1/05

Un premier mai confiné, pas de défilé dans les rues. C’est étrange. Le pays est en silence. Les oiseaux semblent heureux et les abeilles produisent plus de miel. Le petit épicier de la rue Keller vend du muguet. Roger en a rapporté un gros brin. On le photographie et on envoie la photo aux ami.es, on conjure le sort, « Ces petites clochettes pour fêter le 1er mai avec vous ! ». On fait semblant, on fait comme avant. Tout va bien mais tout ne va pas bien. Alors on attend ! Mais l’important c’est de se le dire, « on pense à vous !  ».

Tout va bien. J’ai fait le plein de thé. La boutique « Café-Thé » en face de chez nous est ouverte. J’avais confié ma commande à Roger : Earl Grey avec les fleurs, Darjeeling, un thé vert mais aussi du thé fumé : Lapsongsouchang …. Pour les autres thés, on verra quand les grandes enseignes seront réouvertes. Mon lieu de prédilection pour le thé est la Grande Epicerie du Bon Marché. Principalement, le matin quand les allées sont désertes au rayon alimentation. J’aime revenir dans ce quartier car il est relié à mon enfance et les mercredis qu’il faisait bon vivre auprès de mon oncle et ma tante, rue d’Assas. Il n’y avait pas de mercredis sans une visite dans le grand magasin de Paris, ma tante y avait ses rayons et connaissait les vendeurs. J’aimais les belles moulures, les escaliers mécaniques, c’était à la fois une époque d’avant avec le moderne de bon goût.  A la Grande Epicerie, ma tante achetait des gâteaux anglais raffinés, des tablettes de chocolat fin et du poisson frais mais aussi des pommes. Et elle en connaissait un rayon dans la variété des pommes, elle énonçait des noms savants inconnus pour moi : Granny Smith, la Reinette du Canada, la Gala, la Golden…. Elle savait définir leur goût avec précision : croquante, sucrée, acidulée, juteuse. Celle-ci était mieux pour les tartes, la compote, au four « elle se tient bien ». Pour se faire plaisir, elle avait découvert le chocolat « AfterEight », une délicate feuille de chocolat noir fourrée à la menthe. Quand on rentrait, son sac était plein de délices, un protocole s’établissait. On enlevait les bibelots de la petite table ronde du salon et elle installait un plateau argenté pour le moment du thé. La théière était chinoise en porcelaine avec des fleurs bleues. Le thé en vrac, « c’est meilleur que les sachets » elle surveillait avec attention le temps d’infusion. Elle faisait un premier essai en versant quelques gouttes et disait à chaque fois « C’est pas encore temps ! ». Elle versait ensuite avec application le liquide précieux. Et c’est à ce moment qu’elle s’installait sur son fauteuil pour goûter l’instant. Elle enlevait délicatement la petite enveloppe individuelle de l’emballage « ah ! que j’aime ça » puis elle avait une façon toute particulière d’aspirer la crème de menthe avec délice. « C’est vraiment bon ! ». Elle modérait son plaisir, pas plus que deux. Elle savait s’accorder des petits moments de bonheur mais toujours avec raison. « J’arrête là ! ». Je faisais de même pour ne pas la froisser. Mais j’avoue que j’aurais bien pioché un nombre inconsidéré de fois pour satisfaire ma gourmandise. Ma tante avait toujours vécu petitement et elle gardait en souvenir les privations. Et aujourd’hui qu’elle pouvait vivre l’abondance, elle ne savait pas le faire, il ne fallait pas se laisser aller et en garder pour demain au cas où.

Elle savait et aimait faire plaisir, ma petite tante. Chaque automne, elle nous offrait une spécialité d’un grand chocolatier (Chez Hermé, je crois !) qu’elle prononçait  Feuilles« d’automne » en appuyant fortement sur le« o » très grave et le« n ».

La Grande Epicerie est un rendez-vous avec le passé mais aussi avec des produits de grande qualité. Le rayon « thé » est une institution, un univers sophistiqué dans une certaine sobriété. De grandes étagères recouvertes de pots renferment des trésors d’arôme et au centre se trouve un grand meuble rond en bois avec des tiroirs profonds. Le vendeur vêtu d’un grand tablier ouvre la danse des tiroirs. A l’aide d’une grande pelle à thé, il fouette, évente le thé avec une grande maîtrise digne des plus fins connaisseurs. Il raconte la provenance, l’histoire du Earl Grey, cueilli uniquement par les femmes sur les plateaux en Chine… et ensuite il nous le fait respirer. Tout un art, une philosophie se dégage, on ferme les yeux et l’on est transporté auprès d’un grand empereur pour une cérémonie du thé. Et l’on achète ! Les précieuses feuilles sont ensuite glissées dans un paquet kraft de qualité qui conserve toute la saveur.

Le thé n’est pas simplement un goût, une saveur mais c’est aussi un moment unique, un moment de recueillement, de réflexion avec soi-même, une pause, un immense plaisir, un incomparable moment de ressourcement auprès d’une belle cheminée quand la pluie tombe et le vent souffle. Quelquefois, il nous transporte avec des noms évocateurs « Marco Polo ». Je me souviens de la dégustation de ce thé chez mon amie Anne et sa maman dans la petite maison de pêcheurs de Penmarc’h. La cuisine au plafond bas, l’étagère réservée aux théières pour le thé du matin, de cinq heures et celles du soir pour les tisanes. Toutes différentes, en porcelaine fleurie, en fonte, en verre, en terre. Et puis, il ya aussi les gâteaux …. Mais surtout un chaleureux moment de partage avant que la nuit tombe. C’est aussi cela la magie du thé !