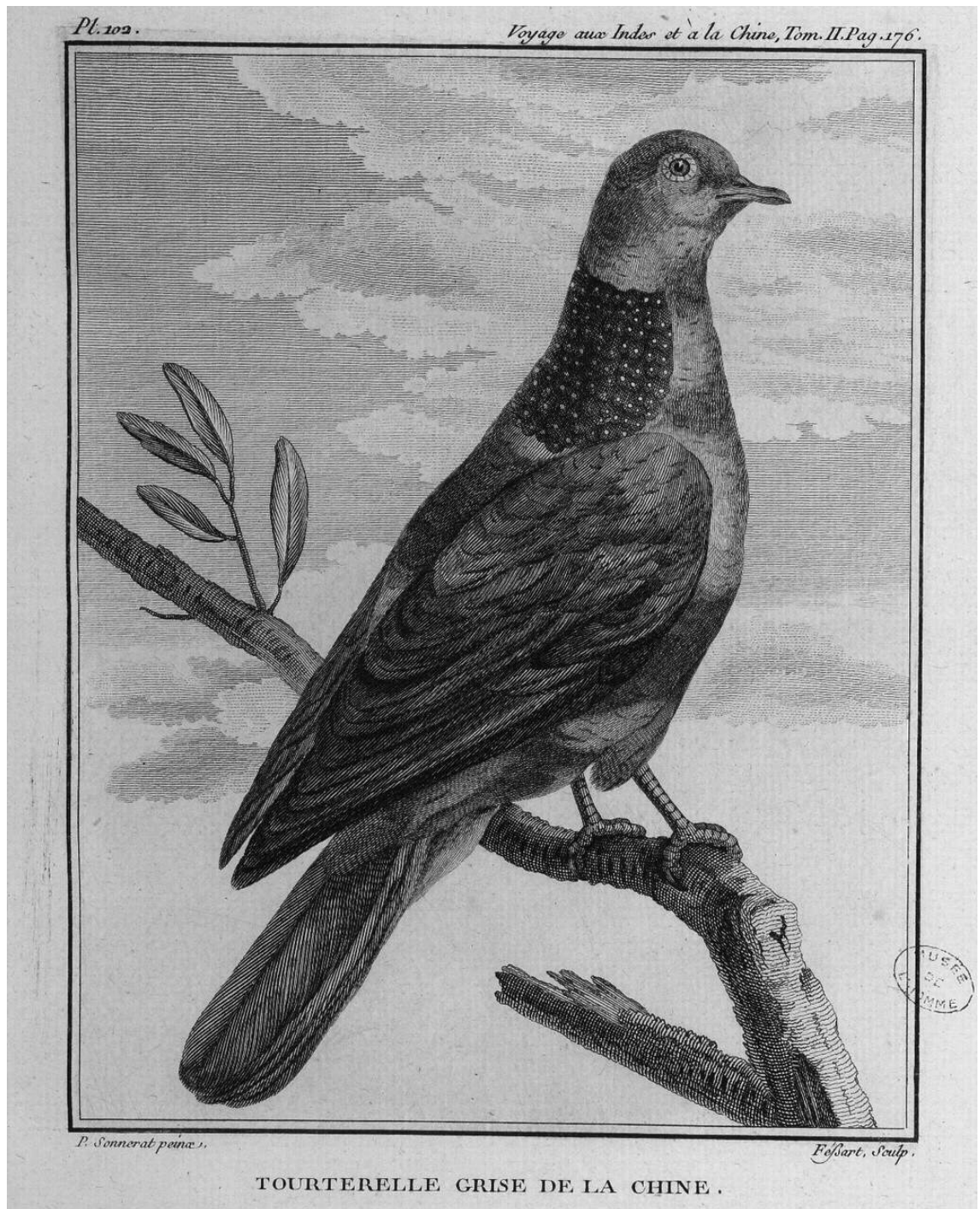
P. Sonnerat Pinx.

Poisson sc.

CHIVEN ET VICHENOU
sous le nom de Sangara naraïnen

⁵⁵⁸ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 1.* Op. cit.

TOURTERELLE DE LA CHINE⁵⁵⁹



⁵⁵⁹ SONNERAT P. *Voyage aux Indes orientales et à la Chine, tome 2.* Op. cit.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 - L'Empereur Chen Nong, inventeur mythique du thé	14
Figure 2 - Les différents types de cueillette.....	18
Figure 3 - The T'ang provinces, 822	20
Figure 4 - Lu Yu buvant du thé	32
Figure 5 - Ustensiles pour le thé sous les T'ang. De gauche à droite en partant du haut : Panier, enclume à galette, pilon, moule à galette, louche, tamis, brosse, bol.	35
Figure 6 - Portrait de Matteo Ricci par le frère chinois You Wenhui en 1610. Huile sur toile, 120x95 cm, conservé à l'église du Gesù à Rome.....	54
Figure 7 - Marque typographique d'Horace Cardon	58
Figure 8 - Marque typographique de Pierre de Rache	58
Figure 9 - Part des contributeurs de la Description	79
Figure 10 - Évariste Huc	88
Figure 11 - Marque typographique de l'imprimeur Crapelet.....	116
Figure 12 - Cours des thés verts à Canton de 1845 à 1848	132

TABLE DES MATIERES

SIGLES ET ABREVIATIONS	7
INTRODUCTION	9
HISTOIRE DU THÉ.....	13
I- L'APPARITION DU THE EN CHINE	13
A- <i>Les légendes.....</i>	13
La légende de l'Empereur agriculteur.....	13
La découverte	13
L'influence	14
La légende japonaise	15
L'histoire.....	15
L'influence	15
Les premières traces de l'utilisation du thé	16
B- <i>L'exploitation du thé</i>	16
La plante et son exploitation.....	16
La plante.....	16
Sol et climat.....	17
La cueillette	18
Les lieux plus propices de la Chine pour l'exploitation du thé	19
C- <i>Les premières utilisations</i>	21
La médecine	21
L'utilisation par les moines	22
La démocratisation du thé	22
II- LA DEGUSTATION DU THE EN CHINE	23
A- <i>Les différents types de thé.....</i>	23
Le thé vert	23
Préparation.....	23
Thés verts célèbres	24
Thé Oolong	24
Le thé rouge	25
Préparation.....	25
Les autres types de thé	26
Thés blancs	26
Thés jaunes.....	26
B- <i>L'évolution de la consommation du thé</i>	27
Les trois écoles de thé	27
Le thé bouilli (en gâteau)	27
Le thé battu (en poudre)	27
Le thé infusé (en feuille)	28
L'influence sur les pays voisins.....	29
La Corée.....	29
Les nomades autour de la Chine	29
Le Japon.....	30
C- <i>L'art de la dégustation du thé en Chine.....</i>	32
Les écrits de Lu Yu	32
Lu Yu.....	32
Le <i>Ch'a ching</i>	33
Les ustensiles de dégustation.....	34
Les outils nécessaires à la dégustation	34
Le développement de la porcelaine en Chine.....	37
Les concours de thé	38

III-	LES APPORTS CULTURELS DU THE.....	39
A-	<i>La culture du thé</i>	39
	La peinture	39
	Les dessins	39
	La calligraphie	40
	La littérature	40
	Essais	40
	Poèmes et chant	41
B-	<i>Le rapport social au thé</i>	41
	Les hiérarchies sociales par rapport au thé.....	41
	L'Empereur	41
	Les élites.....	42
	Les gens ordinaires	43
	Les maisons de thé	43
	Les maisons de thé de la région du Sichuan	43
	Les maisons de thé des régions du Sud	44
	Les maisons de thé à Beijing	45
	Les maisons de thé des régions du Nord	47
C-	<i>Les rites et croyances</i>	47
	Les rites quotidiens liés au thé	48
	La naissance.....	48
	Le mariage	48
	Le décès.....	49
	Le thé dans le bouddhisme, le taoïsme et le confucianisme	49
	Le confucianisme	49
	Le bouddhisme.....	50
	Le taoïsme	52
	Les liens entre les différentes religions.....	53
	LE THE VU PAR LES RELIGIEUX EN CHINE	54
I-	L'ARRIVEE DES JESUITES EN CHINE ENTRE LE 16EME ET LE 17EME	54
A-	<i>Les premiers voyages</i>	54
	Matteo Ricci	54
	La notoriété de Matteo Ricci	56
	Ses écrits pendant son voyage en Chine	57
	Œuvres scientifiques, religieuse et littéraire	57
	Les mémoires de Matteo Ricci.....	57
	Son témoignage sur le thé	59
	La découverte de la décoction.....	59
	Les coutumes d'accueil	60
	Le thé à table	60
B-	<i>Les missions françaises en Chine</i>	62
	Un jésuite mathématicien en Chine.....	62
	Ses mémoires et ses lettres.....	63
	Éditions et Rééditions	63
	Personnages importants.....	65
	Sa vision du thé	68
	Le thé dans les cérémonies chinoises	68
	Médecines et bienfaits	70
	Les différents types de thé	72
	La plante.....	74
II-	LES TEMOIGNAGES DES RELIGIEUX SUR LE THE DU 18EME AU 19EME	76
A-	<i>Une description de la Chine</i>	76
	Du Halde.....	76
	Description de la Chine et de la Tartarie et ses cartes.....	76
	La <i>Description</i>	76
	La réception.....	80
	Le thé pour du Halde	80
	Description de la plante	80
	Les espèces : le bon et le mauvais thé	82

Le commerce du thé et les mises en garde	84
La médecine.....	85
Les coutumes du thé	86
B- Evariste Huc	88
Un missionnaire en Tartarie	88
Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine.....	88
Editions de ces mémoires	88
Succès et rééditions	89
Le thé au Tibet, en Tartarie et en Chine.....	90
La vie de Nomades	90
Le commerce du thé.....	92
Le thé dans la médecine	94
Les offrandes de thé.....	94
Les traditions liées au thé	95
Description des provinces de la Chine	96
LE THE : UNE NOUVELLE PLANTE, UNE NOUVELLE DENREE	99
I- LE THE POUR LES SCIENTIFIQUES	99
A- Un voyage entre science et commerce	99
Joseph-François Charpentier de Cossigny de Palma	99
Biographie	99
Publications	100
Le thé	101
L'aspect botanique.....	101
Le commerce	103
L'implantation du thé en dehors de la Chine.....	104
Le thé : une boisson de bienfaits	105
Servir le thé	106
B- Le thé par un naturaliste	107
Pierre Sonnerat	107
Voyages aux Indes orientales et à la Chine	107
Éditions de 1782	107
Éditions de 1806	109
Contenu et iconographie.....	110
Le thé	111
Médecine.....	111
Commerce	112
La plante.....	113
Région de production.....	113
II- LE COMMERCE AVEC LA CHINE.....	115
A- Le développement du commerce entre les Européens et l'Asie	115
Carloman Louis François Félix marquis Renouard de Sainte-Croix	115
Biographie	115
Voyage commercial et politique aux Indes Orientales.....	116
Les observations de Renouard de Sainte-Croix sur le thé	117
Les lieux de commerce et de production de thé.....	117
L'achat de thé par les Européens.....	117
Le profit des hanistes et les fraudes	119
Les coutumes du thé	120
B- Lyon et la Chine.....	121
Un Stéphanois en Chine	121
Isidore Hedde	121
Les rapports de voyage	121
De la soie mais aussi du thé	122
Une histoire du thé	122
La plante.....	123
Le thé au Japon.....	125
Les régions productrices.....	126
Les différents types de thé	127
Les ustensiles.....	130

Le commerce et le transport 131

CONCLUSION 135

SOURCES 139

BIBLIOGRAPHIE..... 147

ANNEXES 155

TABLE DES ILLUSTRATIONS 173

TABLE DES MATIERES 175