

LA CÉRÉMONIE DU THÉ

La voie du thé

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

À l'intérieur d'une maison de thé

L'hôte se concentre à faire le meilleur thé qui soit pour ses invités, utilisant de l'eau chauffée dans une bouilloire en fer sur un feu de charbon de bois.

© Fondation Urasenke

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 apprendront à se comporter comme il se doit dans une pièce à *tatami* (sol en roseau) et à toujours penser aux autres en premier.

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 un *chaji* cérémonieux 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 le l'élite guerrière au pouvoir à partir du 12^{ème} 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 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^{ème} et du 15^{ème} 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^{ème} siècle, MURATA Juko (1422–1502), 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^{ème} 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 *samouraïs*, 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'acquiescer 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



Préparation du thé

Après avoir symboliquement purifié tous les ustensiles, l'hôte mélange l'eau au thé à l'aide d'un fouet en bambou. Il y a deux consistances de thé différentes – *koicha*, qui est lisse et épais, et, *usucha*, un thé léger, qui est fouetté pour le rendre mousseux.

© Fondation Urasenke

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.

© Fondation Urasenke

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 lave-mains 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* (sol en roseau). 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 est préparé en silence, et un bol de thé circule d'un invité à l'autre, qui boit au même endroit sur le bol, ce qui symbolise le lien entre eux. L'hôte ajoute à nouveau du charbon de bois au feu, sert des sucreries sèches, et prépare un thé d'une consistance plus légère

et mousseuse. 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.

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

L'invité a avec lui un paquet de papiers pliés sur lesquels les sucreries sont posées avant leur dégustation. Un petit pic à gâteau est utilisé pour couper et manger les sucreries moelleuses,

mais les sucreries sèches sont mangées avec les doigts.

Lorsque le bol est accepté par un invité, il le place entre lui-même et l'invité suivant, et incline la tête pour s'excuser de procéder en premier. Puis, il place le bol en face de ses genoux et remercie l'hôte pour le thé.

Il relève le bol de thé, le place dans la paume de la main gauche, le lève légèrement en inclinant la tête en signe de remerciement. Il fait tourner le bol de manière à ce que le devant de celui-ci, qui se distingue par la marque du four de fabrication ou une décoration, soit éloigné de ses lèvres. Il boit et essuie l'endroit d'où il a bu avec ses doigts. Il fait pivoter le devant du bol de manière à ce qu'il lui fasse face. Il pose le bol sur le *tatami* devant lui, et le prend dans ses mains, avec ses coudes au-dessus des genoux, pour l'admirer. Lorsqu'il rend le bol, le devant de celui-ci doit faire face à l'hôte.

Les ustensiles à thé



L'hôte bat ou mélange le thé avec de l'eau chaude dans un bol à thé et le passe à son invité. Dans le cas du *koicha*, le thé épais, les invités boivent dans le même bol.



De gauche à droite : un tissu de lin pour essuyer le bol, une cuillère pour le thé en poudre, et un fouet.



Pour le *koicha*, le récipient contenant le thé en poudre est en céramique ; pour le *usucha*, le thé léger, il est en laqué.



Le *mizusashi*, ou pot à eau, contient de l'eau fraîche pour remplir la bouilloire.



Le seau contient le charbon de bois pour le feu, un brasero ou un âtre, selon la saison.



Le *haire* contient les cendres pour ajouter à l'âtre. Saupoudrer des cendres fraîches et humides sur le contour du charbon brûlant attise le feu.



La bouilloire, ou *kama*, sert à faire chauffer l'eau sur le feu de charbon de bois ; leur forme varie considérablement.



Une louche en bambou est utilisée pour verser de l'eau fraîche ou bouillante dans le bol à thé ; il repose sur un socle souvent en bambou également.



L'eau utilisée pour réchauffer ou rincer le bol à thé est versée dans un *kensui*, un bol en céramique pour l'eau usée.