

Ses papilles valent une fortune. Sollicitée aux quatre coins du monde, elle repère et classe les crus et les producteurs les plus haut de gamme. **Plus qu'un œnologue, son goût et ses compétences olfactives donnent le « la » de thés qui peuvent culminer jusqu'à 6 millions d'euros le kilo.** Autour de ce breuvage, le business vire à la spéculation. Ventes aux enchères de grands crus, falsifications, trafics interlopes... Paris Match lève le voile sur ces feuilles qui se négocient plus cher que des feuilles d'or.

Maître Tseng

**SES THÉS**

PAR EMMANUELLE JARY  
PHOTO HUBERT FANTHOMME

**AFFOLENT**

**LES INITIÉS**



A g. : dans la noble famille chinoise de maître Tseng, le thé est un rituel ancestral qu'elle a étudié depuis son jeune âge. Ici, dans sa boutique de la place Monge à Paris. Pour trouver les plus précieux, elle mène une enquête dans les villages de Chine.

**D**e Dublin à Tokyo, en passant par Londres, Paris, Istanbul, Moscou, Shanghai, chaque jour des millions de personnes boivent du thé, la boisson la plus consommée au monde après l'eau. C'est aussi la plus chère. Les grands vins français comme Petrus, Romanée-Conti ou le champagne Dom Pérignon ne peuvent pas rivaliser en prix. Seul peut-être le Richebourg d'Henri Jayer, considéré comme le vin le plus cher du monde, dont la bouteille coûte en moyenne 12 000 euros, concurrence les grands crus de thé. La truffe blanche italienne ou le caviar, qui atteignent pourtant plusieurs milliers d'euros le kilo, sont relégués au rang de denrées comestibles du pauvre. Même l'or se vend moins cher au poids. A l'automne 2013, à l'occasion d'une enchère à Canton, en Chine, un puerh Fu Yuan Chang de plus de 80 ans a été adjugé à 1,25 millions d'euros les 2,1 kilos. Soit 595 euros le gramme ! Il faut compter environ 5 grammes pour 30 centilitres, ce qui porte la tasse à près de 3 000 euros. Il s'agit certes d'une vente record, mais pas d'un cas isolé. Le 18 août 1998, le gouvernement chinois avait mis en vente un wulong « la toge rouge », issu de théiers centenaires de montagne. Le kilo de ce thé de légende avait frôlé les 6 millions de francs.

**Les prix flambent en général pour les plus prestigieux wulong de Taïwan et de Chine continentale ainsi que pour le puerh,** un des rares théis qui se bonifie en vieillissant, vendu sous forme de galette de 357 grammes. Très prisés au XVIII<sup>e</sup> siècle, alors exclusivement réservés à l'empereur, les puerh sont tombés dans l'oubli après la « Grande Révolution culturelle prolétarienne et

## « Les puerh, il faut toute une vie pour les comprendre » MAÎTRE TSENG

jusque dans les années 1990, quand ils ont joui d'un regain d'intérêt à Hongkong et à Taïwan, explique Olivier Schneider, directeur de publication du site puerh.fr. Installé dans le Xishuangbanna, dans le sud du Yunnan, la région de production, il mène des études sur la culture de ces théis depuis plus de dix ans. « Les puerh recherchés dans les années 1990 étaient très vieux, 40 ans, 50 ans d'âge, voire plus. Leur rareté explique très légitimement leur prix, au même titre que les antiquités. Mais, à partir de 2003, on a assisté à une forte spéculation sur des théis plus jeunes. Certaines familles sont devenues multimillionnaires grâce à des galettes achetées quelques centaines d'euros, conservées plusieurs années et revendues très couramment 60 000 à 70 000 euros pièce. » Le marché s'est écroulé en 2008. On s'est en effet aperçu que tous les puerh ne se valaient pas et n'avaient pas le même potentiel de vieillissement. « Depuis 2009, la notion de grands terroirs a émergé », poursuit Olivier Schneider, l'œil sur les récoltes de printemps. Des noms prestigieux comme Banzhang ou Bing Dao atteindront facilement 2 000 euros le kilo de feuilles brutes juste après la cueillette. Ils sont issus d'arbres plusieurs fois centenaires, parfois millénaires. L'âge de l'arbre compte, celui du thé également, car si les habitants du

Yunnan ont toujours consommé le puerh jeune, le temps lui donne un goût caractéristique qu'affectionnent les Hongkongais et les Taïwanais. Depuis les années 1970, les Chinois ont mis au point une méthode de vieillissement accélérée. De nombreuses galettes de quelques mois sont vendues pour des théis très anciens. Il faut posséder un nez et un palais avertis pour distinguer un puerh bonifié par le temps dont la postfermentation a pris plusieurs années d'un autre soumis à l'artifice humain. Au prix auquel se vendent les anciennes galettes, la tentation est grande de tricher... Comme le note avec humour Olivier Schneider : « Lijiang, une ville classée au patrimoine de l'Unesco, est un parc d'attractions ethnico-touristique dans le Yunnan d'où l'on rapporte aujourd'hui une galette de puerh comme souvenir. On lisait autrefois dans les boutiques "argent 99,9 %" sur des bracelets en cuivre plaqué, on écrit à présent "Banzhang" sur des théis lambda ! »

## LE THÉ ET LE VIN : UNE MÊME NOTION DU TERROIR

Les similitudes entre les mondes du thé et du vin sont nombreuses. Tous deux partagent les mêmes notions de terroir, d'identité, de cépages dans un cas et de théiers dans l'autre, de savoir-faire mais aussi de rareté. A l'occasion des célébrations du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques entre la France et la République populaire de Chine, Jean-Claude Berrouet et maître Tseng ont dégusté des grands crus de bordeaux ainsi que de théis dans de très vieux millésimes. Cette dégustation filmée sera projetée en Chine et en France courant 2014 dans des expositions célébrant cet anniversaire. Lydia Gautier, ingénieur agronome, spécialiste du thé, donne régulièrement des cours de sommellerie du thé à l'école française de gastronomie de Paris Ferrandi. Il s'agit d'une initiation à la dégustation, à la préparation et au service du thé. Comment élabore-t-on une carte de théis ? Quels sont les principes des accords entre les mets et les vins ? Consultante pour de grandes marques internationales, elle recherche de grands crus en Chine, au Japon, en Corée, en Inde, au Sri Lanka... Qui dit grand cru, dit mets d'exception. Que déguste-t-on avec du caviar ? « Un joli thé du Népal, issu de la plantation Shangri La. Il développe une bouche minérale et fleurie, légèrement astringente qui équilibrera le gras du caviar », livre Lydia Gautier, qui donne d'autres accords mets et théis sur son site [www.lydiagautier.com](http://www.lydiagautier.com).

Lors des ventes aux enchères, les commissaires font donc appel à des experts pour authentifier les thés. Maître Tseng en fait partie. Elle serait même, selon son collaborateur Fabien Maiolino qui partage sa passion pour le thé, «la référence mondiale» en la matière. L'affirmation fait grincer des dents d'autres grands connaisseurs. Mais maître Tseng a les moyens de ses ambitions. Elle est adoubee par les plus grands noms du vin, les chefs étoilés et autres palais de renom.

**Nous avons rendez-vous à Paris, dans le V<sup>e</sup> arrondissement, où elle a ouvert il y a une quinzaine d'années la Maison des trois thés, riche d'une cave de plus d'un millier de crus,** presque exclusivement chinois, dont le plus ancien date de 1890. Maître Tseng esquisse un léger sourire sous ses longs cheveux noirs. Sur la table devant elle, un plateau regroupe des tasses de dégustation et d'autres destinées à l'infusion. Une bouilloire en terre posée sur un petit réchaud siffle, laissant échapper un filet de vapeur. Maître Tseng ne peut pas parler sans boire du thé. Tout en conversant, on contemple ses gestes sûrs et précis. Sur une page blanche, elle a noté pour nous le prix de vente des galettes de puerh ces dernières années. Aucun ne descend au-dessous des 100000 euros la galette de 357 grammes ! Mais qu'ont-ils donc de si particulier ces thés qu'on s'arrache aux enchères, dont les Hongkongais et les Taïwanais sont fêrus ? Maître Tseng nous prépare un puerh de 1978. Au nez, elle détecte des arômes originaux de « maison de grand-mère, de vieille malle, de vieux vêtements ». Enfin, la tasse lui évoque « le mystère d'une forêt en automne, une forêt ensoleillée, sans humidité, cachant des champignons de saison. » En bouche, l'infusion est comme une caresse. « Cette liqueur commence à atteindre une bonne maturité et vieillira encore vingt ans. » Maître Tseng avoue : « Apprendre à déguster les thés verts, rouges, wulong, n'est pas si difficile, mais les puerh, il faut toute une vie pour les comprendre. »

**Va pour les puerh mais, plus incroyable encore à présent, le prix de certains très jeunes thés monte en flèche.** Olivier Scala, directeur général de George Cannon, société de négoce créée en 1898, explique : « C'est du délire, certains thés verts de l'année se vendent à plus de 20000 euros le kilo dès les premiers jours après la récolte, ça n'a pas de sens. » Il faut noter que les thés verts ne sont pas aptes au vieillissement et doivent être consommés dans l'année. Si les prix s'emballent, les palais aussi. De l'avis de tous les experts, ces breuvages sont inoubliables. Olivier Scala se souvient d'avoir dégusté un thé vert primé à un concours à Fukuoka, dans le sud du Japon. « Quand on a versé l'eau sur la feuille, un parfum exceptionnel s'en est dégagé. La liqueur était transparente. On se demandait s'il y avait quelque chose dans la tasse. Ce sont des contenants minuscules, bien sûr. Le thé avait des notes iodées et de légumes. Un parfum puissant emplissait la salle. J'en ai bu trois petites gorgées, c'était à tomber. Après le plaisir du palais, les grands thés inondent votre corps qui s'en trouve transformé. Je n'ai pas déjeuné pour pouvoir garder la saveur en bouche le plus longtemps possible. » Les thés primés, chinois ou japonais, ne quittent *(Suite page 116)*



*« Le thé avait des notes iodées et de légumes. C'était à tomber »* **OLIVIER SCALA**

**OLIVIER SCHNEIDER, spécialiste des puerh, installé dans le Yunnan au cœur des plantations**

*« Des spéculateurs de tout poil se jettent sur le thé »*

**Paris Match. Qui investit dans ce domaine ?**

Olivier Schneider. Un nouveau mouvement spéculatif rapide et à grande échelle se met en place. On commence à en parler un petit peu en Chine mais personne n'est encore au courant en Europe, même dans le milieu du thé. Contrairement à ce qui s'est passé entre 2003 et 2007, la hausse des prix ne concerne pas que les thés issus d'arbres anciens. Et cette spéculation n'est plus limitée au milieu du thé. Ce sont des investisseurs immobiliers, des grandes fortunes chinoises, habitant des villes comme Pékin, Shenzhen, et surtout Dongguan.

**Pour quelles raisons ces investisseurs s'intéressent-ils au thé ?**

Probablement à cause de l'action du gouvernement pour limiter la spéculation immobilière et la chute du cours de l'or. Ces investisseurs se rendent directement dans les montagnes à thé et achètent au-delà des cours du marché tout ce qu'ils trouvent, ce qui provoque une pénurie, un engouement pour ces galettes si vite épuisées et donc une hausse déraisonnable des prix. L'année dernière, un petit paysan ne possédant que 2,5 hectares de théiers de Lao Banzhang aurait gagné plus de 100 000 euros en vendant ses feuilles de printemps.

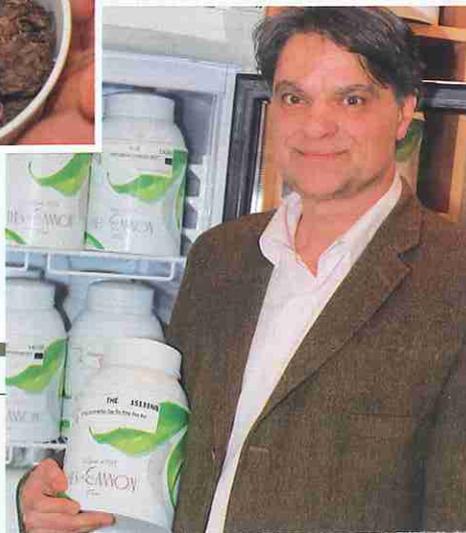
**Où partent ces thés ?**

Les galettes sont stockées quelques mois puis réintroduites sur le marché. Elles ont pris de 30 à 50 % de leur valeur sans vieillissement. De plus en plus de jeunes puerh de l'année entrent aux enchères et prennent la place des vieux. C'est du jamais-vu. **C'est donc le moment d'investir dans le thé ?**

Oui. On dit d'ailleurs que le puerh pourrait entrer dans le marché des contrats à terme mais cela n'est pas encore fait. S'il y a des chances que 2014 soit sur la lignée de ce qui s'est amorcé l'année dernière et que la flambée des prix continue et atteigne des sommets, les prix peuvent aussi subitement s'écrouler ; un krach en cours d'année est tout à fait possible.

**Le printemps arrive et donc les nouvelles récoltes, quelle est l'ambiance en ce moment dans les plantations ?**

Electrique. On sait que des acheteurs ont déjà payé 130 % du prix de 2013 pour réserver des productions. ■



Olivier Scala, directeur des thés Cannon à Paris, devant son frigo à thé, et un gros plan du puerh si recherché. Il existe six couleurs de thé, selon le degré de fermentation. Le thé vert n'est pas fermenté, le puerh a la plus haute fermentation.

# « La vente de ces thés de concours est aussi l'occasion pour certains de se faire de la pub » **VIVIEN MESSAVANT**



que très rarement les pays producteurs qui en sont aussi consommateurs. A l'inverse, le darjeeling, grand cru indien, est majoritairement exporté. Mais les chiffres posent problème. Les 87 jardins, tous précisément répertoriés, produisent 10000 tonnes de thé par an. Or, on en consomme 40000 tonnes à travers le monde. La législation, laxiste, laisse la place à beaucoup de dérives et de mélanges. Vous qui buvez tous les jours, depuis des années, du darjeeling au petit déjeuner, en avez-vous jamais dégusté du pur, du vrai, du bon ? Rien n'est moins sûr. En France, la législation autorise l'appellation « darjeeling » lorsque 50 % des feuilles proviennent d'un des 87 jardins. Et l'autre moitié ? Du tout-venant. Comment faire ? L'Union européenne a reconnu une indication géographique protégée (IGP) Darjeeling en novembre 2011. De même, en mai 2011, une appellation d'origine protégée (AOP, l'équivalent européen de l'AOC) a été attribuée au Long Jing Cha, un thé vert chinois, appelé « puits du dragon », très prisé donc très cher. « Il en existe de nombreux faux », explique Lydia Gautier, expert en thé.



**Une IGP et une AOP pour des milliers de thés, c'est une goutte d'eau dans un océan de contrefaçons.** Certains producteurs ont acheté des plantations au Vietnam ou dans le Sichuan et fabriquent un thé vert selon le même processus que le Long Jing. A l'œil, les différences sont à peine visibles ; au goût, Vivien Messavant, grossiste taiwanais pour des sociétés françaises et européennes, explique qu'un Long Jing a des arômes de châtaigne cuite mais pas grillée. Allez faire la différence ! A moins d'être un expert, impossible de savoir si vous avez bel et bien du véritable « puits du dragon » dans votre tasse. Vivien Messavant poursuit : « La plupart des dayulin, le plus prestigieux, et des wulong de Taïwan, également le plus cher, sont des faux. Tout le monde en veut et il n'y en a presque pas. » Il y a peu de chance d'acheter un vrai grand cru de thé en France ou à l'étranger si on ne connaît pas le vendeur. Pourtant on les trouve à la pelle.

Imaginez-vous entrer chez un caviste et douter de l'authenticité de la plupart de ses bouteilles ? Telle est pourtant la situation dans le monde du thé. Vivien Messavant a ouvert en 1992 la première maison de thé chinoise en France, Thés de Chine. Il en est un expert reconnu et une véritable encyclopédie. Parmi ses crus exceptionnels, notamment des wulong de montagne originaires de Taïwan, plaque tournante des grands thés. Tous les ans, depuis quarante ans, y sont organisés des concours. « La vente de ces thés de concours est aussi l'occasion pour certaines

personnes de se faire de la publicité car tous les journaux en parlent. Un producteur s'entend à l'avance avec un acheteur mais, en réalité,

l'argent n'est pas échangé contre la matière première », estime Vivien Messavant. Fabien Maiolino pense, quant à lui, que « les sociétés déboursent des sommes faramineuses pour l'achat de ces thés mais ça leur coûtera cependant moins cher qu'une campagne de publicité. »

**Quoi qu'il en soit, de grosses liasses de billets circulent. Il en va de même dans les maisons de thés spécialisées.** Boutiques Thés de Chine, Paris, boulevard Saint-Germain. Une grosse berline aux vitres noires s'arrête en double file. Un homme en sort rapidement, pénètre dans le magasin. Sans un mot, Vivien Messavant lui donne un sachet de thé. L'homme glisse un billet de 200 euros avant de s'engouffrer à l'arrière de la voiture qui repart aussitôt. « C'est un client de longue date ; il nous achète de grands thés que nous mettons en sachets pour lui. Il voyage beaucoup et ses crus l'accompagnent partout dans le monde. »

Plante médicinale à l'origine, le thé est une drogue, avouent certains amateurs. Vivien ne peut s'endormir le soir sans en avoir bu une tasse. Plus étonnamment encore, il existe une ivresse du thé, que Jean-Claude Berrouet, œnologue pour Petrus, dit avoir expérimentée lors d'une dégustation avec maître Tseng. Lyne Wang, la propriétaire de Terre de Chine, un comptoir de thés parisien, médecin de formation, le confirme. Il est déconseillé de boire du thé à jeun sous peine d'étourdissement, voire de légères nausées. Les puerh sont aussi reconnus comme brûleurs de graisse. Mais, plus que la médecine, le monde du luxe s'intéresse désormais au thé. En janvier 2013, Lydia Gautier a organisé avec Mathilde Laurent, parfumeur chez Cartier, une conférence sur les correspondances entre le thé et le parfum. « C'était une manière de nourrir la créativité de nos équipes en les faisant voyager et rêver à travers la découverte de la richesse aromatique des thés. Je me souviens d'un puerh mûr qui développait des notes animales que j'associe à La Panthère, le nouveau parfum de notre maison sorti début mars », confie Mathilde Laurent. Pierre Gagnaire, chef triplement étoilé à Paris, sert à ses clients juste avant qu'ils ne quittent le restaurant un wulong Cui Yu de Taïwan. « Quand on leur apporte leur vestiaire, on leur propose

une gorgée de ce grand cru. On appelle cela le thé du départ », explique Patrick Borrás, chef sommelier du restaurant. Un grand thé chinois pour clore un repas gastronomique français. Qui l'eût cru ? ■

Emmanuelle Jary

En ht, Vivien Messavant dans sa boutique Thés de Chine, bd Saint-Germain à Paris. En gros plan, son thé blanc, aiguille d'argent. Ci-contre : des galettes de puerh du Yunnan datant de 1950, de la collection de maître Tseng. Valeur : autour de 800 000 euros.

