

Les tasses Yixing Clay en Chine : le must absolu ?

Alors que les amateurs de thé se frayent un chemin à travers des exemples légendaires du monde entier, une étape sur la route du thé consiste à admirer et, espérons-le, à acheter le vaisseau à thé classique de la Chine continentale, une théière en argile Yixing (ee-ching) pour leur Lung Ching ou Keemun ou Ti Kuan Yin...

Que sont les pots de Yining?

Regarder les dessins d'il y a des siècles, c'est s'émerveiller que les dessins simples soient aussi élégants et que les modes et que les motifs et formes fantaisistes soient aussi délicieux qu'ils doivent l'être pour l'élite, le royal, le buveur de thé ordinaire.

Des artistes estimés et des potiers anonymes produisent encore des pots de Yixing de manière traditionnelle, avec l'argile jetée d'innombrables fois pour éliminer les bulles d'air.

Puis modelée à la main ou formée dans des moules en formes lisses et épurées ou celles qui impliquent des fleurs de lotus, des dragons mythiques, des singes amusants ; des formes géométriques unies ou festonnées avec des motifs imaginés par les artisans créateurs.

Les pots sont généralement faits à la main, souvent sur une roue potters et estampillés avec leur marque de découpe sous le couvercle ou sur le fond du pot ou, rarement, sur la poignée.



Les pots sont généralement faits à la main

Les qualités uniques de l'argile zisha offrent à la fois souplesse et fermeté, ce qui en fait l'argile idéale que les artisans peuvent manier pour réaliser des formes et des motifs fantaisistes ou élégants sans craindre que le retrait dû à la cuisson ne compromette leurs créations.

Cette argile n'est pas seulement utilisée pour fabriquer des théières, mais aussi des bols, des tasses, des pots, des plats et des tuiles pour la construction de toits.

Yixing (prononcé ee-ching) désigne une région située à environ 120 miles au nord-ouest de Shanghai,

Dans la province du Jiangsu, qui possède de riches gisements d'une argile riche en fer et 100% non toxique que les Chinois appellent zisha pour la teinte violette qui est la plus courante dans ces gisements.

La plupart des Chinois appellent **les pots de Yixing des pots de zisha.**

Les dépôts d'argile de Yixing peuvent être verts, jaunes et turquoise, bien que le violet soit le plus abondant.

Différentes couleurs peuvent également être obtenues par l'ajout de pigments minéraux tels que le mélange d'oxyde de cobalt avec de la zisha pour obtenir du noir, d'oxyde de magnésium avec de la zisha pour obtenir une couleur bleue.

Les pots en argile rouge presque cinabre sont connus sous le nom de zhuni et sont très appréciés des Chinois qui apprécient la couleur rouge dans leur culture.

L'argile entre facilement dans le four et produit un fini distinctif, presque satiné, en raison de sa teneur exceptionnellement élevée en fer.

Malgré les températures utilisées pour la cuisson de l'argile (environ 2192 degrés F.)

Celle-ci reste très poreuse, ce qui évite la cristallisation, la fissuration ou la fusion qui se produisent avec d'autres argiles.

L'eau ne s'écoule pas, les températures sont conservées pendant le processus de brassage et l'argile ne se fend pas lorsqu'on verse de l'eau chaude ou même bouillante dans la marmite.

Comment acheter :

Les théières Yixing sont couramment fabriquées à la machine aujourd'hui et sont très populaires parce qu'elles imitent les modèles classiques et sont relativement peu coûteuses.



Les pots bon marché coûtent entre 10 et 50 Euros

Certaines ne sont pas réellement fabriquées avec l'argile de la province du Jiangsu, mais avec des argiles similaires trouvées ailleurs dans le monde, provenant d'autres endroits en Chine, à Taiwan et même aux États-Unis.

Elles constituent un bon moyen de s'entraîner à infuser et à boire dans une théière Yixing sans faire un gros investissement, mais elles peuvent être vulnérables aux fissures et aux cassures à cause d'une cuisson négligente et, bien sûr, l'utilisation d'argile non zisha peut compromettre le goût du thé qui y est infusé.

Les véritables argiles de **Yixing ne contiennent pas de plomb**, d'arsenic, de cadmium ou d'autres éléments toxiques.

Les pots bon marché coûtent entre 10 et 50 dollars.

Les Yixing, de fabrication artisanale ou ancienne, bien que conçus pour durer des décennies, doivent également être manipulés avec douceur.

Les pots faits à la main peuvent coûter de moins de cent à plusieurs centaines de dollars selon la réputation et le savoir-faire de artistes et selon qu'ils sont de qualité musée ou antiques.

Pour l'achat d'un pot Yixing ancien, il faut toujours s'adresser à un marchand réputé, surtout s'il prétend qu'il date de dynasties connues.

Ceux de la dynastie Sung (960-12379), lorsque la zisha a été extraite pour la première fois près du lac Taihu, sont exceptionnellement rares, petits et appartenaient principalement à la royauté ou à l'élite.

Pendant la dynastie Ming (1368-1644), les dessins sans prétention mais élégants ont évolué, suivis par les décorations fantaisistes pour lesquelles la dynastie Qing (1644-1911) était réputée.

Pour plus d'information sur les Théières en terre de Yixing [cliquez ici](#).

En utilisant des thèmes de la nature : plantes, rachs et troncs d'arbres, encarts, oiseaux, roches et fleurs, ou encore des marques cannelées ou nervurées ou des formes géométriques comme des cylindres, des sphères, des cubes, des rectangles et des variables sur tous ces thèmes.

Les dessins de ces époques sont fréquemment reproduits à la fois par les fabricants Yixing et par les artisans de national treasure afin que vous puissiez profiter de ces magnifiques dessins sans avoir à payer le lourd tribut d'un véritable pot ancien qui coûte des milliers d'euros.

Comment utiliser :



Les théières de taille moyenne, qui peuvent accueillir deux à quatre personnes

Le premier critère, et le plus important, est de décider à quel [thé](#) vous consacrerez chaque pot ; ce n'est pas une décision facile !

Les grands pots sont bons pour les puérhs ou les noirs ; ils sont le plus souvent utilisés dans le nord de la Chine.

Elles sont parfaites pour les types de thés que vous servirez en famille ou avec un groupe d'amis.

Les [théières](#) de taille moyenne, qui peuvent accueillir deux à quatre personnes, conviennent aux noirs ou aux [oolongs](#).

Utilisez des tasses de deux à trois grammes avec ces pots.

Les petits pots, d'un diamètre d'environ deux à trois pouces, sont les mieux adaptés au service de gong fu pour infuser des oolongs de haute qualité ou des verdure délicates et pour les verser dans des coupes à dé à coudre.

Les petits pots à dé à coudre sont certainement les plus traditionnels pour un usage individuel dans les provinces de Fujian, Canton et dans toute la Chine du Sud.

Les théières de Yixing doivent être consacrées à un type de thé par pot car l'argile non émaillée est assez poreuse et absorbe les huiles naturelles et l'arôme du thé à tel point que, après des années de dégustation, un pot offre une version délicate du thé lorsqu'il ne reste que de l'eau chaude dans le pot pendant plusieurs minutes.

Un pot Yixing doit être assaisonné avant d'être utilisé en plaçant le type de thé que vous comptez utiliser, en versant de l'eau chaude sur l'extérieur du pot, de haut en bas, puis à l'intérieur du pot en recouvrant complètement le thé de sorte que l'eau arrive juste sous le couvercle. Laissez reposer quelques minutes, puis jetez les feuilles de thé et la liqueur.

Oui, **cela semble être un gaspillage de bon thé**, mais cette première infusion est nécessaire pour rincer le pot de toute poussière de l'argile et le préparer à contenir le thé de votre choix pour [l'infusion](#) suivante.

Après chaque utilisation, rincez le pot à l'eau chaude et laissez-le à l'envers dans un panier à vaisselle pour qu'il sèche complètement ou séchez-le manuellement à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon propre en coton doux également dédié à cet effet.

N'utilisez jamais de brosse à récurer et n'utilisez absolument pas de savon.