



Les Mille et Un Thés de Singapour

Le thé chinois bleu qui change de couleur, le **Teh kopitiam**, ou le **teh tarik malais**, ou encore le **chaï** indien, et les dés à coudre de dégustation de thé chinois, vous connaissez ? À Singapour, le thé est multiple!



N'oublions pas le thé British :

C'est celui qui est servi dans les high tea des hotels de Singapour. Des mélanges raffinés (*house blend*) infusent dans une théière individuelle. À la maison, c'est souvent un sachet dans une grande tasse ou une théière. Pour les plus raffinés, le sachet est en coton ou alors, le thé en feuilles infuse en vrac dans la théière. On y rajoute selon l'envie un nuage de lait et/ou du sucre.

LIRE AUSSI : L'AFTERNOON TEA À SINGAPOUR



photo de l'auteur

Le *teh* : le thé version kopitiam

Mais d'abord c'est quoi le Kopitiam? C'est un mot mixte à l'image de Singapour. Le mot **kopi** est le terme malais pour café et **tiam** est le terme hokkien/hakka (dialectes de Chine du Sud) pour désigner la « boutique/le café ». Le kopitiam est donc la réponse singapourienne à nos café populaires français. On y boit aussi du thé!

Pour préparer ce type de thé, il vous faudra une **grande théière cylindrique en métal avec un très, très long col** (style arrosoir) et un **filtre** qu'on pourrait qualifier de chaussette à thé. Le client au moment de passer la commande choisit s'il veut qu'on rajoute à sa tasse sucre, du lait condensé avant d'y ajouter le thé chaud.

Pour chaque option, il y a un terme spécifique en dialecte:

- **teh-O** :thé sucré,
- **teh-O Kosung** : thé sans sucre ni lait
- **teh-C (prononcer si)** (thé avec du sucre et du lait),
- **teh-C siu dai** (thé avec du lait et moins de sucre),
- **teh-C kosong** (thé avec du lait uniquement),
- et si vous choisissez l'option thé glacé on rajoute aux précédents : **peng** (glace).

Voici ci-dessous une liste supplémentaire pour vous entraîner.



Souvenir Singapore Tea Towel - Photo de l'auteur

Le tout vous sera servi le plus souvent dans une tasse traditionnelle. A moins que vous souhaitiez le prendre en take-away. Alors en fonction des lieux vous aurez un gobelet laminé ou en polystyrène ou encore un **sac plastique style transport poisson rouge**



Teh-C au lait concentré sucré. Chez Privé

Le **teh tarik** : version de l'archipel malais

Le **teh tarik**, un thé **noir laiteux fortement sucré**, assez similaire au thé des kopitiam avec du lait et du

sucre. Ce qui le rend spécial, c'est la façon dont il est mélangé. Pour obtenir sa **texture mousseuse**, le préparateur verse la boisson d'un récipient – souvent un verre – à l'autre. Ceci le refroidit tout en créant une légère mousse sur le dessus. Cette tradition est pour moi tout un **spectacle**. Y assister, c'est assister à une danse élaborée, où le breuvage brunâtre tel un partenaire de ballet s'élance d'un verre à l'autre sans jamais une goutte ne se perde.



Salon de thé à la malaise – photo

Un autre thé de l'archipel malais le **Teh Halia**. C'est un teh Tarik auquel on a ajouté du **gingembre**.

Et le meilleur endroit pour les déguster serait d'après mes copines malais Bhai Sarbat à Kampong Glam. Une petite échoppe qui ne paye pas de mine, mais fais le bonheur de ses clients depuis des générations.

Le *chai* indien

L'Inde est à la fois un grand producteur et un grand consommateur de thé. La plupart des thés en sachet proviennent de ce continent d'Asie du Sud. Comme le pays est immense, il existe plus d'une façon traditionnelle de le préparer. Les vendeurs étaient autrefois appelés chai wallahs même ici à Singapour. Techniquement, **chai est le mot hindi pour thé**. Chaque stand au **Tekka Market**, chaque restaurant à son propre mélange.

Si on vous le sert dans une tasse sentez-vous chanceux. Car certains restaurants, cafés, ou de mes copines le servent de façon traditionnelle : une tasse métallique avec une soucoupe à haut rebord sans cuillère – même si vous voulez y ajouter du sucre! La boisson sera servie brûlante et pour la refroidir et/ou mélanger le sucre, c'est à vous de la transvaser en mouvements réguliers de la tasse à la soucoupe et vis versa. Il va sans dire qu'il faut une certaine dexterité et de l'entraînement pour y arriver sans en mettre partout.

Le moment zen : la dégustation de thé chinois

C'est un moment que je conseille de partager entre amies.

La cérémonie du thé chinoise traditionnelle.

La dégustation traditionnelle chinoise du thé est un processus incroyablement complexe. Tout est dans le détail. Le thé est préparé dans une petite théière et des mini tasses. Pour la taille pensez à la dinette de votre enfance. En plus de la tasse de thé, une seconde tasse ne sert qu'à sentir le « parfum » de l'infusion.



Photo de l'auteur

Les étapes

Comme pour un bon vin, la dégustation se fait en plusieurs étapes.

- **On commence par humer l'arôme** des feuilles.
- Puis on **réchauffe** et lave les tasses avec la première infusion du thé.
- **On ne boit que la deuxième infusion**, celle qui a été libérée de toute poussière.
- Souvent les tasses sont disposées en cercle.
- On y **verse le thé dans un mouvement continu**, jusqu'à ce que toutes les tasses soient remplies.
- L'étiquette demande qu'on la tienne - et la soucoupe s'il y en a une - **à deux mains**.
- On boit le thé **lentement** par petites gorgées afin de découvrir pleinement sa saveur.
- On **garde la tasse vide** un moment à la main pour ne rien perdre de l'arôme qui s'en dégage.

Regardez cette **vidéo** éclairante (partiellement en chinois, ne vous découragez pas) pour une dégustation avec Ariane Nabarro.

Un de mes endroits préférés pour déguster le thé de cette façon est Tea Chapter à Chinatown.

À l'image du ciel de Singapour : le thé bleu.

Si vous êtes comme moi un peu fleur bleue, vous apprécierez le thé bleu. C'est ma guide préférée Ariane Nabarro de Singapour sur Seine qui me l'a fait découvrir récemment.

Il s'agit d'une infusion des pétales de la fleur au nom scientifique coquin « **Clitoria ternatea** ». Elle porte en anglais le joli nom « *Butterfly pea flower tea* » bien moins suggestif. D'après Wikipedia, cette plante pousse dans la plupart des pays d'Asie du Sud-Est et aurait des vertus anti-oxydantes.



Clitoria ternatea Crédit photo Jayasree

Un autre effet saisissant est que le thé change de couleur suivant le niveau de pH de l'eau. Tentez l'expérience, ajoutez-y par exemple du jus de citron. Votre thé deviendra mauve voire violet.



Photo de l'auteur

Pour se le procurer rien de plus facile, de nombreuses **pharmacies de Chinatown** notamment dans Smith street le vendent en vrac. Vous pouvez aussi l'acheter dans la plus iconique maison de thé française Mariages Frères qui propose de nombreuses variations autour du thé bleu.

Et vous comment aimez-vous votre thé ou êtes vous plutôt café?

Caroline Carfantan