

# LA CÉRÉMONIE DU THÉ

## La voie du thé



La cérémonie du thé  
(Crédit photo : AFLO)

La cérémonie du thé (*chanoyu*), qui est aussi connue sous la dénomination de la Voie du thé (*chado* ou *sado*) correspond à la préparation et au service ritualisés du thé vert en poudre en présence d'invités. Une cérémonie du thé protocolaire complète comprend un repas (*chakaiseki*) et deux services de thé (*koicha* et *usucha*) et dure environ quatre heures, pendant lesquelles l'hôte s'engage corps et âme dans la création d'une occasion conçue pour apporter un plaisir esthétique, intellectuel et physique ainsi que tranquillité d'esprit à ses invités.

Pour y parvenir, l'hôte, homme ou femme, peut passer des décennies afin de maîtriser non seulement les procédures mesurées pour

servir le thé devant ses invités, mais aussi pour apprendre à apprécier l'art, les objets d'arts, la poésie, et la calligraphie ; apprendre à préparer des compositions florales, à cuisiner et à prendre soin du jardin ; et parallèlement à inculquer à lui-même la grâce l'attention et la prévenance aux besoins d'autrui.

Bien que tous les efforts de l'hôte aient pour but le plaisir des participants, cela ne veut pas dire que la Voie du thé autorise les invités à faire preuve de nombrilisme. La cérémonie consiste également à donner une leçon d'humilité aux participants, en portant son attention aussi bien sur la beauté profonde des plus simples aspects de la

nature – tels que la lumière, les bruits de l'eau, et l'embrasement du feu au charbon de bois (tous mis en valeur dans le décor rustique de la maison de thé) – que sur la force créative de l'univers comme en témoigne l'attention humaine, par exemple, par la réalisation avec art de magnifiques objets.

La conversation dans la salle de thé se concentre sur ces thèmes. Les invités ne s'engagent pas dans des conversations banales, mais limitent leurs discussions à l'origine des ustensiles, faisant l'éloge de la beauté des manifestations naturelles.

L'objectif d'une séance de thé est celui du bouddhisme Zen – vivre dans l'instant – et tout le rituel est conçu de manière à faire converger les sens de telle manière que les participants seront totalement impliqués dans l'occasion et ne seront pas distraits par des pensées mondaines.

Certaines personnes se demandent peut-être si la cérémonie du thé protocolaire complète est un rituel auquel les Japonais s'adonnent chez eux régulièrement pour se relaxer. En fait, ce n'est pas le cas. De nos jours, il est rare au Japon qu'une personne puisse se permettre de posséder une maison de thé ou ait la motivation de recevoir dans une de ces maisons. Recevoir des invités pour le rituel du thé a toujours été, à l'exception du clergé bouddhiste, un privilège réservé à l'élite.

Cependant, à la question de savoir si nombreux sont les Japonais qui étudient la Voie du thé, la réponse est « oui » ; ils sont des millions – hommes et femmes, riches et pauvres – à appartenir à une centaine, ou plus, de convictions différentes de la Voie du thé, dans tous les coins du Japon. Toutes les semaines, tout le long de l'année, ils se rendent chez leur professeur pour des séances de deux heures qu'ils partagent avec trois ou quatre autres élèves. Chacun d'entre eux, tour à tour, prépare le thé et joue le rôle de l'hôte. Puis, ils rentrent chez eux et reviennent la semaine d'après pour faire la même chose, et ce, pour beaucoup, toute leur vie.

Ainsi, l'élève de la Voie du thé, apprendra, non seulement à faire le thé, mais également à allumer le feu au charbon de bois le mieux adapté ; à prendre soin des ustensiles et à préparer le thé en poudre ; à apprécier l'art, la

poésie, le travail des artisans de la poterie, du laqué, du bois, et des jardins ; et à reconnaître toutes les fleurs sauvages et la saison à laquelle elles bourgeonnent. Ils apprennent à se déplacer correctement sur un *tatami* (nattes tressées recouvrant les sols traditionnels japonais) et à toujours penser aux autres plutôt qu'à soi-même.

Le professeur décourage l'apprentissage à partir de livres et s'assure que tous les mouvements sont assimilés avec le corps, et non pas avec le cerveau. Les arts traditionnels – le thé, la calligraphie, la composition florale, et les arts martiaux – étaient tous à l'origine enseignés sans l'aide de manuels. Le but n'est pas l'assimilation d'un sujet par une approche intellectuelle, mais l'acquisition de la présence d'esprit.

Chaque semaine, la routine varie quelque peu selon les ustensiles et la saison, afin d'éviter que les élèves abordent la pratique avec suffisance. Il est rappelé à l'élève que la Voie du thé n'est pas un profil d'étude qui a une fin, mais que c'est la vie à proprement parler. Les élèves ont fréquemment l'occasion de participer à des séances de thé, mais le fait que l'élève n'assiste jamais à une *chaji* cérémonieuse de quatre heures – l'apogée de ce qu'ils ont appris – n'est pas important en soi, parce que c'est le processus d'apprentissage qui compte : la minuscule accumulation du savoir, le peaufinage progressif des sensibilités, et les petits, mais satisfaisants, progrès de la capacité de faire face avec grâce aux petits drames de la vie quotidienne. Le pouvoir du rituel du thé se trouve dans le déploiement de la réalisation de soi.

## L'histoire de la Voie du thé et le développement du *Wabi-cha*

Après avoir été importé de Chine, le thé vert commença à être bu dans les monastères et les résidences de l'aristocratie et de l'élite guerrière au pouvoir à partir du 12<sup>ème</sup> siècle environ. Le thé fut tout d'abord administré comme un médicament et consommé dans les monastères comme un moyen de rester éveillé pendant la méditation. Les premières formes de la cérémonie du thé étaient le plus souvent les occasions de démonstration

### Dégustation du thé

Après avoir accepté le bol, l'invité le place dans la main gauche, le stabilisant avec la main droite. L'invité fait une courbette silencieuse de remerciement et fait tourner le devant du bol pour l'éloigner de ses lèvres avant la dégustation. (Crédit photo : AFLO)

ostentatoire d'ustensiles précieux dans les grands halls ou des cérémonies bruyantes au cours desquelles les participants devinaient l'origine des différents thés. Finalement, sous l'influence des maîtres du bouddhisme Zen du 14<sup>ème</sup> et du 15<sup>ème</sup> siècles, les procédures pour servir le thé devant des invités se développèrent en une forme d'élévation spirituelle dans laquelle des millions d'élèves pratiquent la Voie du thé dans différentes écoles aujourd'hui.

Un maître du Zen du 15<sup>ème</sup> siècle, MURATA Juko (1423–1502), en particulier, transforma toutes les conventions du rituel du thé pour une audience aristocratique en une séance se déroulant dans une humble salle de quatre *tatamis* et demi. Le maître du thé qui perfectionna le rituel fut Sen no Rikyu (1522–1591). Rikyu était le fils d'un riche marchand de Sakai, près d'Osaka, le port de commerce le plus prospère du Japon du 16<sup>ème</sup> siècle. Ses origines et son milieu lui firent connaître les cérémonies du thé des riches, mais il s'intéressa davantage à la manière dont les prêtres abordaient le rituel du thé en tant qu'incarnation des principes Zen pour apprécier le sacré dans la vie de tous les jours. Suivant l'exemple de Juko, Rikyu supprima tout ce qui est accessoire dans une salle de thé et le style de préparation, et développa un rituel du thé sans mouvement inutile et sans objet superflu.

Au lieu d'utiliser des vaisseaux onéreux importés dans de luxueux halls de réception, il faisait le thé dans une échoppe au toit de chaume utilisant seulement une simple bouilloire en fer, un récipient en laqué ordinaire, une cuillère et un fouet à thé en bambou, et un bol à riz commun pour boire le thé.

La seule décoration dans une salle de thé de style Rikyu est un parchemin flottant ou un vase de fleurs posé dans l'alcôve. Grâce à l'absence de décoration, les participants prennent plus conscience des détails et s'éveillent davantage à la simple beauté qui les entoure ainsi qu'à eux-mêmes.

L'essence-même de la cérémonie du thé de Rikyu était le concept du *wabi*. *Wabi* signifie littéralement « désolation ». La philosophie Zen prend le côté positif de ça, et dit que la plus grande richesse se trouve dans



la désolation et la pauvreté, parce que, lorsque nous n'avons aucune attache à des choses matérielles, nous regardons à l'intérieur de nous-même et y identifions la vraie richesse spirituelle. Par conséquent, son style de thé fut nommé *wabi-cha*.

Après la mort de Rikyu, son petit-fils et plus tard trois de ses arrière-petits-fils perpétrèrent le style de thé de Rikyu. Dans l'intervalle, des variations du *wabi-cha* virent le jour sous l'influence de certains seigneurs *samourais*, dont le statut élevé exigeait d'eux qu'ils proposent des ustensiles plus sophistiqués et aient recours à des manières et procédures plus élaborées que le simple *wabi-cha*. De nouvelles écoles furent créées, mais il ne fait aucun doute que l'esprit du *wabi-cha* est le centre de tout autre développement qui eut lieu. Lorsque la classe guerrière fut abolie dans la période du Japon moderne (au début de 1868), les femmes devinrent les principales pratiquantes de l'art du thé. La cérémonie du thé était un art que toutes les jeunes femmes se devaient d'étudier pour cultiver des manières raffinées et une certaine appréciation esthétique. Parallèlement, les dirigeants politiques et d'entreprises ainsi que les collectionneurs d'art utilisèrent le thé comme un véhicule leur permettant de collectionner et d'apprécier les objets d'art et l'artisanat.

Les plus grandes de toutes les écoles de thé d'aujourd'hui sont Urasenke et Omotesenke, fondées par deux des arrière-petits-fils de Rikyu. Sous leur influence et celle d'autres grandes écoles, la Voie du thé est désormais enseignée dans le monde entier, tandis qu'au Japon, les hommes

comme les femmes réévaluent la valeur de la Voie du thé comme un moyen précieux d'acquérir la maîtrise de la vie.

## Une séance de thé

Lors d'une cérémonie du thé protocolaire complète (*chaji*), les invités se rassemblent d'abord dans une salle d'attente où leur est servie une tasse d'eau chaude qui sera utilisée ultérieurement pour faire le thé. Ensuite, ils avancent sous une tonnelle dans le jardin et attendent que leur hôte les accueille. Ceci consiste en une courbette silencieuse à la barrière intérieure. Les invités continuent alors leur chemin vers un lavemains en pierres, où ils se purifient en se lavant les mains et en se rinçant la bouche, puis il pénètrent dans la salle de thé par une entrée basse, conçue pour leur rappeler qu'ils sont tous égaux.

Les invités admirent les parchemins flottants dans l'alcôve, en général la calligraphie d'un prêtre bouddhiste Zen, puis prennent leur place, en s'agenouillant sur le *tatami* (nattes tressées recouvrant les sols

traditionnels japonais). Après les salutations d'usage, l'hôte ajoute du charbon de bois au feu et sert un repas simple composé de mets saisonniers, juste assez pour éliminer les tiraillements d'estomac. Ce repas est suivi de sucreries moelleuses.

Les invités retournent sous la tonnelle et attendent d'être appelés pour le service du thé. Le récipient pour le thé, la cuillère à thé, et le bol à thé sont essuyés, évoquant une purification symbolique dont les mouvements rythmés mettent les invités dans un état calme et concentré. Un thé d'une consistance épaisse (appelé "*koi-cha*") est préparé dans le silence. La boisson préparée avec soin circule ensuite parmi les invités qui en boivent chacun une gorgée. Partager le même bol est un symbole qui contribue à accroître le sens de l'unité parmi les convives. Ensuite, l'hôte ajoute à nouveau du charbon de bois, sert des sucreries sèches et prépare un thé d'une consistance plus légère et mousseuse, portant le nom de "*usu-cha*". Au cours de cette phase finale, l'atmosphère se détend et les invités s'engagent dans des conversations informelles. Tout de fois, elles sont toujours centrées sur l'appréciation des ustensiles et l'ambiance.



Les ustensiles à thé  
(Crédit photo : AFLO)

C'est le devoir de l'invité principal d'agir comme représentant de toutes les personnes présentes et de poser des questions sur chacun des ustensiles et les décorations choisies pour la réunion et d'agir de concert avec l'hôte pour assurer que la séance se déroule à la perfection, sans distraire les invités de leur inspiration.

## L'acceptation et la dégustation du thé

Certaines règles doivent être respectées lorsque l'on participe à la cérémonie du thé. Appelées *tatema*e ou *temae*, elles consistent essentiellement à manifester sa gratitude envers l'hôte. La dégustation du thé épais et du thé léger suppose des démarches différentes, mais dans les deux cas, le thé est servi en orientant l'avant du bol vers l'invité, c'est-à-dire la face où le motif ou la glaçure est le plus joli, car elle est considérée comme la meilleure partie du récipient. L'invité apprécie la beauté du bol et s'efforce de ne pas en souiller cette partie lors de la dégustation.

Lorsqu'on leur sert du *koi-cha*, tous les invités communient successivement au même bol. Lorsque vous recevez votre bol de thé, vous le placez tout d'abord entre vous-même et l'invité suivant, puis vous saluez l'hôte. Soulevez le bol de la main droite, placez-le sur la paume de votre main gauche et levez-le légèrement en saluant de la tête pour exprimer vos remerciements. Pour éviter de boire à l'avant du bol (de sorte que l'avant ne touche pas vos lèvres), tournez deux fois le bol vers vous et buvez une petite gorgée. Lorsque vous avez fini de boire, reposez le bol sur le *tatami* en face de vous, retirez une petite serviette de papier de l'échancrure de votre kimono et frottez-en l'endroit où vos lèvres ont touché le bol avant de replacer la serviette dans le kimono. Saisissez le bol de la main droite, posez-le sur la paume gauche et ramenez l'avant du bol à sa position originale avant de le passer à l'invité suivant. Après avoir remis le bol à votre voisin, inclinez-vous à nouveau.

L'*usu-cha* est préparé individuellement pour chaque participant. Comme dans le cas du thé épais, lorsque l'invité reçoit le bol, il le

place entre lui-même et l'invité suivant et il incline la tête pour s'excuser de se servir en premier. Puis, il place le bol en face de ses genoux et remercie l'hôte pour le thé. L'invité tourne ensuite deux fois le bol vers lui de manière à ne pas boire par la partie avant. Lorsqu'il a tout bu, il essuie avec les doigts l'endroit où il a bu. Il fait pivoter l'avant du bol afin qu'il soit dirigé vers lui. Il repose le bol sur le *tatami* en face de lui et, les coudes posés sur les genoux, il saisit le bol pour l'admirer. En rendant le bol, il veillera à ce que l'avant soit à nouveau orienté vers l'hôte.

L'invité se munit d'une petite liasse de papiers pliés dont il enretire un pour déposer les sucreries avant leur dégustation. Un petit pic spécial est utilisé pour couper et manger les sucreries moelleuses, mais les sèches sont mangées avec les doigts.