

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



Mizuno Toshikata 茶室
[Public domain], via
Wikimedia Commons

Notre réponse du 26/01/2017

J'aimerais connaître l'origine du rituel du thé, son histoire, les pratiques autour du thé, et de sa consommation, que ce soit chez les Chinois, ou chez les Anglais, ou en Inde, par exemple. Comment, en comparaison, peut-on décrire la consommation de thé en France ? Pourquoi le thé est-il une boisson si populaire en France ? D'ailleurs, qu'est-ce qui va changer concernant les nouvelles générations de Français ? Les « jeunes » ont-ils toujours autant l'habitude de consommer du thé ?

Il y a une grosse difficulté d'interrogation dans le catalogue de la Bpi pour une double raison, le mot **thé** ne peut pas servir car les mots de 3 lettres ne sont pas pris en compte et d'autre part que cela correspond à l'article anglais **the** et

que les articles ne sont pas non plus pris en compte...

Les livres sur le thé sont classés sous cet indice : **641.8** qui correspond aux BOISSONS NON ALCŒOLISÉES. (2e niveau de la Bpi)

Voici quelques références :

Thés : les origines, la préparation, la dégustation, les recettes par Cheadle, Louise ; Kilby, Nick

2016 – Livre <https://catalogue.bpi.fr/fr/document/ark:/34201>

641.8 CHE Niveau 2 – Sciences, techniques, médecine

Thé

Un hommage au thé, avec une présentation détaillée de son histoire, des descriptions des différentes méthodes de préparation et un ensemble de recettes de thés glacés, de cocktails et de mélanges exotiques. ©Electre 2016

<https://catalogue.bpi.fr/fr/document/ark:/34201>

641.8 WES Niveau 2 – Sciences, techniques, médecine

1.01 secrets sur le thé : pour s'initier, déguster, savourer, apprendre les mélanges, cuisiner au thé et goûter ses bienfaits !

Présentation didactique des différentes variétés de thé ainsi que de leurs spécificités, vertus, et du meilleur moment pour les déguster : thés blancs, verts, rouges, noirs. Les techniques de préparation et de conservation sont accompagnées d'astuces, de conseils, et également de recettes culinaires salées et sucrées. <https://catalogue.bpi.fr/fr/>

Le thé <https://catalogue.bpi.fr/fr/document/ark:/34201>

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.

Pour l'histoire du thé, je vous conseille cet ouvrage de

référence ancien accessible en ligne via Gallica la bibliothèque numérique de la Bnf :

Le livre du thé / Okakura-Kakuzo ; traduit de l'anglais par Gabriel Mourey ; illustrations de Loka-Hasegawa par Okakura, Kakuzō (1862-1913)

dans *Bibliothèque nationale de France, département Philosophie, histoire, sciences de l'homme*, 8-020-814 1927 – Livre numérique <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9683312n>

Dans l'Encyclopaedia universalis en ligne consultable à la Bpi et dans nombre de bibliothèques :

Jean-Paul CHARVET, « **THÉ** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 janvier 2017. URL : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/the/>

Christine SHIMIZU, « **THÉ CÉRÉMONIE DU** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 janvier 2017. URL : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/ceremonie-du-the/>

Marc PÉNIN, « **IMPORTATION DU THÉ EN ANGLETERRE** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 26 janvier 2017. URL : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/importation-du-the-en-angleterre/>

Pour compléter, vous pouvez interroger le [catalogue collectif Sudoc](#) avec les sujets suivants, vous pouvez localiser les documents en suivant le lien « où trouver ce document » dans les notices :

[Cuisine \(thé\) – Ouvrages illustrés](#)

[Cérémonie du thé – Ouvrages illustrés](#)

[Thé](#)

[Thé – Ouvrages illustrés](#)

A toutes fins utiles, vous pouvez consulter une précédente réponse d'une bibliothèque partenaire :

<https://www.eurekoi.org/je-suis-a-la-recherche-de-documents-su>

[r-le-the-fictions-documentaires-pour-un-public-adulte-comme-jeunesse/](#)

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information