

**D**epuis le XXI<sup>ème</sup> siècle, les secrets des maîtres du thé suscitent encore une

multitude d'interrogations. Leurs écoles ? Leurs rites ?

Personne encore aujourd'hui ne peut définir avec minutie leur savoir-faire et si vous souhaitez détenir ne serait-ce que les fondamentaux, l'apprentissage serait fastidieux et éternel. Il faut des décennies pour former un maître de thés. Et encore....

## Une tradition

Commençons par le début. La première question est simple et tout à fait légitime : qu'est-ce qu'un maître de thé ? Pour cela, il faut comprendre l'importance de la cérémonie du thé.

Voici quelques éléments de réponse et un petit florilège culturel (histoire de briller en soirée) :

La **cérémonie du thé** - ou disons plutôt « service japonais du thé » - est un art traditionnel inspiré en partie par le bouddhisme de type zen, dans lequel le **thé vert** en poudre est préparé de manière codifiée par un praticien expérimenté. Il est servi à un petit groupe d'invités dans un cadre calme. Dit comme cela, vu de chez nous (l'Occident), cela peut être perçu comme une cérémonie. C'est en réalité un service très long (quatre heures) et précis, effectué par un professionnel.

Le maître du thé est ce professionnel. Il est le fruit d'un long apprentissage lui permettant d'être familier avec la production et les différents types de thés, avec les kimonos, la calligraphie, les arrangements floraux, les céramiques, l'encens, et un large ensemble d'autres disciplines traditionnelles. L'étude de la cérémonie du thé prend de nombreuses années. En fait toute une vie. D'ailleurs, même pour participer en tant qu'invité à une cérémonie du thé formelle, une connaissance très précise de l'art du thé est requise.

## Un nouveau métier : tea master

L'Occident n'a pas ce passé glorieux en terme de dégustation de thé. Et pourtant, en France notamment, la consommation de thé augmente\* et avec elle une volonté d'excellence. En clair, nous avons redécouvert le thé, boisson millénaire, véritable produit gastronomique qui se déguste avec le même professionnalisme et la même attention que le vin. A la différence qu'il n'existe pas encore d'enseignement formalisé et validé par l'Éducation nationale. Pas de voie royale, donc, mais des parcours atypiques qui mènent à l'expertise du [thé](#).

Alors comment devenir maître de thé moderne ? La réponse est simple : la passion, la patience et l'expérience. Voyager pour déguster un thé sur la plantation, découvrir toutes ses subtilités et son potentiel, les analyser et les mémoriser, c'est la première tâche du tea master. Ensuite vient le travail d'imagination pour élaborer des mélanges qui exprimeront les saveurs. Un métier passionnant qui allie originalité, créativité et émotion. La différence avec la version traditionnelle ? Le tea master ne fait pas le service.

## Bonus lecture :

Un conseil lecture pour vous familiariser avec cet art du thé ? Le [Maître de thé](#) est un roman historique de l'écrivain japonais Yasushi Inoue, paru en 1981. Une magnifique adaptation au cinéma en a été tirée en 1989 par Kei Kumai.

Petit synopsis : en 1591, Rikyu, maître de la cérémonie du thé, reçoit l'ordre de se faire hara-kiri. Après sa mort, un vieux moine, disciple du maître, s'interroge sur les raisons de ce geste ? Dans son journal, le vieil homme évoque ses rencontres avec de grands maîtres de la cérémonie du thé et se souvient des jours passés auprès de Rikyu. Un texte magnifique qui va vous en apprendre beaucoup sur les maîtres du thé.

\* La consommation de thé en France a été multipliée par 3 au cours des 25 dernières années.

## Articles similaires



**Bellini smoothie,  
votre mocktail estival  
et rafraichissant !**



**Atelier DIY : fabriquez  
votre liqueur de thé  
maison !**



**Le théier: cette plante  
miraculeuse qui nous  
régale !**