

# J'aimerais connaître l'origine du rituel du thé, son histoire, les pratiques autour du thé, et de sa consommation...

Bibliothèque publique d'information – notre réponse *actualisée* du 18/05/2023.



Photo de Ric Perin via pexels-1280×960

*Pour donner une définition simple et courte de la cérémonie du thé, nous pourrions dire qu'il s'agit d'un **rituel extrêmement codifié** au cours duquel un petit groupe de personnes savoure un bol de thé matcha □ soigneusement préparé par un **maitre du thé**. Mais s'arrêter à cette définition serait très réducteur. La cérémonie du thé est appelée **Chanoyu** en japonais, ce qui*

veut dire littéralement « eau chaude pour le thé ». Ce rituel culturel découle de quelque chose de bien plus grand, d'une philosophie et d'une discipline connue sous le nom de **Chadô ou La Voie du thé**.

Source : [La Cérémonie du Thé : C'est Quoi ? | Univers du Japon](#)

En dehors de l'Asie, le thé possède une place très importante en Orient et en France où [2 Français sur 3 se disent fervents amateurs de thé](#).

Focus sur une sélection de documents pour en découvrir plus.

## Sélection d'ouvrages sur l'histoire du thé

[Le guide du thé japonais](#) de Per Oscar Brekell, Éditions IMHO, 2021.

### Résumé :

Originnaire de Suède, l'auteur est passionné de thé japonais et travaille à la promotion du sencha, le thé vert de prédilection au Japon. Dans cet ouvrage, il met l'accent sur les feuilles de thé en explorant leur trempage, les différentes variétés, leurs régions de culture ainsi que leur histoire pour faire découvrir la richesse de cette infusion japonaise. ©Electre 2021

[Thé français : trois siècles de passion](#) d'Alain Stella, Éditions Flammarion, 2003.

### Résumé :

Retrace l'histoire de la maison Mariage Frères qui importe du thé depuis 1854. En 1982, elle est rachetée par R. Bueno et K. Cha Sangmanée qui recueillent cet héritage et lui donnent une nouvelle dimension en créant l'art français du thé. Malgré le succès de la gastronomie au thé et de leurs grands crus, ils ont su conserver leur âme d'artisans du thé français. Avec des recettes en fin d'ouvrage.

[L'heure de véri-thé : une archéologie du thé](#) d' Arnaud Bachelard, Baker street éditions, 2017.

**Résumé :**

*Un panorama de l'histoire, des légendes et de la cuisine du thé. L'auteur présente notamment les origines de la plante, les débuts de sa consommation ou le développement de son commerce. Des conseils et des recettes invitent à la déguster et à en découvrir les mille facettes.*

## **Diversité des cultures, diversité des variétés de thé**

[Le thé](#) de Nadia Bécaud, Éditions S. Bachès, 2012.

**Résumé :**

*Histoire du thé et des thés, de ses traditions, de sa culture et de ses variétés. Chaque type de thé est présenté : pays producteur, caractéristiques botaniques, médicinales ou de fabrication, effets, ainsi que l'art du thé qui leur est associé.*

## **Rituels et recettes**

[Grand traité du thé : avec 103 recettes](#) de Mireille Gayet, Éditions le Sureau, 2021.

**Résumé :**

*L'histoire du thé est racontée ici en suivant son voyage de Chine et des pays voisins jusqu'en Occident. Suit un panorama de ses variétés, des rituels liés à sa consommation, du cha no yu japonais au tea time anglais, et des ustensiles qui interviennent dans sa dégustation, tels le samovar russe et la berrad marocaine. Plus de cent recettes sont également proposées. ©Electre 2021*

[Le thé : arômes & saveurs du monde](#) de Lydia Gautier, Éditions Aubanel, 2005.

**Résumé :**

*L'étude de l'ethnoconsommation du thé est l'occasion d'un voyage à travers les âges et les pays, depuis le thé vert de Chine jusqu'aux thés aromatisés. Puis vient un descriptif des transformations chimiques effectuées afin de développer les qualités aromatiques et conduire aux six couleurs du thé : blanc, vert, jaune, bleu vert, rouge et noir. Fin du livre sur la dégustation professionnelle.*

## **Ebook**

[Le livre du thé](#) de Okakura-Kakuzo ; traduit de l'anglais par Gabriel Mourey ; illustrations de Loka-Hasegawa par Okakura, Kakuzō (1862-1913), téléchargeable gratuitement via Gallica, la Bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France.

## **Sélection d'articles**

[Cérémonie du thé](#) par Christine SHIMIZU , *Encyclopædia Universalis* [en ligne].

[Importation du thé en Angleterre](#) par Marc Pénin , *Encyclopædia Universalis* [en ligne].

## **Sur la même thématique**

<https://www.eurekoi.org/je-suis-a-la-recherche-de-documents-sur-le-the-fictions-documentaires-pour-un-public-adulte-comme-jeunesse/>

---

[Eurêkoi](#) – [Bibliothèque publique d'information](#)