

Les thés classiques de **Monodor**



L'Oolong est un thé semi-fermenté provenant de Chine et surtout de Taïwan (Formose) qui se caractérise par des feuilles longues et charnues. A l'infusion, il présente une robe or ambré aux légers reflets verts en offrant des arômes de fraise des bois et une touche de pivoine. En bouche, c'est un thé très plein, aux arômes très francs, avec une belle persistance gustative. Un thé qui se déguste de préférence sans lait.

Le Darjeeling est un thé fermenté (noir) provenant de l'Inde. Il présente une robe jaune miellé éclatant et se caractérise par un nez très aromatique (abricot, mangue, figue sèche avec une touche de pivoine). En bouche, on note des arômes de litchi, groseille rouge et cœur d'artichaut, avec un arrière-goût de miel, le tout bien soutenu par une bonne colonne d'amertume. C'est un thé qui se marie particulièrement bien avec la pâtisserie.

L'Assam porte le nom de la province d'Assam, au nord-est de l'Inde, entre le Bangladesh, la Birmanie et la Chine, à l'est de la province de Darjeeling. Les thés d'Assam sont de grande qualité et ils comportent souvent, pour les meilleurs jardins, beaucoup de *tips* (pointes de feuilles). Ce sont des thés généreux, qui ont du corps, de la tenue, de la force et presque toujours de l'astringence.

L'Assam présente une robe cognac foncé brillant. Au nez, on retrouve le pruneau sec, le foin fraîchement coupé et la mûre. En bouche, l'on découvre des saveurs d'abricot sec, d'acacia et de sirop d'érable, dominées par une amertume omniprésente, à la limite de l'astringence.

Le Yunnan porte le nom de la province dont la capitale est Kuming. C'est une région située au sud de la Chine, au sud-est de la chaîne de l'Himalaya et au nord de la Birmanie, du Laos et du Vietnam. Les thés du Yunnan sont des thés d'altitude, les plantations se trouvant entre 1000 et 2500 m. Pour les connaisseurs, le thé du Yunnan est une merveille et les gens du métier l'ont surnommé « le moka du thé ». Il se différencie nettement des autres thés noirs de Chine et se rapproche en revanche des thés de l'Assam, dont les plantations sont d'ailleurs voisines. Son infusion offre une couleur de très vieux sauternes ambré. Il s'agit d'un thé plein, rond, sans astringence, avec un petit quelque chose en plus: une plénitude qui prolonge fortement le goût en bouche.

Le Ceylan: si depuis 1972, Ceylan est devenu la République du Sri Lanka, rien n'a changé dans le domaine du thé et celui-ci est toujours vendu, dans le monde entier, sous la dénomination de thé de Ceylan. Sur cette île, les théiers poussent à des altitudes allant du niveau de la mer jusqu'à 2500 mètres.

Les plantations sont généralement de petites dimensions puisque chaque propriétaire ne peut disposer que d'une superficie de 20 hectares au maximum.

Ces plantations se trouvent principalement dans le sud de l'île, dans les districts de Kandy, Nuwara Elya, Badulla et Ratnapura. Le thé de Ratnapura, choisi par Monodor, présente une infusion à la robe couleur rhum ambré éclatant. Au nez, il évoque le pruneau sec et le zeste d'orange, avec une touche de caramel et de levain. En bouche, on retrouve le pruneau et la figue

sèche, avec une touche de mûre en finale, le tout sur une solide colonne vertébrale d'amertume, à la limite de l'astringence. Un thé puissant, vigoureux et franc de collier, qui se consomme volontiers au petit déjeuner.

Le thé de jasmin provient de la province de Fujian, en Chine. Il est préparé à partir de thé vert déposé sur un lit de fleurs de jasmin fraîchement cueillies. Le thé de jasmin présente à l'infusion une robe or clair brillant. Au nez, on trouve, naturellement, le jasmin mais aussi des notes de fraise des bois et d'agrumes, avec une touche poivrée. En bouche, on découvre des saveurs fruitées (fraise, ananas ainsi qu'une note « bois de rose »). Un thé rond, presque charnu, avec une légère amertume finale, qui accompagnera parfaitement les cuisines orientales. Le Sencha est le nom japonais du « Natural Leaf ». C'est un thé vert qui tire profit des conditions climatiques idéales des contreforts du mont Fuji. Avec sa robe or clair tirant sur le vert, il offre des arômes de groseille et mangue verte, avec une solide colonne vertébrale d'amertume. Se boit notamment pour accompagner un « sushi », mais aussi volontiers à l'occasion des « dix » ou des « quatre-heures ».

Michel Vidoudez



Alors que, au début du XIX^e siècle, la Chine et le Japon étaient les seuls pays producteurs de thé, en ce début de III^e millénaire, on recense près de 40 pays producteurs pour une production annuelle mondiale de quelque 2,5 millions de tonnes, dont un cinquième de thés verts.



Le thé la boisson la plus consommée après l'eau

A elles seules, trois nations fournissent la moitié des thés bus dans le monde, noirs ou verts. Ce sont, dans l'ordre d'importance, l'Inde (près de 800'000 t), la Chine (près de 700'000 t) et enfin le Sri Lanka, ancienne Ceylan (près de 300'000 tonnes).

Le Kenya, avec ses plus de 200'000 t, occupe la 4^e place au classement des principaux producteurs. Des chiffres étonnants puisque ce pays africain ne s'est lancé dans la culture du thé qu'en 1963, au moment de son indépendance, et qu'il fournit, à lui seul, les deux tiers des thés africains. Viennent ensuite l'Indonésie (160'000 t), la Turquie (135'000 t), le Japon (88'000 t), le Bangladesh et l'Argentine (chacun avec plus de 50'000 t), l'Iran (45'000 t), le Vietnam (36'000 t), le Malawi (35'000 t) et l'Afrique du Sud (10'000 tonnes).

Les principaux pays consommateurs

Le thé est mondialement connu, certes, mais il est en revanche très inégalement consommé à travers la planète. Naturellement, le thé est apprécié dans tous les pays du monde, ce qu'illustrent bien les statistiques puisque l'on estime à quelque mille milliards le nombre de tasses bues par an sur la surface de la terre. Cependant, c'est un pays occidental, l'Irlande (Eire), qui détient, par habitant, le record de consommation annuelle de thé, avec 3,17 kg, suivie du Royaume-Uni (2,62 kg), du Qatar (2,31 kg) et de la Turquie (2,1 kilos).

Vraisemblablement, la Chine se trouve faire partie de ce peloton de tête, cependant, aucun chiffre exact n'a été produit à ce jour. Bien que la

Russie soit pratiquement le plus gros importateur de thé, il n'existe aucun élément permettant d'évaluer la consommation *per capita*.

