

101. Les secrets du pavillon de thé (le 3 mars 2022)

En France, le matcha (thé vert en poudre) est devenu un produit courant. Vous savez probablement que le matcha est le thé qui est servi lors de la cérémonie du thé (chanoyu). Dans l'histoire du développement de la cérémonie du thé, un espace unique a vu le jour : le pavillon de thé. Même au Japon, peu de gens ont l'opportunité de déguster du thé matcha dans un pavillon de thé. Vous pouvez toutefois en faire l'expérience dans un pavillon de thé authentique en France.

Il existe un pavillon de thé nommé "Kohaku" dans le jardin de l'Hôtel Heidelberg, une annexe du musée national des arts asiatiques - Guimet à Paris. À première vue, il ressemble à une construction japonaise traditionnelle ordinaire, mais son architecture est propre aux pavillons de thé. L'une des caractéristiques les plus remarquables



est le bassin d'ablutions (*tsukubai*). Construit en roche ou en pierre, on y creuse un trou qui sert à recueillir l'eau qu'on écope à l'aide d'une louche posée par-dessus. Le pavillon de thé étant considéré comme un espace sacré, les invités se lavent les mains et la bouche en utilisant la louche et l'eau du bassin d'ablutions avant d'entrer dans la pièce. Ces gestes n'ont pas pour but à proprement parler de se laver comme on le ferait aux toilettes, mais de purifier son esprit en éliminant les mauvaises pensées.



Un pavillon de thé possède une petite porte appelée « *nijiriguchi* » que les invités empruntent pour entrer dans le pavillon. Elle ne fait qu'environ 70 cm de haut. Il faut donc se pencher pour passer à travers. La cérémonie du thé a été perfectionnée par le maître de thé Sen no Rikyu au XVI^e siècle, pendant l'époque Sengoku (la période « des provinces en guerre » au Japon). Les samouraïs de l'époque portaient des épées,

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

donc ils ne pouvaient pas passer à travers cette petite entrée avec leurs armes. Bien qu'il s'agissait d'une société féodale où prévalait la distinction des classes sociales, il fallait se baisser pour entrer par la petite porte, de telle sorte que tout le monde – y compris les samouraïs – se trouvait au même niveau.

À l'intérieur du pavillon de thé, la pièce est couverte de tatamis et il y a une alcôve. La superficie de la pièce est généralement inférieure à trois mètres de long et de large, et certaines ne dépassent pas deux mètres de long et de large. Seul un petit nombre d'invités, parfois même un seul, sont conviés dans ce petit espace. L'hôte leur offre de la nourriture et du thé matcha avec hospitalité. L'alcôve est décorée d'un kakemono et de fleurs. L'hôte choisit des fleurs de saison et un rouleau de calligraphie avec des mots appropriés au thème de la cérémonie du thé. Dans cet espace spécial du pavillon de thé, les invités sont traités avec respect, quel que soit leur statut, et l'hospitalité de l'hôte lui permet de créer des liens étroits avec ses invités.



Si vous en avez l'occasion, pourquoi ne pas goûter au thé matcha dans une atmosphère différente de votre café habituel ?

*Pour connaître le calendrier des cérémonies du thé organisées au pavillon de thé du musée national des arts asiatiques -Guimet, veuillez consulter le site officiel du musée. <https://www.guimet.fr/>

