

La cérémonie du thé

PAR MIRUMOTO SENDOSHI, DAIMYO DU CLAN DE LA GRENOUILLE

mercredi 4 janvier 2006, par [Sendoshi](#)

"Le simple geste de servir le thé et de l'accepter avec reconnaissance constitue le fondement d'une manière de vivre appelée Chadô, la Voie du Thé." - Soshitsu Sen

I : Origine et essence du Thé

"Le thé n'a pas l'arrogance du vin, l'individualisme conscient du café, l'innocence souriante du cacao." - Okakura Kakuzo

✘ La plante du thé est originaire du sud de la Chine où elle était prisé pour ses vertus médicinales. Par la suite, les bouddhistes s'en servirent pour éviter le sommeil lors de la méditation. Une légende veut qu'un empereur découvrit le breuvage par hasard lorsqu'une feuille de thé tomba dans de l'eau bouillante.

Luwuh, de la dynastie Tang, favori de l'empereur Taisung, fut le premier apôtre du thé, rédigeant le Chaking, la Bible du thé. Il y développa une esthétique du thé qui eut une grande influence sur la céramique chinoise. Il décrit les 24 instruments nécessaires. Sous la dynastie Song, le thé battu vint à la mode, et on écarta le sel de sa préparation.

Les moines zen firent de la boisson un rituel, pratiqué devant une statue de Bodhidharma (un des grands 'saints' bouddhistes), avec un seul bol pour tous les participants. La Chine fut en proie aux invasions mongoles, et le Japon seul conserva la forme de thé en poudre, alors que l'infusion devenait courante en Chine, où l'essentiel des gestes du thé tel qu'on le pratiquait avant l'invasion fut oublié.

" Zen et thé : même goût " - Taisen Deshimaru

Le thé fut introduit au XIIe s. au Japon par les moines ayant fait un séjour dans les monastères zen de Chine. Deux siècles plus tard, il donnait lieu à des concours, des manifestations ostentatoires de richesse. La cérémonie du thé prit une grande importance dans le zen grâce à un des élèves du moine Ikkyu (Shuko Murata. Au sujet de son maître, voir la fabuleuse et

indispensable BD de Hisashi Sakaguchi, "Ikkyu", en 4 tomes chez Glénat). Il réduisit le décorum de la cérémonie, ainsi que le nombre de participants. Takeno Jô-ô développa wabi, cérémonie pratiquée dans un pavillon rustique, mais ce fut son élève, Sen Rikyû (1522-1591) qui

apporta le plus au monde du thé. Il identifia la Voie du Thé aux 4 principes : harmonie, respect, pureté, sérénité.

Il fut également le premier à bâtir une Chambre de Thé isolée. La chambre de thé devint au Japon "une oasis dans le triste désert de l'existence", un lieu où est célébré un culte du raffinement. "Le théisme est le Taoïsme déguisé".

II : La Maison de Fantaisie

*"Je regarde au-delà ;
Il n'y a point de fleurs
Ni de feuilles colorées.
Sur le bord de la mer
Il y a, solitaire, une maison de
paysan,
Parmi la lumière défaillante
D'un soir d'automne."*

La chambre à thé est appelée Sukiya, ou Maison de Fantaisie selon les caractères qui composent son nom. D'autres architectes substituèrent d'autres caractères à ceux-ci selon leur conception de la chambre de thé : "Maison du Vide", "Maison de l'Asymétrie". Le Sukiya est composé de la Chambre proprement dite, qui ne doit pas contenir plus de 5 personnes, d'une antichambre ou midsuya, où l'on lave et prépare les ustensiles, d'un portique (machiai) où les invités attendent qu'on les convie à pénétrer dans la chambre, et d'une allée (le Roji) qui rejoint le portique à la chambre de thé. En parcourant cette allée, les participants se détachent des préoccupations mondaines.

La chambre est plus petite mais plus coûteuse qu'une maison ordinaire. Elle comporte un "Tokonoma", ou alcôve (forme héritée de l'architecture des monastères zen), endroit où l'on dispose les peintures (kakemono) et les fleurs pour l'édification des invités.

La chambre est une expression de la personnalité du maître de thé, idée issue de cette vieille coutume orientale qui veut que l'habitation et son habitant ne fassent qu'un. Tout doit y être unique : on n'y trouvera pas deux objets de la même couleur ou de la même forme (bouilloire ronde : pot à eau angulaire, etc...). Quand l'occident joue l'accumulation et la répétition, l'orient veut

le vide, l'unique...

Une phrase d'Okakura nous donne l'essence de ce comportement : *"Nous voici en train de causer avec un homme dont le portrait grandeur nature nous regarde de derrière son dos. Nous nous demandons lequel est réel [...] et nous avons la conviction étrange que l'un des deux doit être faux."*

Le vrai est unique.

III : Cha-No-Yu, La cérémonie du thé

*"Fais un délicieux bol de thé.
Dispose le charbon de bois de façon à chauffer
l'eau.
Arrange les fleurs comme elles sont dans les
champs.
En été, évoque la fraîcheur, en hiver, la chaleur.
Devance en chaque chose le temps.
Prépare-toi à la pluie.
Aie pour tes invités tous les égards possibles. "*
- Rikyu

Le chemin qui mène à la maison de thé symbolise le détachement vis à vis de la vie mondaine. L'ordre de préséance a été fixé par un accord mutuel entre les invités et le maître. Une fois arrivé, le maître a aspergé le sol de gouttes d'eau. Après avoir salué, chaque invité se rince les mains et la bouche.

"Sur un lit de cendres fines que l'on vient d'étendre, on a préparé un feu de charbon de bois. ; de l'encens brûle ; sur le feu, l'hôte a placé une bouilloire." - Soshitsu Sen

"La bouilloire chante bien, car l'on a pris soin de disposer, au fond, des morceaux de fer, de façon à produire une mélodie particulière où l'on peut entendre les échos, assourdis par les nuages, d'une cataracte, ou d'une mer lointaine qui se brise contre les rochers [...]." - Okakura Kakuzo

Une petite note, ici : la théière est en céramique. Ce que l'on trouve sous forme de théière en fonte est un service à réchauffer le saké. Les orientaux ont été jusqu'à y inclure des petits filtres en aluminium pour que nous puissions, nous autres gaijin, y faire le thé, alors que cet objet n'est pas conçu, à l'origine, pour cette fonction.

L'hôte offre un petit repas, appelé Kaiseki.

"Ce nom vient de la pierre chauffée que les moines Zen s'appliquaient sur l'estomac pour soulager

les tiraillements de la faim ou l'engourdissement du froid. [...] La nourriture est savourée de trois façons : des yeux, de la langue et du coeur." - Soshitsu Sen

Un gâteau est offert aux participants, qui sortent pendant que le maître remplace le parchemin du Tokonoma par un arrangement floral (appelé ici Chabana : il faut éviter les couleurs trop vives ou les odeurs trop fortes, mais les préceptes d'arrangement ne sont pas aussi stricts que pour Ikebana. De plus, on ne retient bien souvent qu'une unique fleur dans un récipient modeste et beau.), et termine les préparatifs. Le son du gong signale aux invités qu'ils peuvent entrer.

"L'hôte essuie la boîte à thé en céramique et la cuiller en bambou avec un linge de soie. Avec la louche de bambou, il puise de l'eau dans la bouilloire et la verse dans le bol de thé. Le fouet de bambou est rincé et examiné avec soin. Puis il vide le bol de son eau et l'essuie avec une serviette de lin humide. [...]

L'hôte met du thé en poudre dans le bol ; il ajoute un peu d'eau chaude, mélange le tout avec le fouet, ajoute encore un peu d'eau, fouette à nouveau le mélange et l'offre au premier invité." - Soshitsu Sen

Tous peuvent s'enquérir de l'origine des ustensiles, les observer à loisir. Puis un thé léger est servi, après quelques petits gâteaux. Puis, les invités s'en vont, et le maître de thé médite avant de nettoyer et ranger les ustensiles.

Bibliographie :

"Le livre du Thé", d'Okakura Kakuzo, chez Dervy-Livre (une collection assez portée sur l'ésotérisme tapageur, mais avec laquelle on a parfois de bonnes surprises), publié pour la première fois en 1906. Vous y trouverez l'essentiel de la philosophie du Thé.

"Vie du Thé, esprit du Thé", de Soshitsu Sen, chez Jean-Cyrille Godefroy, 1994. Ecrit par un maître de Thé de l'école Urasenke, 59 F. Ce livre est un bon manuel, très pratique, qui contient également de nombreuses anecdotes et histoires sur le Thé et les grands Maîtres de Thé. Si vous envisagez de reproduire une petite cérémonie du thé (pour un Grandeur Nature ou simplement pour mettre de l'atmosphère dans une partie), il constitue une bible idéale.

"Ikkyu", de Hisashi Sakaguchi, chez Glénat, 1997 pour la VF, 4 tomes à environ 70 F chacun. Attention, ne vous y trompez pas, ce Manga n'est pas une bande dessinée comme les autres ! Elle n'évoque que très brièvement le thé, mais elle définit à la perfection l'esprit du Zen, et se révélera une base indispensable pour la compréhension de la vie des moines dans le Japon médiéval.

Films :

"Mort d'un Maître de thé" de Akira Kurosawa. La vie de Rikyu, le grand maître du XVIe siècle.

"Rikyu" de Hiroshi Teshigahara, diffusé sur Arte, et certainement disponible chez eux. Une autre vision, plus austère, peut-être, mais fascinante, de la vie de Rikyu. Tout le Thé est là... C'est mon chouchou, dans cette brève sélection.

"Karaté Kid II" de je-ne-sais-plus-qui. Eh oui, ça

a l'air bizarre, mais vous y verrez une très belle cérémonie du thé, qui rachète l'ensemble de ce petit film naïf, pour lequel j'ai malgré tout une certaine tendresse. Parce que c'était le premier Cha-no-Yu que je voyais, et peut-être aussi parce que la vague d'une chevelure vaut les plus belles fleurs. Satori !