

La cérémonie du Gong Fu : ce que vous devez savoir



La cérémonie du Gong Fu

Gong fu signifie l'art de bien faire quelque chose.

Dans la cérémonie du thé connue sous le nom de gong fu, l'implication est que le temps, le dévouement et l'effort produiront une expérience de thé ultime.

La phrase est également orthographiée comme kung fu, kung fu-cha ou gong fu-cha.

Le Gong Fu est **une cérémonie du thé chinoise officielle**, quoique moins que [le chanoyu japonais](#).

Spécialité du Fukien, une importante région productrice de thé oolong en Chine continentale, il est devenu un service de thé emblématique en République de Chine (aka Taiwan et anciennement connu sous le nom de Formosa).

Lorsque la politique a eu un impact sur le Fujian il y a des siècles, de nombreux fabricants de thé ont déménagé à Formose et ont apporté leurs compétences en culture du thé oolong et la cérémonie du thé dans le pays insulaire.

Bien qu'il y ait de nombreuses étapes dans la cérémonie du thé gong fu, elles sont faciles à maîtriser et leur exécution prend rarement plus de dix minutes. Les invités sont généralement au nombre de deux à quatre.

Accessoires

Plateau perforé en bois ou en métal



Exemple d'un plateau perforé en bois

Il contient tous les accessoires. Ses trous permettent aux gouttes d'eau de s'écouler sur un plateau en dessous pour attraper les déversements inévitables.

Outils en bambou

Ils sont essentiels pour éviter que les doigts ou les mains ne touchent les feuilles de thé et ne les gâtent avec la sueur, les huiles ou le parfum de notre peau.

Entreposés dans un vase cylindrique en bambou, ils comprennent:

- une cuillère pour mesurer le thé,
- des pinces pour soulever les petites tasses et les tasses à parfum,
- ainsi qu'une aiguille à thé.

L'aiguille à thé a une extrémité pointue pour dégager les feuilles du bec de la théière et une extrémité spatulée émoussée pour gratter les feuilles de l'intérieur de la théière une fois le brassage terminé.

Un collier en bois peut être inclus; il est placé dans une théière ouverte lorsque les feuilles sont versées et protège les feuilles de tomber sur le plateau de service.

Caddy

Il contient des feuilles de thé; de préférence en bambou, bol en porcelaine ou étain laqué.

Conservez le thé dans ceux-ci uniquement pour l'infusion du thé et remettez les feuilles dans leur emballage d'origine après la cérémonie pour conserver la fraîcheur du thé.

Tissu éponge ou serviette en lin

Il est là pour essuyer le fond de la théière après l'avoir réchauffée à l'eau.

Il doit être soigneusement plié et placé près du plateau en bois.

Eau chaude

Elle est nécessaire pour laver le thé, la tasse et la théière.

Bouilloire



Exemple d'un bouilloire électrique

Pour chauffer l'eau pour laver les tasses et les casseroles, infuser le thé et garder l'eau chaude pour des versements supplémentaires.

Petit pichet

Pour l'eau chauffée à verser dans la théière (plutôt que de verser l'eau directement de la bouilloire à la théière.)

Peut également être utilisé pour y verser tout le thé infusé afin que les tasses puissent être remplies de cette carafe à thé .

Cela garantit en outre que le thé a la même force de couleur et de saveur pour chaque invité.

Théière et tasses

Les théières et tasses sont toujours en porcelaine, du verre ou de l'argile Yixing et très petites.

Certains ensembles sont livrés avec des soucoupes (assiettes à gobelets), mais ne sont pas nécessaires.

Un réglage formel de Gong Fu

Tous les accessoires et le thé doivent être présentés en une seule fois.

1. D'abord, faites bouillir l'eau pour laver le pot.
2. Remplissez complètement la théière avec de l'eau chaude et mettez son couvercle.
3. Utilisez votre index pour tenir le couvercle et votre pouce et d'autres doigts pour tenir la poignée de la théière.
4. Remplissez chacune des tasses en versant lentement l'eau dans les tasses de gauche à droite et de droite à gauche jusqu'à ce que les tasses soient pleines et que la théière soit vidée.
5. À l'aide des pinces à thé, soulevez la première tasse et versez doucement l'eau dans la tasse suivante, ce qui fera déborder l'eau et réchauffera ainsi l'extérieur de la tasse.
6. Répétez jusqu'à ce que toutes les tasses soient vidées. Si vous êtes ambidextre ou aventureux, vous pouvez utiliser deux pinces, une dans chaque main, et faire cette partie en deux fois moins de temps!

Brassage du thé

Faites chauffer l'eau de source à la température appropriée: 90°C pour le [Ti Kuan Yin](#) et les [oolongs](#) légèrement transformés, qui ont un caractère plus vert.

Essayez 100 °C , ou bouillante, pour les oolongs plus foncés.

Il est de coutume d'offrir un bol ouvert ou un caddie avec les feuilles sèches pour que vos invités inhalent son arôme.

À l'aide de la cuillère en bambou, mesurez le thé et montrez aux invités avant de verser lentement les feuilles dans la théière.

La quantité varie, mais une cuillère à café pleine pour un petit pot devrait suffire.

Versez autant de feuilles que possible au centre du pot.

Versez de l'eau bouillie dans un mouvement circulaire autour de l'intérieur du pot, puis au centre du pot, en déplaçant le pichet d'eau de haut en bas trois fois en signe de " trois arcs de bienvenue " pour vos invités.

Ne versez pas plus de 2-3 ° au-dessus du pot pour éviter de refroidir l'eau.

Remplissez le pot à ras bord et replacez le couvercle.

Versez très rapidement de l'eau dans les tasses d'avant en arrière comme vous le faisiez avant, puis jetez complètement cette eau.

Cette première coulée, "l'eau du pied", ne convient pas à la consommation.

Son but est de laver le thé de ses poussières et impuretés et d'éveiller les feuilles.

Versez immédiatement de l'eau fraîchement bouillie sur les feuilles qui viennent d'être lavées de la même manière, autour des bords intérieurs, puis de haut en bas trois fois au milieu jusqu'à ce que le pot soit rempli à ras bord.

Remettez le couvercle et versez de l'eau à l'extérieur de la théière pour la nettoyer et la réchauffer.

Infusez pendant deux à cinq minutes, selon les suggestions du vendeur.

Les feuilles de thé Oolong sont assez grandes; les infuser dans un si petit pot est ce qui rend la liqueur de thé résultante intensément savoureuse et parfumée.

Ramassez la théière et utilisez le chiffon pour essuyer sa base puis remettez la serviette à sa place à côté du plateau.

Versez le thé en commençant à une extrémité de la rangée de tasses et versez-le d'avant en arrière mais pas à ras bord (ou ils se renverseront lorsqu'ils seront soulevés pour être bues). Cela donne au thé une température et une force similaires pour chaque tasse.

Si l'écoulement du thé est interrompu, utilisez l'aiguille à thé pour déloger les feuilles.

Lorsque la théière est vide, versez immédiatement plus d'eau chaude sur le bord et infusez.

En lançant immédiatement la deuxième infusion, elle sera prête lorsque vos invités auront terminé leur première tasse de thé.

Le deuxième brassage peut nécessiter une ou deux minutes supplémentaires.

Servir le thé

Si vous utilisez des soucoupes, utilisez une main pour tenir la soucoupe et le pouce et l'index de votre autre main pour placer la tasse sur la soucoupe.



Une tasse de thé avec une soucoupe

Servir l'invité qui prendra la soucoupe à deux mains.

Si vous n'utilisez pas de soucoupes, utilisez une main au fond de la tasse et votre pouce et l'index de l'autre main sur les côtés de la tasse et remettez-la à votre invité. Ils devraient le recevoir de la même manière.

Une autre façon de servir est de faire un geste vers la rangée de tasses et de demander à vos invités de les récupérer eux-mêmes.

À ce stade, les invités doivent d'abord admirer la couleur et le parfum avant de déguster.

Quand ils ont fini, ils peuvent placer leurs tasses sur le plateau pour que vous puissiez à nouveau verser le thé.

Pour Plus d'information sur la cérémonie du Gong Fu [cliquez ici](#)

Il est typique que les oolongs de haute qualité offrent au moins trois et parfois quatre infusions ou plus en utilisant les mêmes feuilles.

Chaque temps de perfusion ultérieure peut ajouter une ou deux minutes.

Si vous souhaitez offrir un deuxième type de thé à déguster aux mêmes convives, attendez environ une demi-heure.

Pendant ce temps, des collations au thé, des dim sum ou des `` **amuse-gueules** `` similaires peuvent être proposés pendant que vous produisez un deuxième

ensemble d'accessoires ou les lavez (avec de l'eau chaude uniquement) et les séchez pour le prochain service de thé.

Decouvrez dans cet article les secrets de la [cérémonie du thé pour un mariage](#)