



© ???

THÉ JAPONAIS BON POUR LA SANTÉ, à CONDITION D'ÊTRE BIO !

50

Le Japon est aujourd'hui l'un des acteurs majeurs de la production mondiale de thé. Il a su notamment se spécialiser dans les thés verts, connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé. Le Japon en a fait un argument de vente imparable. On a néanmoins longtemps oublié de se demander ce que deviennent ces vertus si la culture du thé japonais se fait à grand renfort de pesticides. Et de nombreuses études montrent que c'est le cas. Or, le thé est un produit à part qui ne dispose pas d'enveloppe protectrice, et dont l'infusion dans l'eau chaude augmente le risque de diffusion des pesticides. Aujourd'hui encore circule l'idée que le thé vert bio serait moins bon, d'un point de vue gustatif, qu'un thé traité avec des produits chimiques de synthèse... Il semble en effet reconnu que « l'apport en bonne quantité d'engrais fortement azoté, constituerait le secret de l'umami », l'azote étant l'un des principaux composants des acides aminés¹. L'apport en azote peut néanmoins se faire avec un amendement organique. Si l'on trouve moins d'excellents thés bio, n'est-ce pas tout simplement parce que l'offre en thé bio japonais reste encore très limitée ? En tout cas, boire du thé japonais traité aux pesticides, apparaît comme une aberration. Pour preuve, les clients exigent de plus en plus du thé bio ou « nature » et les importateurs et distributeurs l'ont bien compris¹.

¹. Lire sur l'usage des pesticides dans la culture du thé japonais – et de l'agriculture nipponne en général – les deux excellents articles parus dans le hors-série 2022 « Manger le Japon » du magazine *Tempura*, p. 49-57 : « Le goût du thé » ; p. 58-61 : « Vous reprenez bien un peu de pesticides ? ». Voir aussi dans ce numéro de *France Sushi*, p. 66.

TEXTE : SOPHIE GALLÉ-SOAS

NEO.T.



WATANABE KABUSE SHINCHA

Ce thé vert primeur japonais est récolté par Mankichi Watanabe, dont les jardins sont situés sur l'île de Yakushima, dans la préfecture de Kagoshima, au sud de Kyushu. Ombragé pendant environ deux semaines, ce Shincha mêle trois cultivars très rares – le Sae Midori, l'Asatsuyu et le Kuritawase – plantés dans des zones montagneuses et boisées, éloignées de tout autre culture. Le blend de ces trois cultivars permet à Mankichi Watanabe de produire 50 kg de ce thé d'exception. À l'ouverture du sachet, comme à l'infusion, le Watanabe Shincha libère des arômes végétaux, iodés et fruités. Un thé incroyablement savoureux doté d'une magnifique et puissante saveur umami ! Récolté début avril, il sera disponible à NEO.T., en quantité limitée, début mai, 50 g : environ 30 €

www.neo-t.fr/fr/

SETSUNA



YAKUSHIMA WAKOCHA

Cultivé sur l'île de Yakushima, située au sud de Kyushu, ce thé noir, encore rare au Japon, est produit en faible quantité. Récolté au début de l'été, le producteur laisse les feuilles s'oxyder plusieurs heures avant de les rouler en fines boucles rouge sombre, puis il les passe brièvement à la vapeur pour développer des arômes intenses d'agrumes et de fleur, typiques des thés noirs du Japon. Sa tasse rouge sombre et son goût léger, semblable au Darjeeling, en font une boisson idéale pour toute la journée.

100 g : 14,90 €

www.setsunateam.com