

CONSOMMATION

Aux sources du thé vert

Pour son goût et ses vertus médicinales, le thé vert est de plus en plus populaire dans notre pays. Comment est-il cultivé? Deux photographes romands se sont rendus au Japon, chez un producteur pionnier du bio. Reportage.

«**G**ardez-le en bouche quelques secondes avant de l'avaler!» Toshiaki Kinezuka, 75 ans, ne gaspille pas ses mots avant de nous inviter à déguster le thé le plus précieux de son exploitation de 3 hectares située à Fujieda. Il l'a préparé dans une petite théière dont il a réparti le contenu jusqu'à la dernière goutte dans des bols à peine plus grands que des coquilles de noix. Il laisse son breuvage, un sencha de la première récolte, exprimer lui-même ses qualités: un moelleux sur la langue suivi des arômes typiques du thé vert japonais, un mélange d'herbes fraîches et d'iode, avec une longue amertume finale très agréable. Mais comment obtient-on un tel goût? La spécificité du thé vert japonais ne tient pas tant à son lieu d'origine – tous les théés du monde sont issus de la même plante, le *Camelia sinensis* – qu'à son mode de production particulier: au Japon, les feuilles fraîchement cueillies sont très rapidement chauffées à la vapeur pour stopper la fermentation, tandis que les Chinois les chauffent dans des bassines placées sur le feu.

Voilà plus de trente-cinq ans, Toshiaki Kinezuka s'est lancé dans la culture biologique de thé. Ses champs l'attestent: «Voyez comme la terre est souple et aérée! Et ces fils d'araignée entre les théiers, ce sont des signes de vie qui différencient nos parcelles de celles qui ne sont pas bios.» Plus d'une trentaine de producteurs du village ont désormais adopté les prin-



1. Ayumi et Toshiaki Kinezuka, producteurs de thé à Fujieda. 2. Champ de thé vert gyokuro recouvert trois semaines avant la récolte. 3. Un bol de thé vert matcha, un vrai délice! 4. Assortiment de thé vert. 5. Les trois premières feuilles de thé vert sont les plus appréciées des connaisseurs.

cipes écologiques de la famille Kinezuka et se sont regroupés dans la coopérative NaturaliTea. Pourtant, l'avenir des exploitations familiales de thé reste incertain au Japon: les revenus se réduisent chaque année, poussant les jeunes vers les villes. La moyenne d'âge des producteurs est de plus de 60 ans! Le sauvetage de la production artisanale du thé japonais pourrait tenir à l'ouverture sur l'étranger. C'est là qu'intervient la nouvelle génération.

Développer la vente directe

Le parcours d'Ayumi Kinezuka, 35 ans, illustre parfaitement cette évolution. Cette diplômée en psychologie d'une université américaine est revenue dans les collines de son enfance pour produire avec son père un thé vert japonais de haute qualité et res-

pectueux de l'environnement. La seule stratégie possible passe, selon elle, par le développement de la vente directe, car la grande distribution japonaise ne valorise pas les produits biologiques, et par l'accès aux marchés européens, en pleine croissance, grâce à la vente par internet. Si la consommation de thé vert reste encore élevée au Japon, la jeunesse en boit de plus en plus sous forme de boisson rafraîchissante, vendue en bouteilles, préparée de manière industrielle à base d'un thé vert de basse qualité, produit parfois même... en Chine! Après plus de mille ans d'histoire, les Japonais risquent ainsi de perdre lentement leur culture du thé, au sens propre comme au figuré.

NATALIE ET OLIVIER BRUNNER-PATHEY ■
+ D'INFOS Ayumi et Toshiaki Kinezuka, à Fujieda: <http://naturalitea.com>.

BIO EXPRESS



Les Neuchâtois Natalie et Olivier Brunner-Pathey aiment parcourir le vaste monde à la rencontre d'autres cultures et

habitudes culinaires. Ils nous ont déjà fait partager leur passion à travers plusieurs articles parus dans *Terre&Nature*, notamment consacrés à l'île de Pâques et au Bhoutan.

+ D'INFOS www.passionphotographie.com