

au Japon, la cérémonie du thé...

version française

En ce mercredi 16 avril, demi-ensoleillé, nous sommes une quinzaine à nous donner rendez-vous dans le hall de la Maison de la Culture du Japon, située au pied la Tour Eiffel. Une hôtesse nous accueille et nous conduit par de rapides ascenseurs sur la terrasse où un pavillon jouissant d'une

très belle vue sur la capitale sert de salon de thé.

Nous sommes assis sur de confortables sièges et devant nous, sur une estrade, une hôtesse et quatre autres jeunes femmes revêtues du costume traditionnel, vont nous restituer la cérémonie rituelle du thé.

Ce dernier est venu de Chine vers le VIème siècle de notre ère. C'était du thé vert, composé de feuilles sommitales des théiers, pilées, broyées sur lesquelles l'on verse une louchée d'eau chaude ; cela donne un breuvage épais et un peu âcre. Il possède une propriété excitante qui stimule le corps et facilite l'éveil de l'esprit. Les moines Bouddhistes ne se sont pas trompés, employant ce breuvage pour les stimuler dans leurs études et faciliter leur force de concentration dans la méditation.

Cette poudre de thé vert est aussi considérée comme une médication.

Cette «prise de thé» a été réactualisée par les bouddhistes et incluse dans le cérémonial monacal. Le rite de cette consommation est ensuite passé dans la vie civile. Il est resté une composante fondamentale -distinctive- de la civilisation japonaise depuis le 7ème siècle. Le thé vert consommé ainsi dans de petites réunions permet l'expression de sensibilité intérieure acquise à travers l'étude et la discipline qui constitue le *Chado* (le chemin du thé).

Au 16ème siècle un moine du «*Chado*» Sen Rikey (1522-1591) proposera son rituel pour convertir la vie courante. Ce maître, figure marquante de son époque, était un fin politicien, un esthète idéaliste. Il est devenu par la suite l'âme, le noyau de l'esprit des arts et des métiers au Japon. Le moine «*Sen*» a participé à

la fondation spirituelle du «*Chado*» basé sur une recherche intuitive dans le fond des réalités. Ces préceptes servent aux maîtres du thé qui lui ont succédé pour développer le rituel, et inclure des détails à la procédure pour préparer et servir le thé ainsi que pour la confection des ustensiles nécessaires de même que des recommandations sur la géométrie du salon de thé, sa décoration et autres détails. Aujourd'hui cette cérémonie anticipe généralement un repas.

La philosophie de ce rituel étant expliquée, passons au «spectacle dégustation».

Bien calés sur nos chaises, la cérémonie du thé peut commencer. Cinq personnes, soit une hôtesse et quatre invitées, vont tour à tour tenir la place de l'hôte et de l'invitée. L'hôtesse, assise sur ses talons, comme ses convives d'ailleurs, d'un geste très étudié déplie sa serviette puis à l'aide d'une petite cuillère à long manche met une dose de poudre de thé vert dans un bol, d'un geste majestueux à l'aide d'une louche de bois, elle verse de l'eau chaude, puis, à l'aide d'un genre de fouet, tout en bois bien sûr, elle mélange vigoureusement le tout. Il en résulte un liquide épais, vert tendre, très mousseux. Après un très beau geste d'offrande envers son invitée, l'hôtesse donne le bol de thé. La récipiendaire joint les mains en signe de paix et se prosterne, puis se saisit du bol et très doucement consomme le thé ! Enfin elle rend le récipient à l'hôtesse qui à son tour se prosterne, reçoit le

bol et le rince d'une louche d'eau chaude qui est reversée dans un très beau vase.

Alors, on tire au sort «avec des cartes» qui sera l'hôtesse : la cérémonie se continue ainsi jusqu'à ce que les quatre invitées aient accédé à ce rôle. Dans toute cette cérémonie, tout geste a un sens qui indique un symbole, lui-même résumé d'une démarche philosophique profonde.

Ce très beau rite de communication, de prise de conscience de la valeur du «don» et du «service» de la dualité que la vie impose à chacun, tour à tour maître et serviteur, celui qui donne et celui qui reçoit.

Nous avons enfin eu droit à une dégustation de thé vert d'une très belle couleur vert tendre mais de peu de goût. Remerciements, congratulations ... une bonne découverte pour nous tous.

• J. Decreux •

