

Théière en Fonte : Origines et Histoire (expliqué simplement)

Grâce aux gourmets, aux chefs professionnels et aux cuisiniers amateurs, les casseroles, poêles et bouilloires en fonte sont devenues de plus en plus populaires ces dernières années.

Tout le monde semble avoir au moins un article en fonte qu'ils jurent et utilisent fréquemment, malgré le processus d'assaisonnement et les exigences d'entretien quelque peu intimidants. De plus, il existe de nombreux modèles au choix:

- des poêles à poisson
- la théière en fonte japonaise
- des fours hollandais
- des poêles à sauce.

Avec une histoire qui remonte à des centaines d'années dans les pays de l'Est, les récipients en fonte apportent également un charme d'antan aux espaces de vie modernes.

Pourtant, un design en particulier s'est distingué parmi les autres: la théière japonaise en fonte. Utilisé lors de la cérémonie du thé, ce type de théière est spécialement conçu pour faire bouillir l'eau.

Pas d'infusion de thé, juste de l'eau bouillante. Cela transforme un petit objet en fer en un véritable symbole de la pleine conscience. C'est l'incarnation de la «vie lente», et il est également conçu pour durer toute une vie.

L'origine de la théière en fonte. Les théières en fonte sont un ajout fonctionnel et d'une grande beauté à votre décoration intérieure. Traditionnellement connues sous le nom de Tetsubin en japonais, elles étaient utilisées sur un feu de charbon de bois pour faire bouillir et verser de l'eau chaude pour le thé et d'autres usages culinaires.

Histoire



Tetsubin, bouilloire japonaise en fonte

Baptisée «[tetsubin](#)» en japonais, ce type de théière remonte au XVIIe siècle. Fabriquée à Morioka et à Mizusawa, toutes deux dans la préfecture d'Iwate, la bouilloire fait partie de la catégorie de ferronnerie Nambu Tekki, qui fait référence à tous les produits en fonte fabriqués dans l'ancienne région de Nambu.

Nambu Tekki lui-même a ses origines dans les bouilloires et la ferronnerie Nambu Kama, qui remontent à la période Sengoku, qui a duré entre 1467 et 1600. Même aujourd'hui, ces théières sont presque exclusivement fabriquées dans la préfecture d'Iwate par des artisans qualifiés qui utilisent les mêmes techniques traditionnelles .

Bien que fabriquée au Japon pendant des centaines d'années, la [théière japonaise](#) en fonte n'est devenue populaire qu'aux XVIIIe et XIXe siècles, sa demande augmentant au fil des ans jusqu'au début de la Seconde Guerre mondiale. Les designs de cette époque varient du minimaliste et épuré au décor complexe.

Cette dernière catégorie comprend les bouilloires avec des ornements en haut-relief ainsi que les théières avec des incrustations d'or ou de bronze. Certains de ces modèles ont été inclus dans des collections muséales et privées, bien qu'en nombre limité. Cela est dû au fait que [les théières](#) ont été - et sont toujours - fabriquées à une échelle relativement petite par des maîtres artisans.

À la fin des années 90, un nouveau type de design, créé spécialement pour les marchés européens et occidentaux, a introduit des couleurs plus vives. Alors que certains ateliers ont commencé à collaborer avec des designers internationaux, le tetsubin traditionnel est entré dans un nouveau chapitre et est devenu un produit recherché dans le monde entier.

L'appel de la théière japonaise en fonte



La cérémonie du thé

Contrairement à tous les autres [types de bouilloires](#), les amateurs de [thé](#) utilisent un tetsubin uniquement pour faire bouillir l'eau pour la cérémonie du thé. L'intérieur du théière n'est pas revêtu. Plus simplement, si votre bouilloire en fonte a une finition émaillée à l'intérieur, ce n'est pas un vrai tetsubin.

La surface «brute» de ces théières japonaises traditionnelles permet au fer de s'infiltrer dans l'eau pendant le processus d'ébullition. Cela change le goût de l'eau et rend finalement le thé plus moelleux et plus doux.

Le thé fait avec de l'eau bouillante d'un tetsubin a également un goût plus riche et moins amer, offrant une saveur plus douce. Outre le goût, les utilisateurs de tetsubin profitent également des [avantages pour la santé](#) d'obtenir un supplément de fer gratuit avec chaque tasse de thé.

Bien sûr, vous pouvez également utiliser votre théière en fonte japonaise pour faire bouillir de l'eau pour le café. Différents types de théières offrent un goût d'eau subtilement différent.

Selon la composition ou les matières premières, les techniques utilisées pour fabriquer la théière et la porosité de la fonte, chaque tetsubin est unique en son genre et a un effet spécifique sur le goût de l'eau et la tasse de thé. La construction en fonte permet également de maintenir l'eau chaude pendant une plus longue période.

Le processus de fabrication

Pour même gagner le titre d'«artisan traditionnel», les artisans doivent se former pendant dix ans. Chaque tetsubin est fabriqué à la main à travers un processus qui comprend de nombreuses étapes.

1. Tout d'abord, les artisans fabriquent du sable, de l'argile ou des moules secs à la main, façonnant le matériau et ajoutant des travaux ornementaux. Un processus qui prend du temps, cette étape permet de créer les motifs distinctifs des produits. Les dessins vont du motif à points Arare à la texture Hada et aux motifs animaliers ou floraux complexes.
2. Ensuite, les artisans versent du fer fondu dans les moules. Traditionnellement, les théières japonaises en fonte haut de gamme comporteront un moule en argile, tandis que les moules en sable conviennent aux bouilloires à usage quotidien, aux exportations et à la fabrication rapide.
3. Pour réaliser chaque théière, les artisans réunissent plusieurs composants: les moules externes et internes ainsi que les moules pour le bec verseur, le couvercle et le bouton du couvercle.
4. Conçues pour minimiser la surchauffe, les poignées sont dotées d'un morceau de fer forgé plus fin qui peut être creux ou solide. Quoi qu'il en soit, la poignée ne chauffera jamais pendant le processus d'ébullition de l'eau.
5. Une fois le fer refroidi, les artisans retirent le moule et entament le processus suivant. Cuites au feu de charbon de bois, les théières deviennent «activées» lorsque le feu retire l'oxygène de la surface de la fonte. Cette étape cruciale fait toute la différence entre une simple bouilloire en fer et une vraie tetsubine, car la surface poreuse de la théière a la capacité de changer la composition de l'eau. Les théières changent également de couleur, devenant gris bleuâtre.
6. La finition des théières consiste à chauffer la fonte à une certaine température et à appliquer un revêtement de laque naturelle à base de la sève de l'arbre Urushi.
7. Le polissage de la laque sur les surfaces en relief ajoute la dernière touche finale. Cette étape crée également un contraste entre la surface mate de l'intérieur en fer «brut» et les accents brillants à l'extérieur.

Le processus de fabrication de chaque théière en fonte japonaise, lorsqu'elle est entièrement réalisée à la main, dure environ une semaine.

En conséquence, certaines de ces théières peuvent avoir un prix plus élevé, mais vous obtenez finalement ce que vous payez. La technologie moderne, comme l'utilisation d'appareils de fusion électriques, a permis aux ateliers d'accélérer le processus de fabrication tout en préservant cette construction artisanale et l'étiquette artisanale.

Les règles d'utilisation d'une théière en fonte japonaise

Lorsque vous utilisez un tetsubin pour la première fois, vous devez faire bouillir de l'eau et la jeter, en répétant le processus plusieurs fois. Cela supprime l'odeur d'une nouvelle théière.

Si cette étape ne parvient pas à éliminer complètement l'odeur de la théière en fonte, placez quelques feuilles de thé ou de gingembre dans l'eau bouillante. Ces ingrédients naturels ont des propriétés antioxydantes et protègent la surface du fer tout en éliminant cette nouvelle odeur de bouilloire en fonte.

L'une des règles les plus importantes à retenir? **Ne chauffez jamais une tetsubin vide**, car vous pourriez endommager la théière et même faire apparaître des fissures. Lorsque vous faites bouillir plusieurs lots d'eau, vous devez toujours laisser une petite quantité d'eau chaude à l'intérieur de la théière avant d'ajouter de l'eau froide supplémentaire. L'ajout d'eau froide dans une théière chaude fera rétrécir la fonte et la fissurer.

Enfin, vous ne devez jamais laisser de l'eau dans votre bouilloire pendant une période plus longue, car cela pourrait provoquer la formation de rouille à l'intérieur de votre théière.

Entretien

Après des semaines d'utilisation, toutes les théières japonaises en fonte développent des taches rouges et blanches. Ce sont des minéraux de la surface de la fonte et de l'accumulation de carbonate de calcium causée par l'utilisation.

Aucun d'eux ne doit être retiré, car ils contribuent au goût spécifique de l'eau et empêchent également la rouille.

En parlant de rouille, votre théière en fonte développera de la rouille avec le temps et à l'usage. L'utilisation de l'eau provenant d'une bouilloire en fer rouillé est sans danger pour la consommation.

Au Japon, certaines recettes traditionnelles incluent même l'ajout d'un ongle rouillé pour ajouter plus de couleur aux plats. Mais vous devez éliminer la rouille lorsqu'elle s'accumule, car elle finira par affaiblir la fonte et réduire la durabilité de votre théière.

Pour éliminer en toute sécurité la rouille des bouilloires en fonte, faites bouillir du [thé vert oolong](#) ou des [feuilles de thé vert](#) dans de l'eau et laissez la concoction refroidir dans la théière. Ces antioxydants naturels réduiront la rouille et donneront à l'intérieur une couleur plus foncée.

N'utilisez jamais d'éponges grossières ou de détergents pour nettoyer votre bouilloire, car vous pourriez endommager votre théière en fonte japonaise.

Pour la rouille externe, vous pouvez utiliser un chiffon doux et du thé vert liquide. Vous pouvez également utiliser ce processus pour rajeunir la surface brillante de la finition laquée et garder votre théière comme neuve.

Avec des soins appropriés, une tetsubine peut durer toute une vie. En vérité, ces théières sont également destinées à devenir des héritages, à transmettre d'une génération à l'autre.

Styles et designs disponibles



Une théière à motif

Dans le passé, deux ateliers principaux ont produit la majorité des théières japonaises en fonte: **Kibun-Do** et **Ryumon-Do**. Complexes et souvent très ornées, ces théières antiques ressemblent à des œuvres d'art.

Si vous voulez en posséder un, vous devez chercher un peu - et avoir une somme plus importante à épargner - car ils ne sont généralement disponibles qu'aux enchères.

Plus récemment, des ateliers dans la préfecture d'Iwate ont commencé à collaborer avec des designers internationaux pour créer une nouvelle génération de produits tetsubin.

Certains designers comme **Hisanori Masuda** ont également produit eux-mêmes de la ferronnerie et des théières en fonte. Hisanori Masuda a fondé le **Chushin Kobo** atelier à cet effet, faisant une gamme de produits avec des méthodes traditionnelles mais un design contemporain.

Parmi la collection Chushin Kobo, vous trouverez le design «Hiratsubo», qui rend hommage à la tradition tout en ayant l'air chez soi dans des intérieurs modernes. La gamme de la société comprend également des bouilloires avec de simples poignées en bois, qui ajoutent une touche nordique subtile au design japonais minimaliste. D'autres théières Chushin Kobo présentent des détails inspirés de l'histoire japonaise et d'anciens motifs de crête.

Fondée en 1902 dans la préfecture d'Iwate, Iwachu est devenue un leader dans la production de théières en fonte Nambu Tekki. La société fabrique des produits et des théières en fonte

traditionnels depuis le début, mais est devenue connue dans le monde entier grâce à une gamme de théières dynamiques.

En 1996, un magasin de thé spécialisé basé à Paris a fait une demande spéciale, demandant des bouilloires dans des tons plus brillants qui contrastaient avec les théières classiques noires ou brunes. Après trois ans de recherches et d'essais, Iwachu a commencé à produire des bouilloires bleues, rouges, orange et vertes qui sont devenues incroyablement populaires dans toute l'Europe. L'entreprise vend désormais ses produits dans le monde entier, de la Chine et de l'Asie aux États-Unis.

Les conceptions de tetsubin d'Iwachu incluent les bouilloires vibrantes susmentionnées ainsi que des options plus traditionnelles. Dans cette dernière catégorie, vous pouvez acheter une théière avec un motif de points classique, soigneusement appliquée à la main avec une extrême précision. Des modèles de style vintage sont également disponibles, y compris des théières avec des ornements et une couleur noire et or avec une patine de style antique.

Quel que soit votre choix, obtenir une théière japonaise traditionnelle en fonte changera complètement votre façon de penser le thé. Cela peut vous faire redécouvrir la joie de [boire du thé](#), encore une fois. Et cela peut même vous rappeler pourquoi vous serez toujours un amateur de thé.