



ENTRETIEN

Entretien avec **Olivier Schneider**, spécialiste du thé pu'er, réalisé en visioconférence le 30/06/2021 par ORO Yunnan FR.

Pouvez-vous vous présenter brièvement ?

J'ai passé une quinzaine d'années à étudier le thé, principalement les thé pu'er, les thés du Yunnan et d'autres thés du Triangle d'Or qui sont connectés. J'ai habité une dizaine d'année dans le Yunnan notamment 4 ans dans les montagnes de Lincang et à peu près la même durée dans celles de Xishuangbanna, et je me suis aussi beaucoup rendu à Hong Kong et Taïwan qui sont deux lieux clés de l'histoire du pu'er, passée et présente.

Devant le manque d'information et la difficulté de trouver des informations fiables sur le sujet j'ai commencé à me lancer dans de vrais projets de recherche et j'entreprends donc un certain nombre de recherches sur le sujet, donc le pu'er, depuis un certain nombre d'années. J'ai écrit des articles qui sont en ligne, j'ai réalisé un documentaire vidéo sur le sujet et je travaille actuellement sur un livre qui viendra plus ou moins mettre un point à ces recherches.

Parallèlement je fais profiter de ce savoir à travers différentes formations et je travaille comme consultant pour des maisons de thé, pour leur permettre de choisir les thés les mieux adaptés et les sourcer.

Le documentaire vidéo est-il disponible en ligne ? L'avez-vous diffusé ?

Non, il n'est pas disponible en ligne. Il a été diffusé une première fois alors qu'il n'était pas complètement achevé en 2013 dans différents événements publics, et il n'a pas été distribué depuis puisqu'il n'est pas achevé et à vrai dire je n'ai pas vraiment le temps de l'achever !

Le temps passe vite, c'était en 2013 donc il y aurait beaucoup de choses à mettre à jour vu que la situation a beaucoup changé ces 7 dernières années. Il faudrait donc refaire un vrai travail dessus, ce qui est dans un bout de tête mais ce sera dans tous les cas après la publication du livre. Pour l'instant il n'est pas consultable en ligne.

Comment vous expliquez votre intérêt pour le thé chinois ? Qu'est-ce qui a fait que vous vous êtes intéressé à ce produit ?

Alors en fait j'ai découvert le Yunnan avant de découvrir le pu'er, donc ça a commencé plutôt par le Yunnan dans les années 2005-2006 donc en plein boom du pu'er, dans la période vraiment d'euphorie. À ce moment-là il y avait une diversité de thé pu'er proposée à Kunming qui était assez affolante et grâce à ça j'ai bien compris qu'il y avait une culture riche et complexe



sous-jacente. On ne développe pas autant de produits, autant de chose, sans qu'il y ait quelque chose en dessous, même s'il y avait bien sûr un phénomène de mode. J'ai donc cherché à comprendre un peu ce qu'il y avait derrière, parce que je suis curieux et que je cherchais à découvrir cette culture du Yunnan et de la Chine. J'ai donc acheté mes premières galettes et essayé de les collectionner, de les goûter, de comprendre ce qui faisait qu'elles étaient toutes différentes, puis ensuite de là j'en suis venu à me rendre dans les montagnes, à aller voir les jardins d'où ça vient, les usines, les produits, j'ai rencontré les gens. À cette époque ça n'était pas comme aujourd'hui, le Yunnan d'il y a 15 ans les villages étaient vraiment difficiles d'accès, c'était un peu la jungle donc ça m'a pris un certain temps.

J'ai un peu cru, naïvement, que ça pouvait être comme le vin, c'est-à-dire qu'il y a un certain nombre de savoirs à connaître pour comprendre le thé pu'er. Le vin en quelques années d'études on en a fait le tour et on peut aller plus loin, alors j'ai cru que j'allais pouvoir apprendre ces mêmes savoirs pour le thé, c'était une bonne façon aussi de s'immerger dans la culture chinoise. Malheureusement, ou heureusement, le thé chinois n'est pas tout à fait comme le vin français, ça reste baigné dans une certaine obscurité. Je ne sais pas si vous connaissez les écrits de Jinghong Zhang, une anthropologue qui a fait beaucoup de recherche sur le pu'er et le monde du pu'er. Elle en tire la conclusion que ce monde du pu'er était une sorte de *jianghu*, un monde parallèle baigné dans l'obscurité, où on trouve un certain nombre de personnages qui possèdent des savoirs et certaines aptitudes. Un milieu qui reste dans l'obscurité et où d'une certaine manière tout le monde profite de cette obscurité.

Au bout d'un moment on se rend compte que, en rencontrant la plupart des personnalités importantes du monde du pu'er que ce soit au Yunnan, à Taïwan ou à Hong Kong, ça reste très lacunaire et qu'il faut creuser plus loin. Donc c'est comme ça que j'ai commencé à faire de la recherche, pour moi-même y voir plus clair et puis maintenant aussi pour essayer de mettre un peu de lumière dans cette obscurité et partager un peu cette lumière. Je n'avais pas du tout prévu d'y passer 15 ans mais 15 ans après je commence un peu à y voir clair, voilà !

Vous parlez de culture, de recherche, de commerce du thé, concrètement quel rôle vous jouez dans ces trois domaines autour du pu'er ?

Alors déjà je suis un des rares experts du thé pu'er. Il n'y en a pas tant dans le monde et peut-être un des seuls qui englobe à la fois, sans les nier, les visions yunnanaise, hong-kongaise et taïwanaise du pu'er, qui sont trois facettes indissociables de l'histoire de ce thé et de ce qu'il est aujourd'hui. Elles sont aussi trois visions qui ont vite tendance à s'opposer selon si vous cherchez des informations à Hong-Kong, à Taïwan ou au Yunnan. La chance que j'ai c'est peut-être de ne provenir d'aucun de ces trois territoires et d'avoir donc un certain recul, de voir le bon dans ces trois visions et surtout comment elles s'articulent. Donc j'ai fortement contribué en France et dans le monde francophone à la connaissance, la reconnaissance et la découverte de ces thés. J'ai commencé à publier pas mal d'article il y a une dizaine d'années, où en France peu de gens avaient entendu parler de pu'er, donc grâce à un certain nombre d'articles et d'événements, des formations, des ateliers, des rencontres j'ai apporté cette connaissance. Il y avait par exemple les rencontres autour du thé pu'er, une sorte de festival qui était d'abord



annuel puis qui est devenu bi-annuel qui a pris place dans différents lieux, c'est itinérant. Il a pris place dans une vingtaine de pays principalement dans le monde francophone (France, Belgique, Canada...) et donc avec toutes ces années de travail pour faire connaître et découvrir ces thés j'ai forcément fortement contribué à la reconnaissance et à la valorisation de ces thés, en particulier dans le monde francophone.

À côté de ça je propose des formations, en particulier en partenariat avec Carine Baudry, des formations excessivement pointues sur les thés pu'er qu'on a développées pendant deux ans. Elles empruntent des méthodes olfactives utilisées dans le vin, des principes de référents olfactifs qui viennent complètement du monde du vin et qui font que les études de vin sont aussi efficaces et pointues, et qui manquent cruellement dans le monde du thé. On a donc développé une formation très pointue sur une semaine sur les thés pu'er. Parallèlement je donne des formations tous les ans sur l'aspect plutôt infusion, le *gongfu cha*, l'art du thé, ce qui a été forcément un peu stoppé avec la pandémie.

Pour le commerce je travaille avec de nombreuses maisons de thé à travers le monde pour leur permettre de choisir, de trouver les thés qui leur sont adaptés parmi la multiplicité et la multitude de thés du Yunnan et d'importer ces thés.

Comment définiriez-vous les thés du Yunnan, leurs caractéristiques, et notamment les thés pu'er ?

Définir le pu'er, c'est une question très complexe ! Pour moi, ce qui fait la particularité des thés du Yunnan et leur richesse, c'est principalement lié à l'histoire et à la position de cette région. C'est-à-dire que le Yunnan est depuis toujours situé entre deux mondes. Il est entre d'une part le Triangle d'Or, qui est véritablement le creuset du thé, les premiers théiers et la première domestication du thé viennent du Triangle d'Or, où il y a une culture autochtone qui depuis des milliers d'année développe une approche spécifique du thé et notamment des vieux théiers, et d'autre part le Yunnan est connecté à la culture chinoise, à une approche chinoise du thé construite depuis des millénaires. C'est de cette double influence qu'est né le pu'er et c'est celle-ci qui fait aujourd'hui son unicité, le fait que le pu'er est différent des autres thés chinois, et sa richesse. Pour moi c'est vraiment la clé du Yunnan et c'est ce qui rend les thés du Yunnan uniques et particulièrement intéressants.

En termes de qualités olfactives et gustatives, auriez-vous quelques adjectifs pour définir le pu'er ? On parle par exemple souvent de thé « fermenté », pensez-vous que ce mot là corresponde bien au produit ?

Alors c'est un petit peu compliqué, parce que le pu'er est très varié. Aujourd'hui on a tendance à classer les choses, à vouloir mettre les choses dans des boîtes avec des thés oxydés, fermentés, torréfiés... Mais ça n'était pas comme ça avant et surtout en Chine. Il y a au contraire toujours eu une multitude d'appellations, une multitude de thés, des milliers, chaque lieu à son thé. Jusqu'à il y a peu de temps on ne se souciait assez peu de vouloir les mettre dans des cases. Le thé de cette montagne ou de cette région à ce caractère, on le connaît comme ce qui l'est.



Savoir si on va le connecter avec un autre pour en faire une catégorie c'est une approche assez occidentale finalement et assez récente. Pour le pu'er on trouve des descriptions qui datent d'il y a trois siècles mais toujours très diverses, et en particulier le pu'er a depuis toujours existé sous des formes non-fermentées, vertes, et sous des formes fermentées. Pour parler donc de notes gustatives il y a autant de différences entre un jeune pu'er vert, qui objectivement est une forme de thé vert, et un pu'er fermenté sombre. Cela n'a absolument rien à voir, n'a pas les mêmes goûts, arômes et caractère. Ils portent le même nom pour des raisons purement historiques et cela n'a jamais posé de problèmes. Aujourd'hui cela pose des problèmes de classification. Comme le pu'er depuis une vingtaine/trentaine d'années a surtout été connu et commercialisé sous sa version fermentée on a tendance à le classer dans les thé post-fermentés, les *heicha*, que l'on appelle « thé sombres » en français puisqu'on a déjà utilisé le terme « thé noir » pour les *hongcha*. Donc le pu'er est un thé post-fermenté ! Mais si vous regardez un pu'er vert ce n'est absolument pas le cas, ça n'a aucun sens d'appeler ça un thé fermenté. Déjà il n'est pas fermenté techniquement, il n'a pas des arômes de thé fermenté et surtout il ne ressemble à aucun autre *heicha*. Finalement il serait en dehors de tous mais dans la même catégorie. Donc bien sûr le pu'er est à la fois un thé vert et un thé sombre. Maintenant ça pose un peu des problèmes d'avoir un thé qui se place dans les deux cases, donc par facilité on le classe souvent dans les thé sombres, mais ça n'a pas vraiment de sens.

Donner un exemple de goût c'est très difficile parce que justement il y a une variété tellement énorme entre les thé non fermentés mais considérés comme des pu'er, les thé fermentés façon je dirai contemporaine, ce que l'on fait depuis les années 1970, mais aussi les thé vieilliss naturellement, les affinages hong-kongais qui ont été la seule forme de fermentation justement jusqu'aux années 1970, toutes ces familles de pu'er n'ont rien à voir au niveau gustatif donc l'ensemble ça fait une diversité complètement folle.

Si on doit définir de façon générale le pu'er au niveau sensoriel, gustatif, je dirais : sa diversité. C'est la seule famille de thé, avec les *wulong* peut-être, qui a autant de diversité.

Vous soulignez bien le fait qu'en France on a tendance à associer le pu'er aux thé fermentés mais que le terme de « pu'er » revêt une diversité bien plus complexe...

Ca a été un gros problème lorsque l'on a commencé à se ré-intéresser aux pu'er dans les années fin 1990-2000, ce problème de classification, et il y a eu des gros combats entre les acteurs du pu'er au Yunnan et le reste. Ca n'est pas uniquement occidental, si vous regardez la première tentative de définition dans les années 2000 posée par la région du Yunnan, le pu'er était défini comme un thé sombre. Il était précisé clairement qu'il était fermenté et que la liqueur était rouge. Donc la première définition officielle que le Yunnan a tenté de poser récemment excluait les pu'er verts. Quelques années après, ils se sont rendus compte qu'on produisait aussi beaucoup de pu'er vert et que ceux-ci avaient un intérêt à la fois historique et économique, et que ça n'était pas une bonne idée de les exclure donc la définition a été revue, en finissant par une phrase très ambiguë qui dit simplement qu'il existe des pu'er verts et des pu'er fermentés, ce qui ouvre la porte à tout.



Au sein de ces thés, est-ce que vous avez un thé favori et pourquoi ?

Alors bien sûr, le pu'er oui ! Ce sont les pu'er qui m'intéressent en particulier pour leur diversité. Après au sein des pu'er il y a effectivement beaucoup de mondes, de familles et les plus fascinants sont probablement les vieux pu'er c'est-à-dire ceux qui ont au moins une cinquantaine d'années, produits avant les années 1970. Ce sont très probablement, du moins pour moi, les thés pu'er les plus fascinants. Très malheureusement ces thés sont pratiquement inaccessibles aujourd'hui donc c'est une culture qui est en train de disparaître, de devenir abstraite. Mais cela reste fascinant !

Trouve-t-on encore des thés âgés ? Cela se compte en kilos ? En tonnes ?

Ça se trouve tout à fait oui, mais ça coûte des prix faramineux. Des galettes des années 1950, des *redmark*, se vendent vite à pas loin 100 000€ la galette. Donc ça devient des thés excessivement difficiles à trouver. Mais oui on en trouve encore ! Il y a des collectionneurs qui ont des thés du début du siècle dernier.

Et vous avez eu l'occasion de goûter ce genre de thés ?

Oui, oui, j'en ai goûté un certain nombre pour mes recherches, pour comprendre cet univers. J'ai organisé et j'organise régulièrement des dégustations de très vieux thés en très petites quantités, pour permettre à des gens, peut-être une fois dans leur vie, de connaître ces thés parce que c'est vrai que sinon ça ne reste que de l'abstrait. Il y a un certain nombre de livres, par exemple le premier livre de référence sorti dans les années 1990 sur les vieux pu'er écrit par Teng Shih Hai dans lequel on trouve des photos de thés produits dans les années 1920, 30, 40, 50, des livres comme ça il y en a beaucoup mais aujourd'hui on a plus les thés. Donc ça devient une culture morte, une culture abstraite. De temps en temps j'organise donc des dégustations comme cela, notamment à Paris où l'on a fait une dégustation il y a quelques années avec l'auteur de ce premier ouvrage de référence, et où l'on a dégusté un pu'er datant de 1910 soit l'un des plus vieux qui reste.

Ces dégustations sont des événements publics ou sur invitation ?

Ce sont des thés excessivement rares, et chers, donc on ne peut pas être beaucoup non plus, et il faut les boire dans de bonnes conditions. C'est comme si vous buviez un des vins les plus rares au monde à 200 dans un hall, cela ne marche pas très bien. Donc je les faisais d'abord pour 10 personnes puis j'ai réduit à 6 pour vraiment être dans les meilleures conditions de dégustation. Il se trouve que la liste de demandes est affolante et je ne le fais pas régulièrement parce que les stocks sont très limités, du coup c'est sur invitation et j'essaye à chaque fois d'inclure des gens qui n'en ont jamais bu pour permettre au plus grand nombre de découvrir ces thés.



Est-ce qu'il y a un terroir particulier, une ville, un district, un comté, que vous estimez producteur de thé pu'er de très bonne qualité ?

Il y a de la qualité partout ! Chaque région a ses terroirs d'exception, ce qui fait la grande différence c'est surtout les caractères du thé. Moi personnellement j'aime particulièrement les thés de Menghai, comme beaucoup de gens, des thés qui sont très amers, tanniques, avec des notes minérales/animales. C'est en ce moment ce que je préfère, pas ce que je préférerais il y a cinq ans et ce que je préfèrerai dans cinq ans, mais en ce moment ce sont des notes qui me parlent particulièrement.

Sinon j'aime beaucoup les terroirs de Lincang, toute la vallée de Mengku, Daxueshan, jusqu'à Fengqing, il y a vraiment des choses exceptionnelles. Après l'est a aussi des choses exceptionnelles, Yiwu par exemple, c'est radicalement différent au niveau caractère mais c'est très bon. Et puis il y a encore beaucoup de choses insoupçonnées, ça marche vraiment sur des phénomènes de mode le pu'er donc tout le monde court au même endroit, mais il y a énormément de choses fantastiques qu'on a pas encore du tout développées. Toute la région de Pu'er par exemple est très peu connue, toute la vallée entre Ailao Shan et Wuliang Shan a beaucoup de très vieux théiers et donc beaucoup de potentiel. Celui-ci est peu connu et relativement peu développé, c'est-à-dire que les thés produits ne sont pas toujours à la hauteur du potentiel. Mais c'est évident que dans les prochaines années on va découvrir de nouveaux terroirs, cela n'a pas arrêté. Dans les années 1990 on a commencé à redécouvrir le pu'er au niveau de Yiwu, pour des raisons historiques, puis une dizaine d'années après à Banzhang donc de l'est à l'ouest de Xishuangbanna, qui est devenu vraiment le numéro un du pu'er, puis 5-6 ans après c'est parti à Bingdao, donc Lincang dans le nord, et ça va encore partir ailleurs. À chaque fois il y a un phénomène de spéculation et de mode par derrière mais cela met forcément le focus sur une région ce qui pousse à son développement et au développement de la qualité. Derrière le côté spéculatif il y a donc un côté positif. Bulang Shan n'est plus pareil maintenant que avant le phénomène Banzhang. Idem pour toute la vallée de Mengku grâce au phénomène de mode sur Bingdao par exemple. Donc il y aura beaucoup de développement dans les années à venir, c'est loin d'être fini.

Le thé est une culture très chinoise et beaucoup moins occidentale, selon vous quelle place occupe le thé au sein de la culture chinoise et surtout le thé pu'er ?

Oui le thé est incontestablement un pilier de la culture chinoise. Parmi les quelques gros piliers qu'il y a dans cette culture, le thé est peut-être l'un des seuls à être si universel, c'est-à-dire à toucher tout le monde. Le thé c'est à la fois une culture populaire qui est littéralement consommé par tout le monde, on ne peut pas regarder quelque part en Chine sans voir du thé. Le chauffeur de taxi boit son thé, on le boit dans le train, dans le métro, dans la rue, au travail, au restaurant... donc c'est à la fois un produit ultra-populaire consommé par toutes les classes sociales, dans toutes les régions, et à la fois une culture élitiste où à ce moment-là on n'a cessé de pousser le thé à un niveau de raffinement toujours plus haut, plus loin. On a quelque chose qui est un art de l'exception et le thé en Chine est à la fois les deux mondes, tout ça vient du



même arbre et de la même boisson. Et c'est assez fascinant pour moi, cette culture ultra-raffinée, ultra-pointue d'une part et ultra-populaire d'une autre. Il y a de nombreuses cultures qui sont que populaires et que les classes élevés ne touchent pas, et inversement. Le thé fait un peu le grand écart entre les deux et cela est assez formidable.

On observe depuis quelques années l'arrivée d'une nouvelle consommation de thé, surtout chez les jeunes populations, notamment les thés au lait, les thés glacés, mais vous estimez qu'une consommation plus élitiste survit toujours...

Oui il y a complètement les deux, et c'est particulièrement intéressant. C'est remarquable dans le Yunnan par exemple, et je dirai qu'en Chine c'est un petit peu différent. J'ai l'impression que les gens n'ont jamais vraiment arrêté de boire du thé en Chine. Dans tous les restaurants les gens continuent à boire du thé, n'importe-où où vous allez on ne vous sert pas de l'eau, on vous sert du thé et puis les gens en boivent toute la journée. Ce n'est pas le cas partout comme au Japon ou à Taïwan où le thé a été très populaire dans le temps et a commencé à être remplacé par exemple par le café. C'est intéressant de regarder Taïwan où le côté populaire s'est plutôt axé sur le café, dans les villes en tout cas, puis le thé est revenu avec le *bubble tea*. Mais on retrouve cette dualité passionnante à Taïwan. L'île est quand même reconnue comme étant l'un des temples du *gongfu cha*, du raffinement, du *cha dao*, de l'art du thé, et à la fois on y trouve du *bubble tea* à tous les coins de rue. Dans le Yunnan ça reste du thé classique infusé à l'eau chaude, à Taïwan c'est plutôt du *bubble tea*, mais on a cette idée que dans un même lieu on a à la fois une culture populaire du thé excessivement répandue et une culture ultra-pointue du thé.

Vous parlez d'art du thé, de *gongfu cha*, que peut-on comprendre derrière cette formule ? Est-ce comparable à l'art du thé à la japonaise, très cérémoniel, quasi mystique ? Existe-t-il cette dimension en Chine ?

Alors... ! C'est une question intéressante. En fait je pense qu'il faut voir l'art du thé, pour moi, dans sa multiplicité. C'est-à-dire qu'il n'y a pas un mais plusieurs arts du thé, cela revient un petit peu à ce que l'on disait avant. Il y a un art du thé dans les montagnes, dans les jardins à thé, chez les producteurs, qui consiste à partir de feuilles de thés et grâce à la maîtrise à produire le meilleur thé possible. Ça c'est l'art du thé dans les montagnes. Ce n'est pas ce qu'on entend généralement par *gongfu cha*, mais c'est du *gongfu* au sens chinois du terme c'est-à-dire la maîtrise d'un savoir-faire. Après il y a l'art du thé dans les villes, qui est le *gongfu cha* à proprement parler. Cette fois-ci c'est comment, à partir des feuilles qui arrivent de la montagne, obtenir un thé parfait. De là s'est développé, depuis pas si longtemps, un véritable *cha dao* c'est-à-dire comment aller plus loin que simplement faire un thé parfait, et s'est développée une sorte de *voie* du thé un peu à la manière de ce qui se fait au Japon.

Après les *voies* du thé japonaise et chinoise sont radicalement différentes. Dans la cérémonie du thé japonaise le thé a une place presque accessoire. Le principe est d'apprécier le moment d'une certaine manière, avec une approche zen, et le thé est un élément parmi d'autres, une excuse parmi d'autres pour créer cet instant. Dans le *gongfu cha* chinois le thé reste quand



l'élément central. C'est-à-dire qu'on peut aller très loin, on peut rajouter énormément de couches, s'intéresser à des domaines esthétiques, philosophiques, sociaux de la dégustation, mais le centre reste le thé. Il y a ce rapport toujours plus pragmatique, ce qui provient aussi de la culture chinoise, et axé véritablement sur le thé.

Deux arts du thé différents donc, avec tout de même un art du thé chinois assez mystique, quasi-religieux, qui emprunte par exemple au taoïsme chinois...

C'est une partie du *gongfu cha* oui. Mais c'est justement la différence aussi entre l'art du thé chinois et japonais. L'art du thé japonais il a été codifié et l'on suit une ou plusieurs écoles, mais on va vers quelque chose de précis, qui est écrit. L'art du thé chinois c'est quelque chose de fondamentalement ouvert. Il n'y a pas de modèle, aucun, aussi parce que c'est très récent. Cela se base sur des choses très vieilles mais le développement réellement d'un art du thé chinois au sens d'un *chadao* c'est quelque chose de développé dans les années 1980-1990. On peut toujours chercher des sources très vieilles mais le phénomène est finalement assez nouveau. Partant de là il n'y a pas de « maître » qui y fasse référence comme il y a au Japon et donc cet art reste très ouvert. Et c'est justement ça qui fait sa richesse pour moi, c'est-à-dire que vous pouvez très bien partir vers quelque chose de méditatif, de taoïste, de zen, de bouddhiste, mais aussi vers des choses purement esthétisantes voire rester sur la perfection de l'infusion. Il y a de nombreuses écoles qui restent dans cette voie. Et ça c'est passionnant, il y a une multitude de voies ouvertes autour d'un concept central qui est l'idée de *gongfu cha*. Mais on est pas obligé de s'orienter vers le taoïsme, non.

Pour moi l'art du thé chinois est plus proche de l'art contemporain dans la façon dont il s'auto-définit, dans le sens où tout est possible. Mais pas n'importe quoi non plus !

Que pensez-vous du thé pu'er que l'on retrouve en France et comment pensez-vous que ce marché va évoluer ?

Alors que ce soit le pu'er ou d'autres thé de façon générale, la France a longtemps été tributaire de gros importateurs à la fois français et européens qui alimentaient la quasi-totalité des commerces de thé, avec des thés on va dire assez « quotidiens », prévus pour être bus tous les jours plus que dégustés. Et ça n'a pas aidé à percevoir la valeur du thé chinois.

Ces dernières années on trouve de plus en plus de boutiques de thé indépendantes, de plus en plus de gens décident de se lancer, de créer leur commerce de thé et ça c'est assez nouveau. Beaucoup de gens importent directement leur thé en petite quantité, grâce notamment à des gens comme moi ou d'autres, ce qui a complètement changé le type de thé qu'on est capable de trouver, ce qui a du coup changé le regard que l'on a pu avoir sur le thé chinois. Ça a permis aux gens de découvrir le thé chinois par son exception, par ce qu'il a d'absolument exceptionnel. On peut faire un parallèle pour moi avec la gastronomie : pendant longtemps en France les restaurants chinois c'était les traiteurs chinois qu'on trouvait, pas chers, pas très fins, souvent assez adaptés aux goûts français donc assez dénaturés par rapport à la culture d'origine, souvent



même plus vietnamien que chinois mais dans la tête des gens c'était du chinois. Et ça ça a été le restaurant chinois pendant longtemps.

Pour moi le thé chinois était un peu dans le même statut.

Depuis quelques années, à Paris en tout cas, on trouve de plus en plus de restaurants qualitatifs chinois, qui proposent une autre cuisine, quelque chose de plus authentique, de plus haut de gamme, ce qui permet à de plus en plus de gens d'avoir un autre regard sur la cuisine chinoise et de se rendre compte qu'il y a une véritable gastronomie et une véritable qualité. Pour moi il y a un phénomène un peu identique qui est en train de se faire dans le thé, on se met à trouver ici et là, pour ceux que ça intéresse, des vrais thés de qualité. Il y a de plus en plus d'amateurs qui se mettent à être vraiment intéressés par les thés chinois, pas comme un thé du petit-déjeuner mais comme un vrai produit de qualité.

Donc le glissement qui s'opère sur le marché français est plutôt un glissement qui s'opère vers le thé de haute qualité ?

Il y a plus de choses qui se passent, il y a peut-être des évolutions sur la partie industrielle mais en tout cas ce glissement existe et je trouve personnellement que c'est ça qui est intéressant.

Il y a de nombreux obstacles qui empêchent le thé pu'er de rejoindre la France, quels sont-ils ? Et si vous arrivez à les contourner, comment réussissez-vous ?

L'import-export n'est jamais quelque chose de simple de façon générale, ça implique deux pays donc deux systèmes, il y a des considérations administratives, techniques, sanitaires à prendre en compte donc c'est toujours des choses qui sont un petit peu compliquées. Mais ça n'est pas spécifique au Yunnan ni au thé pu'er, c'est le cas de n'importe quel import de thé. Après ce qui est compliqué dans le Yunnan c'est que les thés sont des thés de montagne. Il y a des grands thés chinois qui ne sont pas si isolés, au Yunnan les terroirs de qualité sont des terroirs qui se trouvent dans les montagnes, dans des petits villages, des zones où les gens ne parlent parfois pas le chinois mandarin, ou en tout cas s'ils parlent chinois, personne ne parlera anglais ! Les gens n'ont pas internet, ne sont pas connectés avec le monde extérieur, ce qui fait que depuis la France si vous voulez importer des pu'er de qualité directement de Chine, c'est plus que difficile. C'est absolument impossible sauf à vous y rendre et à avoir dans ce cas une solide connaissance du terrain et des thés. Donc c'est ça qui rend l'import de ces thés compliqué. L'accès déjà est pratiquement impossible depuis la France.

C'est précisément pour ça que je propose mes services aux commerces qui sont intéressés par ces thés pour justement leur permettre de déjà comprendre l'énorme diversité des thés, pour trouver au milieu de tout ça quels sont les thés qui les intéressent, et ensuite trouver ces thés là et les importer.

Effectivement par votre expertise vous avez cette connaissance du terrain donc vous avez de nombreuses réponses à apporter à ceux qui souhaitent importer du thé en France...



Oui, le Yunnan reste particulièrement difficile et même sur place. Explorer une région, même une montagne, Bulang Shan par exemple j'ai fait de nombreuses explorations là-bas justement pour rencontrer des gens, aller chercher les jardins. C'est petit, quelques dizaines de kilomètres carrés. Si vous voulez visiter quelques villages vous pouvez facilement prendre 10 ou 15 jours. Toutes les durées sont énormes, les endroits sont isolés. Et puis ça ce n'est qu'un terroir ! Alors qu'une des richesses du pu'er c'est d'avoir différents terroirs mais sur une zone qui fait quand même... le Yunnan c'est les deux tiers de la France à peu près. Même s'il n'y a des thés que dans une partie du Yunnan, ça reste de très grandes surfaces. On n'en a pas forcément conscience parce qu'il y a beaucoup de thés qui sont liés à une géographie précise. Longjing par exemple c'est uniquement à Longjing et c'est vraiment petit. Le Yunnan ça n'a rien à voir : entre Lincang, Xishuangbanna et Pu'er c'est une très grosse zone avec des dizaines de montagnes et donc effectivement ça prend des années d'en maîtriser une partie. Et je dis bien une partie, je n'ai visité qu'une partie des exploitations. C'est infini.

Donc voilà mon travail c'est de partager ce savoir à la fois au niveau des jardins, des terrains, des paysans, mais aussi des fabriques car chaque région a différentes fabriques de tailles différentes avec des méthodes différentes. La langue est en plus une autre barrière importante et de l'extérieur c'est vrai que c'est très difficile, sans être sur place ou avoir quelqu'un sur place.

Avez-vous une expertise d'une langue locale ?

Non, il y a tellement de niveaux de local... Il y a déjà le chinois bien sûr, qui n'est pas parlé par tout le monde puis après dans le Yunnan dès qu'on part à la campagne c'est plutôt le *yunnan hua*, ça je le comprends à peu près. Mais après aujourd'hui tous les terroirs d'exception sont des villages ethniques, donc ça va être du bulang, du wa, du lahu... et là non, j'y ai passé beaucoup de temps mais je n'y comprends rien !

Puisque vous parlez des ethnies, y a-t-il une pratique ethnique du thé ?

Encore une question très compliquée... ça fait partie des recherches sur lesquelles j'ai passée beaucoup de temps parce que les choses changent beaucoup. On a beaucoup utilisé le côté ethnique pour vendre du thé, c'est exotique, ils ont des beaux costumes, donc ça a été très utilisé et de façons des fois un petit peu douteuses. On trouve de nombreux produits qui sont soit disant ethniques et on se rend compte que des fois par exemple ça n'est pas si vieux, et qu'après les ethnies les ont utilisés. Ça n'est pas évident de trouver des choses qui sont vraiment authentiques, mais il y en a.

Les Bulang par exemple produisent un thé fermenté de façon anaérobie, aigre, très intéressant mais qui a aujourd'hui pratiquement disparu du Yunnan, c'est quasiment introuvable et on ne peut plus en acheter. Ces mêmes thés on les retrouvent en Birmanie et en Thaïlande parce que les frontières sont poreuses, chez les Bulang de ces pays ou les Lahu.

Sinon les Jino mangent les feuilles de thé de différentes manières.



Après il y a une tendance partagée par toutes les ethnies quasiment et les Han dans les montagnes, c'est de torréfier le pu'er avant de le boire, et ça c'est quelque chose de très vieux et de très intéressant mais qui est très peu connu du public et qui est introuvable sur le marché. Après il y a beaucoup de spécificités qui ne sont pas dans le thé lui-même, dans l'infusion ou la transformation, mais qui vont venir de la manière dont les théiers par exemple sont entretenus. Différentes ethnies n'ont pas les mêmes manières d'entretenir les théiers ce qui donne aujourd'hui la multiplicité d'un terroir. On a tendance à attribuer le caractère d'un terroir qu'au sol, à la terre et au climat, c'est une idée assez liée au vin et maintenant beaucoup de chinois pensent ça aussi. En réalité c'est beaucoup plus complexe que ça, l'influence de la terre n'est pas toujours si grande, par contre l'influence des variétés de théiers, sachant que ces théiers se sont reproduits naturellement, joue vraiment. Ensuite il y a eu des choix liés à l'ethnicité et par exemple certaines ethnies vont privilégier des théiers plus amers, comme les Bulang. Les ethnies ont choisi des arbres différents, des tailles différentes, et les ont ensuite avec leurs déplacement cultivés dans différentes régions. C'est pour cela qu'à Bulang Shan par exemple on retrouve du thé amer alors que la grande majorité des villages ethniques ne sont pas Bulang. Un seul village de la zone est Bulang et a cultivé ce thé à cet endroit, d'où sa présence.

Un dernier mot sur les thés du Yunnan ?

Voyons comment ça évolue !

Comme je le disais tout à l'heure le thé a beaucoup changé, il n'a pas cessé de changer et ça c'est quelque chose d'intéressant. En Chine on va beaucoup mettre en avant l'ancienneté au niveau marketing. On va dire que ces thés ont 1000 ans, 200 ans, 300 ans, ça fait très longtemps qu'ils existent, ça donne une idée que c'est une très vieille culture et ça valorise d'une certaine façon le produit. Alors c'est tout à fait vrai et c'est passionnant de se dire qu'il y a 300 ans des gens faisaient déjà des galettes de pu'er dans le Yunnan, mais en réalité oui on faisait des galettes il y a 300 ans, mais les pu'er qu'on fait aujourd'hui n'existaient pas il y a 10 ans. Ce type de goût, ce type de façon de faire, ça n'a jamais existé. Les thés qu'on produisait dans les années 1970 n'avaient eux-mêmes rien à voir avec ceux des années 1950, et encore moins ceux des années 1940. Donc c'est très intéressant de se rendre compte qu'en réalité les choses changent tout le temps et l'évolution a aussi beaucoup de valeur. C'est-à-dire que oui c'est fascinant qu'on produise quelque chose qui s'appelle « pu'er » depuis 300 ans mais c'est aussi fascinant tout ce qui s'est fait dans le Yunnan ces 20 dernières années. Et il s'est fait beaucoup de choses. Ça ne cesse d'évoluer et de se renouveler et il y a beaucoup de très bonnes choses qui émergent. Donc voyons voir ce que sera le pu'er de demain et le pu'er dans 20 ans, qui nous réservera beaucoup de surprises. Je pense qu'il y a encore beaucoup de choses très intéressantes qui vont arriver.
