

27. Le thé matcha s'internationalise (le 21 janvier 2021)

En France, le terme matcha s'est largement répandu et vous pouvez trouver non seulement la boisson mais aussi des sucreries comme du chocolat, des glaces, des biscuits, des madeleines ou encore des macarons utilisant pour ingrédient du matcha. Si vous êtes amateur de thé japonais, vous connaissez peut-être également le *sencha* (thé vert infusé) et le *genmaicha* (thé vert mélangé à du riz grillé). Autrefois, ces différents thés étaient regroupés sous l'appellation commune "thé vert", mais aujourd'hui diverses sortes de thé japonais se développent en France.



Mais au fait, savez-vous comment est fabriqué le matcha ?

Le matcha utilise les mêmes feuilles du théier que le *sencha*, qui se boit en versant de l'eau chaude directement sur ces feuilles. Cependant, les feuilles destinées au matcha sont couvertes pendant environ un mois avant la récolte afin qu'elles ne soient pas exposées au soleil. Après la récolte des feuilles, contrairement au thé traditionnel, la particularité commune du thé vert c'est que les feuilles sont ensuite chauffées à la vapeur. Puis, les feuilles sont enroulées et séchées devenant ainsi du *sencha*. Si par contre, les feuilles sont dépliées pour le séchage, elles formeront du *tencha*, qui est la base du matcha. Ensuite, après avoir soigneusement enlevé les tiges et les nervures des feuilles, elles sont moulues en poudre à l'aide d'une meule en pierre ou grâce à une machine pour faire du matcha. On vend également la poudre issue de la fabrication de *sencha* ou encore le *sencha* réduit en poudre intentionnellement. Ce sont également des thés verts que vous pouvez déguster mais ce ne sont pas des matcha. Le matcha, utilisant des feuilles cultivées à l'ombre du soleil, a une saveur unique et sa couleur verte est vive.



Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

Stimulé par le boom du secteur bien-être, le thé japonais est de plus en plus demandé dans le monde. D'autre part, malheureusement, certains produits de mauvaise qualité sont également distribués sous le nom de "matcha". Actuellement, l'Organisation internationale de la normalisation (ISO) envisagerait de prendre des mesures pour encadrer l'appellation "matcha".

Le matcha, si prisé dans le monde entier, continue d'évoluer et de se développer.