



*n boit le thé pour oublier le bruit
du monde*

« T'ien Yi-Heng »

Cha no Yu ou la cérémonie du thé

1. Esprit

« Le thé n'est rien d'autre que ceci : faire chauffer de l'eau, préparer le thé et le boire convenablement, il n'y a rien d'autre à savoir » - Sen no Rikyu

La cérémonie du thé célèbre l'harmonie « Wa », le respect « Kei », la pureté « Sei » et la sérénité « Jaku ».

Le cha no yu est bien autre chose qu'une manière raffinée de se rafraîchir. Il ne faut pas oublier que ce cérémonial s'est développé sous l'influence du bouddhisme Zen dont le concept, si on le simplifie à l'extrême se propose de purifier l'âme en l'unissant à la nature. La cérémonie du thé incarne donc la recherche intuitive de la simplicité et du dépouillement, cette cérémonie est l'expression de la beauté véritable.

Bien que le cérémonial et l'étiquette peuvent paraître au premier abord d'une méticulosité ennuyeuse, ils sont en réalité minutieusement calculés en vue de la plus grande économie possible de mouvements. Les initiés prennent vraiment plaisir à suivre le déroulement de ces gestes, surtout quand ils sont exécutés par des maîtres expérimentés.

2. Historique :

Connu au Japon dès le VIII^{ème} siècle, ce n'est qu'à la fin du XII^{ème} siècle que le thé et sa cérémonie vont acquérir un mode de préparation codifié, cette première codification sera introduite par le moine Eisai.

L'habitude de boire le « *matcha* » va alors se répandre progressivement dans toute la société. Vers le XIV^{ème} siècle, on commença à utiliser le *matcha* dans un jeu de société « *le tocha* ». Le principe en était le suivant : on servait aux invités plusieurs tasses de thé confectionnées avec des variétés provenant de régions différentes et ils devaient désigner le thé originaire de la meilleure région de production. Des prix récompensaient ceux qui répondaient correctement. Ce jeu connut une telle vogue que les plantations prirent de l'extension, en particulier dans la région d'Uji, près de Kyoto où l'on produit encore les variétés de première qualité.

Le *tocha* se transforma peu à peu, dans la bonne société, en réunions plus sérieuses au cours desquelles il n'était plus question de disputer des prix mais de jouir d'une atmosphère recueillie en goûtant le thé et en appréciant des peintures ou autres oeuvres d'art. Sous l'influence de l'étiquette formaliste qui réglait alors la vie quotidienne des samouraï, on vit apparaître

certaines règles et procédures que les participants à la cérémonie du thé étaient tenus d'observer. C'est ainsi que prirent naissance les principes fondamentaux du cha no yu.

Au XV^{ème} siècle, Murata Juko, maître de thé au service du shogun Ashikaga Yoshimitsu, s'insurgea contre le luxe et la sophistication qui entouraient la cérémonie, trop chinoise à son goût. Il décida de lui appliquer les principes du bouddhisme Zen, les ustensiles luxueux allaient faire place à des objets très simples, en bambou.

Ce sera Sen no Rikyu (1522-1591) qui influencera la cérémonie du thé et en fera ce qu'elle est encore à peu de chose près. Prônant un idéal d'harmonie avec la nature, de respect et d'humilité dans la pratique, de recherche de sérénité et de pureté dans le geste, il dessine une nouvelle maison de thé (cha-shitsu), plus petite et dotée d'une minuscule ouverture (nijiriguchi). Construite dans des matériaux et des styles très sobres, proches de ceux des ermitages de montagne, elle est meublée de façon quasiment dépouillée. C'est désormais sur ce modèle que seront construites la plupart des maisons de thé, et particulièrement celles des temples.

Après la mort de Sen no Rikyu, ses descendants et ses disciples transmirent son enseignement. Lorsque le relais fut pris par ses arrière-petits-fils, trois écoles apparurent: Omotesenke, Urasenke et Mushakojisenke. Elles ont subsisté toutes les trois jusqu'à nos jours. La plus active et la plus suivie est celle d'Urasenke. Elle est dirigée actuellement par le quinzième descendant du fondateur, M. Soshitsu Sen. Parmi les écoles fondées par des disciples de Rikyu, citons celle d'Enshu, fondée par Kobori Enshu, celle de Sekishu, fondée par Katagiri Sekishu, et celle de Sohen, fondée par Yamada Sohen. Elles diffèrent par le détail du rituel, mais elles retiennent toutes l'essence de la cérémonie que le grand maître avait instituée, essence qui a été transmise incontestée jusqu'à nos jours. Le respect du fondateur est l'un des éléments communs à toutes ces écoles.

3. Schéma d'une cérémonie

Bien que les éléments varient selon les saisons et les circonstances, les éléments essentiels et fondamentaux demeurent.

3.1. L'installation et l'équipement

3.1.1. Le pavillon de thé ou sukiya

L'habitude veut que l'on fasse ériger un pavillon réservé à la cérémonie du thé. Généralement construit dans un endroit isolé du jardin, le pavillon comprend un sentier ou *roji*, une salle d'attente ou *yoritsuki*, un salon de thé ou *cha-shitsu* et d'une salle de préparation ou *mizu-yu*. Selon Sen no Rikyu, le salon ne doit pas faire plus de 10 mètres carrés. La pièce elle-même est recouverte de tatami traditionnels, elle est particulièrement sobre : pas de décoration, hormis une alcôve (*tokonoma*) dans laquelle on trouve un rouleau peint (*kakemono*) ou une composition florale (*chabana*). Le seul meuble est le foyer creusé dans le sol. Quand il n'y a pas de foyer à même le sol, on le remplace par un brasero portatif.

3.1.2. Les ustensiles

Les principaux ustensiles sont le *cha-wan* (bol à thé), le *cha-ire* aussi appelé *natsume* (boîte à thé en céramique ou en bois laqué) contenant le *matcha* (poudre de thé vert), le *cha-sen* (fouet de bambou pour le thé) et le *cha-shaku* (fine spatule en bois de bambou qui sert de mesure et avec laquelle on prend la poudre de thé pour la mettre dans le *cha-wan*). Entre aussi dans la composition de la cérémonie, la bouilloire ou *kama*, le *fukusa*, petit carré de tissu que l'on

utilise pour essuyer le *natsume* avant de l'ouvrir, l'*hishaku*, longue cuillère (louche) en bambou qui sert à verser l'eau chaude dans le *cha-wan*, le *mizusashi*, pot qui contient l'eau pure que l'on verse dans la bouilloire pour la chauffer et le *kensui* qui est le réceptacle des eaux de rinçage. Un autre carré de tissu en toile de lin appelé le *chakin* est également utilisé pour essuyer le *cha-wan* après l'avoir rincé. Les ustensiles utilisés pour la cérémonie sont souvent de véritables objets d'art parfois fabriqués par les maîtres eux-mêmes. Il est également de coutume de leur donner un nom. En fonction de ce nom, les ustensiles sont également choisis pour la circonstance de la cérémonie.

3.1.3. Les vêtements

Dans les occasions solennelles ou officielles, hommes et femmes portent un kimono de soie unie décoré en trois ou cinq endroits du motif familial, ils portent des *tabi* blanches (chaussettes japonaises traditionnelles). Dans d'autres circonstances, il est de bon ton de porter des vêtements aux couleurs discrètes. Chaque invité apporte avec lui un petit éventail (*sensu*) et un paquet de petites serviettes en papier appelées *kaishi*

3.1.4. Les différents thés utilisés

Outre la poudre de thé vert ou *matcha* que l'on utilise traditionnellement dans la cérémonie, les autres thés japonais sont principalement des thés verts. Ils s'infusent dans une eau dont la température se situe entre 50 et 90°. On compte entre 2,5 gr et 10gr pour un bol de 20 cl. On laisse infuser les thés verts 1 à 2 minutes :

Genmaicha :	Typiquement japonais, c'est un thé vert mélangé à du maïs soufflé et du riz grillé. C'est un thé de l'après repas.
Gyokuro :	Belles feuilles de couleur vert émeraude qui donne une infusion verdoyante. On le réserve pour les grandes occasions.
Hojicha :	Thé vert grillé. Infusion très faible en théine et de couleur brune. Idéal pour accompagner les repas.
Matcha Uji :	Poudre de thé vert Gyokuro. Excellent aussi glacé
Sencha Honyama :	Thé de couleur vert foncé, riche en vitamine C. On le sert l'après-midi

3.2. La cérémonie à proprement parler :

La cérémonie du thé comprend traditionnellement les étapes suivantes :

- ❖ une première étape au cours de laquelle on sert une collation légère, le *kaiseki*
- ❖ une courte pause ou *nakadachi*
- ❖ l'étape principale de la cérémonie ou *goza-iri*, au cours de laquelle sera servi le *koicha* ou thé épais
- ❖ Le service de l'*usucha*, ou thé fin.

Réalisée dans son intégralité, la cérémonie peut durer environ quatre heures. Néanmoins on se contente souvent l'*usucha*, qui dure à peu près une heure.

3.2.1. La première partie

Les invités, au nombre de cinq, se réunissent dans la salle d'attente. L'hôte vient les chercher et, par le sentier, il les conduit à travers le jardin jusqu'au pavillon de thé. A un endroit du chemin, il y a un bassin de pierre rempli d'eau claire. Les invités s'y lavent les mains et se

rincent la bouche à l'aide d'une louche en bambou. Chaque invité lave le manche de la louche avant de la transmettre à l'invité suivant. L'entrée du salon est très petite, en symbole d'humilité chaque invité doit se baisser pour s'y introduire. La pièce est équipée d'un foyer fixe et d'un brasero portatif, pour la bouilloire. Dès qu'il est entré, chaque invité s'agenouille devant le *tokonoma* - l'alcôve - et s'incline respectueusement. Puis, tenant son éventail plié devant lui, il admire le *kakemono* accroché au mur du *tokonoma*. Ensuite, il regarde de la même manière le foyer ou le brasero. Quand tous les invités ont fini de considérer ces objets, ils prennent place, l'invité le plus important s'asseyant le plus près de l'hôte. Quand l'hôte et les invités ont échangé les civilités d'usage, on sert le *kaiseki*, légère collation qui se termine par des sucreries appelées *kashi*.

3.2.2. Le nakadachi

Sur la prière de leur hôte, les invités se retirent et vont s'asseoir sur un banc qui se trouve dehors, dans le jardin intérieur, près de la pièce.

3.2.3. Le goza-iri

L'hôte frappe traditionnellement entre cinq et sept coups sur le gong suspendu près de la pièce afin d'indiquer aux invités que la cérémonie principale va débiter. Les invités se lèvent et écoutent attentivement le son du gong. Après avoir renouvelé le rite de purification, ils retournent dans le salon. Pour donner plus de lumière dans la pièce, un assistant retire les stores (accrochés à l'extérieur en général). Le *kakemono* a été enlevé du *tokonoma*, s'y trouve en lieu et place dans un vase, une composition florale en rapport avec la circonstance de la cérémonie et la saison.

Le récipient d'eau pure et la boîte à thé sont déjà en place. L'hôte entre dans la pièce en portant le bol à thé, le fouet de bambou et la spatule. Le fouet est dans le bol alors que la spatule est posée en travers sur le dessus du bol.

Les invités apprécient et admirent la composition florale et la bouilloire, comme ils ont admiré le *kakemono* et le foyer au début de la première partie. L'hôte se retire dans la salle de préparation et revient avec le récipient pour les eaux de rinçage, la louche et un support pour le couvercle de la bouilloire ou pour la louche. Il essuie la boîte à thé et la spatule avec le *fukusa*, il rince ensuite fouet dans de l'eau chaude puisée dans la bouilloire et versée dans le bol à thé. L'hôte vide ensuite cette eau dans le récipient pour les eaux de rinçage et essuie le bol avec le *chakin*.

L'hôte prend la spatule et la boîte à thé et verse 3 mesures de matcha par invité dans le bol à thé. Il puise ensuite une louche d'eau chaude dans la bouilloire et verse environ le tiers de son contenu dans le bol à thé, il remet le reste dans la bouilloire. Il bat ensuite la mixture avec le fouet jusqu'à ce que le mélange de couleur verte ait une consistance épaisse et homogène. Le thé préparé de cette manière se nomme « *koicha* ». Le matcha utilisé pour cette préparation est composé de jeunes feuilles réduites en poudre qui ont été prélevées sur des arbres à thé ayant de vingt à soixante-dix ans d'âge, parfois davantage.

L'hôte pose le bol près du brasero et l'invité d'honneur s'approche à genoux pour le prendre. Après s'être incliné devant les autres invités, le premier invité pose le bol sur la paume de sa main gauche en le soutenant de côté avec sa main droite. Il boit une gorgée, formule des compliments sur son goût, puis boit deux autres gorgées. Puis il essuie l'endroit du bol où il a posé les lèvres avec une petite serviette en papier (*kaishi*) et passe le bol au second invité, qui

boit , essuie le bol en procédant comme le premier invité et le passe ensuite au troisième. On procède ainsi jusqu'à ce que tous les invités aient bu. Le dernier ou cinquième invité remet, lorsqu'il a terminé, le bol au premier invité qui le rend à l'hôte.

3.2.4. Le service de l'usucha

L'usucha diffère du koicha en ce que le matcha utilisé est composé de jeunes feuilles prélevées sur des arbres à thé qui n'ont que de trois à quinze ans d'âge. Cela donne une mixture verte, mousseuse.

Bien que les règles observées au cours de ce service soient analogues à celles de la cérémonie du koicha, il y a cependant des différences.

Les principales sont les suivantes:

- Le thé est préparé séparément pour chaque invité avec deux (parfois deux et demi) mesures de matcha.
- Chaque invité boit normalement tout son thé.
- C'est avec les doigts de sa main droite que l'invité essuie la partie du bol où il a posé les lèvres. Il s'essuie ensuite les doigts sur le kaishi.

Quand vient la fin de la cérémonie, l'hôte sort du salon, il emporte les ustensiles puis revient. Il s'incline alors en silence devant les invités. Il signifie par ce geste que la cérémonie est terminée.

Les invités quittent le sukiya, reconduits par l'hôte.



La ligne de conduite la plus importante à respecter dans le « Chado » (aussi appelé Sado) est contenue dans sept « principes ». La voie du thé est une manière de vivre, avec ses valeurs, son éthique et sa morale. Cette voie est appuyée par le concept du *Wabi*, sorte d'état d'esprit basé sur ce moment ultime où le yin se fond au yang pour former une unité parfaite et définir un critère esthétique qui peut être traduit comme étant une «simplicité rustique». C'est à l'aide de ce concept que l'adepte ou l'amateur éclairé pourra atteindre la paix intérieure et la répandre autour de lui en servant le thé et éventuellement devenir un « maître de thé »

Les sept principes à respecter pour faire un bon thé

1. *«Fais un délicieux bol de thé»*

Non seulement le thé doit être de bonne qualité et bien préparé mais surtout il doit être réalisé selon les quatre grands principes : Wa, l'harmonie, Kei, le respect, Sei, la pureté et Jaku, la tranquillité.

2. *«Dispose le charbon de bois de façon à chauffer l'eau»*

L'hôte met l'accent au plus haut point dans la compétence et la sincérité qu'il met à accomplir son travail et chacune des étapes qui jalonnent la cérémonie.

3. «*Arrange les fleurs comme elles sont dans les champs*»

L'hôte doit choisir avec soin les fleurs, il doit les disposer de façon à faire ressortir toute leur vie et leur beauté, comme si elles avaient été naturellement placées là.

4. «*Devance en chaque chose le temps*»

Tout doit être planifié avec soin et rien ne peut être laissé au hasard.

5. «*En été, évoque la fraîcheur, en hiver, la chaleur*»

L'atmosphère doit être parfaitement en accord avec la circonstance de la cérémonie. Cette atmosphère est suggérée par le choix du rouleau suspendu, par la décoration des porcelaines utilisées et par la sélection des fleurs.

6. «*Prépare-toi à la pluie*»

Rien ne doit être négligé dans les préparatifs, l'hôte doit pouvoir s'adapter à toutes les circonstances.

7. «*Accorde à chacun de tes invités la plus grande attention*»

Tant l'hôte que l'invité se doivent d'agir avec les plus grands égards l'un envers l'autre. En agissant de concert, ils ne font plus qu'un, dans une parfaite harmonie. L'hôte prépare et sert le thé avec toute son âme, l'invité doit le recevoir de la même façon, avec délicatesse, simplicité, respect.



Une dernière petite subtilité que vous pouvez utiliser dans vos parties : l'art de la divination dans les feuilles de thé. Bien que toutes les significations ne soient pas utilisables dans Rokugan, certaines pourraient agrémenter vos énigmes. Il va de soi que cette divination ne peut se faire lors d'une cérémonie du thé, elle a sa place dans une maison privée (la maison des histoires étrangères à Ryoko Owari par exemple), dans une auberge, (une vieille heimin prédit l'avenir à deux amis qui voyagent), ...

Principe :

Après avoir infusé et but le thé, débarrassez-vous du liquide en excès en ne laissant que quelques gouttes avec les feuilles. Renversez ce qui reste d'un coup sec sur une assiette creuse de céramique (blanche de préférence) et examinez attentivement la façon dont les feuilles sont disposées sur l'assiette. Un dessin assez net peut s'être formé, mais le plus souvent il vous faudra interpréter la disposition des feuilles, en faisant appel à votre imagination. Voici les principales significations des "figures du thé".

Dessin	Signification
Ancre	Voyage
Chat	Mensonge
Chien	Ami fidèle
Croix	Epreuve
Cœur	Amour sincère et réciproque
Anneau	Mariage, union
Arbre	Bonheur
Maison	Château, femme
Fleurs	Amour, honneur, estime

Livre	Révélation
Lion	Sécurité
Cochon	Fertilité
Couteau	Désagrément
Oeuf	Chance
Lettre de l'alphabet	Initiale du nom d'une personne... qui aime
Cheval	Ambition satisfaite
Papillon	Plaisir

Les bords de l'assiette représentent le futur le plus lointain, ce qui est au centre se réalisera donc dans un avenir plus proche.

Un aimable légende pour terminer :

On raconte que lorsqu'on verse le thé dans la tasse et qu'une petite feuille, une seule, s'échappe de la passoire et flotte à la surface, c'est le signe d'une proche visite. Peut-être celle d'un hôte imprévu ou encore celle d'un ami à qui l'on ne pensait plus depuis longtemps. Posez délicatement cette petite feuille vagabonde sur le dos de votre main et frappez-la avec la paume de l'autre jusqu'à ce qu'elle "disparaisse" - c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle se colle au creux de l'autre main. Le nombre de coups nécessaires indique le nombre de jours qui vous sépare de l'arrivée du mystérieux visiteur

Bibliographie et sources

- ❖ L'abcaire du thé aux éditions France Loisirs
- ❖ Les seigneurs du Japon : les grands trésors de l'histoire aux éditions du Fanal
- ❖ La maison de la Geisha : http://maison.geisha.free.fr/salon/salon_frames.htm
- ❖ Le web des franco-japonais : http://www.gms.lu/~fr_jap/
- ❖ Miroir, mon beau miroir : <http://www.miroir.com/>

Lecture recommandée : Le maître de thé de Yasushi Inoué aux éditions Livre de Poche.