

Ma Théière en Fonte est lourde et rouillée, et... je l'adore !

Ne jamais mettre de l'eau froide dans une cuve de cuisson chaude et vide.

Utilisez-le sur une cuisinière à gaz.

Remplissez-le jusqu'au bout.

Gardez l'eau à l'intérieur trop longtemps, de peur qu'elle ne rouille.

Il rouillera de toute façon, car fer + eau = rouille quoi qu'il arrive, mais ne le laissez pas trop rouiller .

Les [tetsubins](#) - bouilloires japonaises en fonte - ont des règles.

Et à vrai dire - dans notre âge d'or actuel des appareils, où des bouilloires électriques à col de cygne élégant avec des affichages numériques clairs mijotent l'eau à n'importe quelle température que vous désirez jusqu'au degré - il n'y a pas beaucoup de raisons de supporter un tetsubin.

Pourquoi faire face aux travaux analogiques d'une bouilloire de cuisinière faite uniquement pour faire bouillir de l'eau pour le thé ou le café, sans parler d'une aussi capricieuse qu'une tetsubin?

Parce que certaines personnes n'écoutent que de la musique sur vinyle. Et puis il y a les tetsubin.

Demandez à une certaine espèce de nerd embarrassant et obsessionnel du thé au sujet des tetsubins et ils vous diront ceci: une bouilloire en fer nu minéralise et adoucit l'eau que vous faites bouillir, ce qui permet une infusion sensiblement plus riche et plus douce avec moins d'amertume, une plus grande profondeur et caractère plus lisse.

C'est l'une de ces petites choses que vous pouvez faire pour améliorer votre expérience de consommation, comme utiliser de la verrerie spéciale pour des vins spécifiques ou clouer la bière parfaite.

Les Théières Tetsubins



La tetsubine a été développée parce que le fer était déterminé à offrir l'eau bouillie la plus savoureuse pour le thé

Est-ce nécessaire? Pas du tout. Changer la donne pour le meilleur thé de tous les temps?

Est-ce nécessaire ? Pas du tout. Changement de jeu pour le meilleur thé de tous les temps ? On aimerait bien que ce soit un article beaucoup plus cliché, mais non.

Pourtant, si vous êtes le genre d'abruti qui reste debout tard à fouiller les sites web des années 90 pour trouver des informations sur le single-bush dancong oolong (ou si vous aimez une telle personne et ne l'avez pas encore envoyée en désintox), **un tetsubin est à la fois un outil précieux et un objet d'art de désir.**

C'est aussi un bien matériel qui fait ce que la plupart des biens matériels ne font pas : faire apprécier la beauté intangible de la raison pour laquelle nous poursuivons de telles obsessions en premier lieu.

Certains buveurs ne jurent que par les tetsubins au point de refuser de faire bouillir l'eau dans d'autres circonstances, sauf les plus pénibles.

D'autres optent pour les effets d'éclairage de l'eau des bouilloires en argent pur, qui peuvent être à vous pour seulement 800 à plusieurs milliers d'Euros.

En comparaison, les tetsubins sont une aubaine ; vous pouvez acheter sur eBay des modèles anciens d'origine obscure pour un prix allant de 50 à 250 euros, ou en commander un tout neuf, si vous êtes prêt à vous inscrire sur une liste d'attente d'un à deux ans pour le travail d'un shokunin dédié

(Ne faites pas attention aux théières de ce type, qui ressemblent à des tetsubins mais qui sont en fait conçues pour infuser du thé et non pour faire bouillir de l'eau.

Ces théières sont revêtues d'émail à l'intérieur, ce qui neutralise l'effet adoucissant de l'eau que vous recherchez, et ne sont pas sûres pour faire bouillir de l'eau sur le feu.

Elles ne sont pas non plus adaptées à la préparation du thé, tant qu'on y est).

[Pouvez vous Utiliser une Bouilloire en Fonte sur le Gaz ?](#)

Les tetsubins de qualité sont difficiles à trouver aux États-Unis, alors quand on en a vu un beau et bosselé qui se cachait dans un coin chez Bonnie Slotnick Cookbooks à New York pour la somme de 35 €, on a bondi. Bien sûr, l'intérieur sentait les vieux livres, il était plein de rouille et le fond était rayé par endroits, mais la fonte n'est rien d'autre qu'une matière résistante.

Une éponge humide et grossière ainsi qu'un peu d'huile de coude élimineront la plupart des rouilles et autres saletés gênantes.

Nous avons poursuivi le processus de restauration en faisant bouillir une pincée de riz dans une bouilloire remplie d'eau pendant une heure chaque jour pendant une semaine, puis nous avons répété le processus avec des feuilles de thé vert à la place, puis nous avons passé une troisième semaine à faire bouillir et à déverser de l'eau fraîche.

Le riz libère de l'amidon qui s'imprègne et neutralise les saveurs et les arômes désagréables, tandis que les composés du thé vert aident à éliminer la couche de rouille. Une fois que l'intérieur semble plus ou moins propre, il suffit d'y faire bouillir des lots d'eau douce jusqu'à ce que l'infusion qui en sort soit incolore, inodore et légèrement sucrée, ronde et minérale.

Finalement, trois semaines après avoir acheté et nettoyé l'appareil et demandé conseil à tous les utilisateurs de tetsubin que nous avons pu trouver, nous étions prêts à faire du thé. Tant que nous suivions les règles.

Comment l'utiliser



Rincer la bouilloire en fonte une ou deux fois à l'eau bouillante

Vous ne voulez donc pas qu'il soit brûlant à vide, puis le jeter dans de l'eau froide, de peur que la contraction instantanée du métal ne provoque un gauchissement, un étirement ou une fissuration, qui peuvent tous entraîner des fractures de tension. Si vous faites bouillir plusieurs lots d'eau, vous devrez laisser une certaine quantité d'eau chaude dans la bouilloire avant d'en ajouter d'autres.

Si vous vous installez pour une longue séance d'infusion et de dégustation de thé, le mien peut s'étirer pendant des heures, ce qui signifie qu'il faut s'asseoir et attendre que l'eau revienne lentement à ébullition, puis baisser le feu pour l'empêcher de bouillonner violemment une fois qu'il a atteint sa température, et remuer le couvercle pour voir quand il est temps d'ajouter de l'eau.

Oh, et l'un des sous-produits du gaz utilisé pour la plupart des cuisinières est la vapeur d'eau, qui peut provoquer des piqûres au fond de la bouilloire avec le temps, et certaines personnes de Tetsubin mettent en garde contre les tables de cuisson à induction, qui risquent de fissurer le fer. Il est donc préférable d'utiliser une surface de cuisson électrique ou à infrarouge, ou un diffuseur de chaleur solide qui peut supporter une flamme prolongée.

Il fait aussi un très bon thé. Mon tieguanyin torréfié infuse avec plus de verve l'eau de tetsubin.

Le pu-erh foncé et terreux est plus doux et moins astringent, avec une finale retentissante qui s'attarde dans ma gorge. Même mes délicats [thés verts](#) ont une texture plus épaisse et plus beurrée.

Mais nous savons tous comment cela se passe. Un prétendu expert fait une affirmation absurde sur la grandeur nuancée d'une chose coûteuse, seulement pour que les preuves scientifiques mordent le cul de l'expert.

À maintes reprises, les amateurs de vin et les profanes ont été dupés en pensant que le vin bon marché coûte une fortune et vice versa.

Il n'est même pas certain que les gens puissent distinguer le vin rouge du vin blanc s'ils boivent les yeux fermés.

Inévitablement, l'expert en matière de vin donne une raison compliquée pour laquelle leur palais est une exception à cette foutaise réductionniste.

N'étant pas sûr que ma propre base de confirmation et ma dissonance cognitive aient un impact sur mon goût, nous avons fait des tests totalement non scientifiques sur des profanes.

On'a fait bouillir deux pots d'eau, l'un dans une tetsubine, l'autre dans ma fidèle bouilloire électrique en acier inoxydable, et on leur a fait goûter des échantillons à l'aveugle. Puis nous avons fait la même chose, mais avec du vrai thé infusé.

Ce n'est pas le fruit d'une recherche rigoureuse, mais les commentaires sont encourageants ; la plupart des gens ont tout de suite aimé le thé fait avec de l'eau de tetsubine, allant même jusqu'à dire qu'il était plus doux, plus complet et agréablement ferreux.

Ce qui ne veut pas dire qu'une bonne bouilloire sauvera le mauvais thé ou quoi que ce soit de radical, mais suffisamment pour vous convaincre que tout cela n'est pas dans ma tête.

Depuis quelques mois maintenant, mon Tetsubin est devenu une partie réconfortante de ma routine nocturne.

À mon retour à la maison, on dîne, on prend le thé du soir et on met la bouilloire sur la plaque chauffante.

Avec une bouilloire électrique à bouton-poussoir, la préparation du thé est un processus facile et automatique, mais lorsque vous infusez avec une tetsubine, chaque étape demande beaucoup plus de patience et d'intention.

Et l'attention, qui rend le processus beaucoup plus captivant.

Pendant l'épisode de l'USV, les gens s'arrêtent entre deux gorgées pour réfléchir à ce qu'on est en train de goûter.

En attendant que la bouilloire se remette à bouillir, On a le temps d'apprécier la longueur et la douceur du thé.

Trouvez ici: [La différence entre une bouilloire et une théière ?](#)