

Claire Billaud

# Chanoyu, l'art de la cérémonie du thé japonaise



*L'essentiel de ce qu'il faut savoir de la  
cérémonie du thé pour la comprendre et  
l'apprécier*



Retrouvez cette oeuvre et beaucoup d'autres sur <http://www.atramenta.net>



# TABLE DES MATIERES

<b><u>Chanoyu, l'art de la cérémonie du thé japonaise.....</u></b>	<b>1</b>
<u>Avertissement.....</u>	2
<u>Introduction : chanoyu ou cérémonie du thé ?.....</u>	3
<u>Histoire abrégée de la voie du thé.....</u>	5
<u>L'élément central de la cérémonie du thé : le matcha.....</u>	8
<u>Préparation et service du matcha.....</u>	10
<u>Le pavillon de thé.....</u>	13
<u>Chabana : l'art des fleurs du thé.....</u>	16
<u>Le chanoyu et la contemplation.....</u>	18
<u>La collation du chanoyu : le kaiseki.....</u>	20
<u>Port du kimono pour le chanoyu.....</u>	23
<u>Participer au chanoyu en tant qu'invité.....</u>	25
<u>Les différents types de chanoyu.....</u>	30
<u>Le chanoyu et les geisha.....</u>	33
<u>Glossaire.....</u>	36
<u>Sources.....</u>	43
<u>Bibliographie.....</u>	44
<u>Crédits des illustrations.....</u>	45

# Chanoyu, l'art de la cérémonie du thé japonaise

**Auteur :** Claire Billaud

**Catégorie :** Religions et Spiritualités

L'essentiel de ce qu'il faut savoir de la cérémonie du thé pour la comprendre et l'apprécier.

*Licence : Licence Creative Commons by-nc-nd 3.0*

*Image de couverture : Copié par Kanō Osanobu et Kanō Masanobu d'une illustration de 1632, domaine public*

# Avertissement

Ce traité ne donne qu'un aperçu des différents aspects de la cérémonie du thé japonaise, ou *chanoyu*. Il ne prétend pas être exhaustif. Il est probable que pour traiter dans le détail tous les aspects de l'art de la cérémonie du thé japonaise, il faudrait plusieurs volumes.

Ceci n'est qu'une première approche de la cérémonie du thé. Elle permet de donner au lecteur débutant une première idée de ce qu'englobe ce rituel et de ses liens avec le bouddhisme zen. Bien que ce traité essaie d'aborder des éléments aussi variés que possible du *chanoyu*, il est évident que chacun d'entre eux n'est qu'effleuré. J'espère cependant qu'en donnant un bref aperçu de chacun de ces éléments, je permettrai au lecteur de les comprendre et lui donnerai envie de les aborder plus profondément.

Je précise également que je ne suis jamais allée au Japon et n'ai assisté qu'une seule fois à une cérémonie du thé. Je remercie pour cela l'École du thé du Palais des thés, ainsi que nos deux hôtes Akemi et Tomoko qui m'ont permis de découvrir les bases du déroulement du *chanoyu*.

Ce traité est essentiellement une compilation d'informations trouvées sur Internet ; elles ont été recoupées et je suis raisonnablement sûre de leur fiabilité. J'invite cependant les lecteurs à me faire part de toute rectification ou de tout ajout qu'ils jugeraient nécessaires.

# Introduction : chanoyu ou cérémonie du thé ?



*Préparation d'une cérémonie du thé au temple bouddhiste Ankokuronji à Kamakura*

Ce que les Occidentaux nomment *cérémonie du thé* est appelé en japonais *chanoyu*, mot qui se décompose en *cha no yu* (茶の湯) et qui signifie littéralement « l'eau chaude du thé ». Ce terme désigne la cérémonie elle-même ; un terme plus large, *chaji* (茶会), désigne un rituel complet avec une collation préliminaire nommée *kaiseki* (懐石) et le service de deux thés, le thé fort ou *koicha* (濃い茶) et le thé léger ou *usucha* (薄茶). On peut également rencontrer le terme de *chakai* (茶会), littéralement « rencontre autour d'un thé », qui désigne le service des deux thés mais sans la collation.

L'art et l'étude de la cérémonie du thé est appelé *chadō* ou *sadō* (茶道), ce qui se traduit par « la voie du thé ». Selon les principes du bouddhisme zen, c'est une des voies que l'on peut emprunter pour accéder à la sérénité absolue. L'étude et l'apprentissage de tous les éléments de la cérémonie du thé, incluant les nombreux accessoires, les gestes à réaliser, et tous les

éléments annexes de la cérémonie, peut prendre des années ou même toute une vie. Ce traité se limitera aux aspects les plus essentiels.



# Histoire abrégée de la voie du thé

Le thé, boisson issue de l'infusion des feuilles du théier (*Camelia sinensis*), est originaire de Chine. L'origine même du thé est légendaire : parmi les nombreux mythes racontant son apparition et ses premières utilisations, l'un d'entre eux implique le moine bouddhiste Bodhidharma, le fondateur du bouddhisme zen. Alors qu'il recherchait le nirvana en se privant de nourriture et de sommeil, il fut vaincu par la fatigue et s'endormit. À son réveil, honteux d'avoir cédé à la fatigue, il se coupa les paupières pour ne plus fermer les yeux et les jeta à terre. Un arbuste poussa à l'endroit où les paupières étaient tombées, et Bodhidharma découvrit que ses feuilles avaient le pouvoir de le tenir éveillé pour la suite de sa méditation, si bien qu'il fit ensuite don du thé à tous les hommes. Cette légende a le mérite d'expliquer l'existence d'un lien étroit entre le bouddhisme zen et le thé.

Originaire de Chine, le théier fut introduit au Japon au VI<sup>e</sup> siècle. Au début du IX<sup>e</sup> siècle, l'auteur chinois Lu Yu écrivit un ouvrage sur le thé devenu célèbre par la suite, le *Classique du thé* ou *Cha Ching* (茶經). Dans ce livre, il décrivait précisément la culture et la préparation du thé, dans un style fortement influencé par sa religion, le bouddhisme zen. Importé au Japon par les moines bouddhistes chinois, le *Classique du thé* influença probablement le développement de la cérémonie du thé japonaise telle qu'elle existe de nos jours.



*Matcha en poudre*

C'est au XII<sup>e</sup> siècle qu'apparut le *matcha* (抹茶), thé vert broyé entre deux pierres jusqu'à en être réduit en poudre. Originaire lui aussi de Chine, il fut introduit au Japon par le moine Eisai (1141– 1215), qui fut également le pilier du bouddhisme zen au Japon. L'utilisation du *matcha* fut d'abord exclusivement religieuse dans les monastères bouddhistes, puis on prit l'habitude dans ces monastères de servir du thé aux visiteurs importants, si bien que ce thé fut progressivement adopté par les samouraïs et les nobles japonais. Parallèlement, les coutumes chinoises délaissèrent le thé en poudre alors qu'il devenait de plus en plus connu et utilisé au Japon.

À partir du XVI<sup>e</sup> siècle, l'usage du thé se répandit dans toute la société japonaise avec l'ouverture des maisons de thé ou *ochaya* (茶屋), qui virent par la suite apparaître les célèbres *geisha* (芸者), dames de compagnie maîtrisant les arts traditionnels japonais comme la musique, la danse, la calligraphie mais aussi la cérémonie du thé.

À la même époque, trois moines posèrent les fondations du rituel de la préparation et de la dégustation du thé.

Murata Shuko (1422 – 1503) émit le premier l'idée que la préparation et la dégustation du thé pouvaient être pratiquées comme un exercice de méditation correspondant à la philosophie du bouddhisme zen. Il imposa également l'idée de l'utilisation d'instruments plus simples, opposés aux instruments précieux et richement décorés d'origine chinoise utilisés jusque-là, ainsi que celle du pavillon de thé ou *chashitsu* de petite taille, destiné à rapprocher les participants entre eux.

C'est également à Takeno Jō (1504 – 1555) que l'on doit l'abandon de l'ostentatoire dans les ustensiles et les lieux utilisés pour le *chanoyu*. Conformément aux idées de Murata Shuko, il conçut spécialement pour la cérémonie du thé des ustensiles d'un style très simple, ainsi qu'un petit meuble destiné à les ranger et qui est toujours en usage de nos jours.

Enfin, le maître de thé Sen no Rikyū (千利休) (1522 – 1591) imposa pour la cérémonie du thé le style *wabi* (わび), celui du raffinement sobre et calme, qui préside encore à l'organisation de la cérémonie du thé de nos jours. Partant du principe que chaque rencontre est un événement unique qui ne pourra jamais se reproduire à l'identique[1], la cérémonie du thé doit célébrer la beauté de la nature, du respect entre participants et de la simplicité. Pour cette même raison, le *chanoyu* est une rencontre intime, où

il n'y a jamais plus de cinq invités en tout.

Sen no Rikyū fut contraint par l'empereur Hideyoshi Toyotomi de se donner la mort par suicide rituel ou *seppuku*, mais les principes qu'il avait apportés au *chanoyu* furent conservés grâce à ses trois arrières-petits-fils, qui fondèrent les trois principales écoles de *chadō* : Omotesenke (« Maison de Sen de devant »), Urasenke (« Maison de Sen de derrière ») et Mushanokōjisenke (« Maison de Sen de la rue des samourais »). Les règles du *chanoyu* se figèrent et lui firent perdre de sa popularité, le restreignant aux classes élevées des samourais.

En 1868, le gouvernement Meiji redonna du prestige au *chanoyu* en le faisant inclure dans le cursus éducatif des jeunes filles. Cela donna à cette cérémonie d'origine masculine un aspect plus féminin qu'elle possède encore de nos jours : il n'est pas rare que ce soient des femmes qui officient lors du *chanoyu*.

La cérémonie du thé reprend encore, de nos jours, les principes du bouddhisme zen. La présence des pavillons de thé ou *chashitsu* au milieu d'un jardin incite, sur le chemin, à contempler la nature et méditer sur sa beauté. L'aspect dépouillé des pavillons et leur décoration minimaliste mais soignée permet de contempler les splendeurs de la simplicité. Enfin, la cérémonie du thé, par ses différents éléments, est une synthèse de nombreux aspects du bouddhisme zen, tout en n'ayant au fond pour seul but que celui de préparer et boire un bol de thé. Sen no Rikyū écrit ainsi : « Le thé n'est rien d'autre que ceci : faire chauffer de l'eau, préparer le thé, et le boire convenablement. »

[1] En japonais *ichi-go ichi-e* ( ), littéralement « une fois, une rencontre ».

# L'élément central de la cérémonie du thé : le matcha



*Matcha servi avec une friandise japonaise ou wagashi ( )*

Le *matcha* ( ), parfois retranscrit en *maccha*, est un thé vert, c'est-à-dire un thé non fermenté, réduit en poudre par broyage entre deux pierres.

La préparation du *matcha* commence sur les théiers quelques semaines avant la récolte : les arbres sont couverts avec des nattes pour les protéger de la lumière du soleil, ce qui rend les feuilles plus petites et plus sombres, et également plus riches en chlorophylle et en acides aminés qui adoucissent l'amertume du thé.

La manière de récolter a également de l'influence sur la nature du thé récolté : si les feuilles récoltées sont enroulées, le thé résultant est le *gyokuro* ( )<sup>[2]</sup> qui est consommé tel quel en infusion ; le *gyokuro* est considéré comme un des meilleurs thés verts japonais. Si au contraire les feuilles sont laissées droites, on parle de *tencha* ( ) ; c'est ce *tencha* broyé et réduit en poudre qui est ensuite appelé *matcha*. Si on réduit

en poudre un autre type de thé vert, on ne parlera pas de *matcha* mais seulement de *konacha* (粉茶), littéralement « thé en poudre ».

Le thé vert est, de par son absence de fermentation, riche en gallocatéchine, un puissant antioxydant. Il contient également beaucoup de théanine, un acide aminé connu pour son effet anti-stress. La quantité de théanine présente dans le thé vert contribue à atténuer son amertume ; cependant, le *matcha* reste encore relativement amer, si bien qu'au cours de la cérémonie du thé, il est servi avec une friandise traditionnelle sucrée ou *wagashi* (和菓子) que l'invité croque ou laisse fondre sur sa langue avant de boire le thé.

[2] Littéralement « joyau de rosée ».

# Préparation et service du matcha

Le *matcha* doit d'abord être tamisé. On utilise pour cela un tamis en acier inoxydable au maillage serré. Le thé peut être passé sur le tamis à l'aide d'une spatule de bois ou d'une pierre.



*Natsume à décoration de chrysanthèmes*

Une fois tamisé, le *matcha* est stocké en vue du *chanoyu* dans une boîte à thé ou *chaki* ( ㄹㄹㄹㄹ). Il en existe deux grands types : les boîtes nommées *cha-ire* ( ㄹㄹㄹㄹㄹㄹ) sont grandes et étroites, en céramique avec un couvercle d'ivoire recouvert d'or ; cependant il est courant d'utiliser un autre type de boîte, appelé *natsume* (ㄹㄹㄹㄹ) en raison de sa ressemblance avec le fruit du même nom (le jujube ou datte chinoise). Le *natsume* est en bois laqué, souvent décoré d'or.

Lors du *chanoyu*, l'hôte prend dans le *cha-ire* ou le *natsume* la quantité voulue de *matcha* à l'aide d'une écope à thé ou *chashaku* ( ㄹㄹㄹㄹ), une sorte de petite spatule sculptée dans une pièce de bambou portant un nodule en son centre. Le *chashaku* peut également être en ivoire. Il ajoute ensuite la quantité appropriée d'eau chaude à l'aide d'une louche de bambou ou *hishaku* (ㄹㄹㄹㄹㄹㄹ), ou d'une



bouilloire. L'eau est chauffée sur un réchaud à charbon ou *furo*.

Le *matcha*, de par sa forme particulière en poudre, n'est pas infusé mais battu. L'hôte utilise pour cela un fouet à thé ou *chasen* (茶筌) en bambou. Signe du grand respect porté aux instruments du *chanoyu* en général et au *chasen* en particulier, les *chasen* abîmés sont souvent apportés aux temples bouddhistes où, une fois par an, généralement au mois de mai, ils sont rituellement brûlés par les prêtres lors d'une cérémonie appelée *chasen koyō*.

Il existe deux grands types de préparation du thé. Le thé épais ou *koicha* (こicha) s'obtient en diluant, par portion, 3 *chashaku* dans 40 ml d'eau chaude. Le *chasen* utilisé pour battre le *koicha* est plus épais et le mélange se fait lentement afin de ne pas produire de mousse. Le thé obtenu est épais et d'un goût doux. Le thé léger ou *usucha* (usucha) s'obtient en diluant, par portion, 1 *chashaku* et demie dans 75 ml d'eau chaude. Comme ce thé est plus dilué, on utilise pour le battre un *chasen* plus fin et des mouvements plus rapides ; il peut s'y trouver une légère couche d'écume après qu'on l'ait battu. Plus léger, l'*usucha* est également plus amer en bouche.



*Thé battu à l'aide du chasen (fouet) dans le chawan (bol)*

Le thé est servi dans un bol à thé ou *chawan* (茶碗) qui

constitue l'élément essentiel du *chanoyu* : sans bol, le thé ne peut être ni préparé, ni servi, ni bu. Au préalable, le bol est rituellement nettoyé à l'aide d'un carré de lin blanc nommé *chakin* (茶巾).

Le *chawan* est en céramique japonaise, et doit idéalement être fabriqué à la main par un potier de renom. Il existe de nombreux styles de bols à thé selon leur époque de fabrication, le style de cérémonie ou le type de thé servi (*koicha* ou *usucha*). Généralement, on utilise en été des bols peu profonds et de forme évasée, permettant au thé de refroidir rapidement ; en hiver, au contraire, on utilise des bols plus profonds pour conserver la chaleur du thé. Dans tous les cas, les bols les plus anciens sont les plus chers et les plus prisés, il peut même arriver qu'on utilise dans des occasions prestigieuses des bols vieux de plus de 400 ans. Les meilleurs bols sont fabriqués à la main et les imperfections sont recherchées, car elles doivent rappeler l'imperfection du monde et de la nature humaine : le bol doit être tenu de manière à ce qu'elles apparaissent à l'avant. Décorés de laque et de poudre d'or, les bols sont fréquemment nommés par leur créateur ou par le maître de thé qui les possède.

L'ensemble des instruments utilisés pour la cérémonie du thé, incluant ceux cités au-dessus, porte le nom de *chadōgu* (茶道具).



# Le pavillon de thé



*Pavillon de thé Gyokusenen à Kanazawa*

La cérémonie du thé se déroule idéalement dans un pavillon dédié, nommé *chashitsu* (茶室), littéralement « salle du thé ». Il s'agit presque toujours d'un pavillon isolé, situé de préférence au milieu d'un jardin zen ou *roji*, avec une allée de pierres menant au *chashitsu*. Le style, inspiré du bouddhisme zen et de la philosophie *wabi*, est très dépouillé à l'extérieur comme à l'intérieur. L'architecture extérieure fait une part importante aux matières naturelles, en premier lieu le bois et la pierre. Le toit est traditionnellement recouvert de paille de riz.

On considère que les *chashitsu* sont apparus au moment de l'avènement du style *wabi* pour la cérémonie du thé. Les riches Japonais des villes construisirent dans leurs jardins ces petits pavillons dans le style des huttes de montagne afin d'apprécier la cérémonie du thé dans un lieu évoquant la nature et le dépouillement.

À l'entrée du *chashitsu* se trouve un banc où les invités attendent d'être appelés à l'intérieur, ce qui se fait à l'aide d'un petit gong. Une fontaine de pierre équipée d'une louche de bambou est à leur disposition pour les purifications : ils doivent se rincer les mains et la bouche, puis

rincer la louche elle-même, avant d'entrer. L'entrée se fait par une petite porte nommée *nijiriguchi*, qui oblige l'invité à se courber en entrant. Cette porte basse a pour double fonction de rappeler l'humilité aux participants de la cérémonie du thé, et d'isoler l'intérieur du *chashitsu* des bruits extérieurs.



*Intérieur d'un chashitsu, avec le matériel du chanoyu à gauche et un tokonoma en arrière-plan*

Le *chashitsu* est bas de plafond, et composé normalement de deux pièces : une pour la cérémonie du thé proprement dite, et une, plus petite, réservée à l'hôte pour préparer et ranger le matériel. Cette dernière porte le nom de *mizuya* et l'hôte y accède généralement par une porte qui lui est réservée, appelée *sadōguchi*. Le style est dépouillé, les couleurs sobres et le bois brut dominant. La pièce réservée au *chanoyu* contient souvent un *tokonoma* (㉒; ㉓), une alcôve où est exposé un rouleau ou *kakemono* (㉔; ㉕) présentant une calligraphie sur le thème de la cérémonie du thé ou des principes du bouddhisme zen, et éventuellement un arrangement floral ou *chabana* ( ㉖ ); on y trouve rarement plus d'objets, afin de ne pas surcharger le *tokonoma*. Il peut cependant s'y trouver un brûleur à encens. L'étude et la pratique de

l'encens (*kōdō* (香道), littéralement « la voie des parfums ») et celles de la calligraphie (*shodō* (書道), « la voie de l'écriture ») sont des arts liés au bouddhisme zen de la même manière que le *chadō*.

La taille d'un *chashitsu* est au minimum de 2 tatamis[3]. Il est fréquent de classer les *chashitsu* en deux catégories selon leur taille ; cette classification affecte le nombre d'invités pouvant être accueillis, ainsi que le type de cérémonie pouvant y être pratiqué. Un *chashitsu* faisant moins de 4,5 tatamis est appelé *koma* (littéralement « petite salle ») ; au-delà de 4,5 tatamis, c'est un *hiroma* (littéralement « grande salle »). Un *hiroma* peut avoir d'autres usages que la cérémonie du thé.

Un *chashitsu* est traditionnellement nommé par son propriétaire. Le nom fait généralement référence à la nature ou aux valeurs du bouddhisme zen, et inclut souvent l'un des termes suivants : *an* (庵), « ermitage » ; *dō* (堂), « hall » ; ou *tei* (亭), « halte ». On peut par exemple trouver des pavillons nommés *Fushin-an* (風心庵), « ermitage du doute », ou *Ichimoku-an* (一木庵), « ermitage à un arbre ».

En l'absence de *chashitsu*, le *chanoyu* se déroule dans une pièce dédiée à l'intérieur de la maison, nommée *cha no ma* (littéralement « pièce du thé »).

[3] Les dimensions traditionnelles d'un tatami sont de 91 cm x 182 cm ; quand on utilise cette taille comme dimension on parle de *jō* (畳).

# Chabana : l'art des fleurs du thé



*Un ikebana*

Il arrive souvent que l'intérieur du *chashitsu* soit décoré d'un arrangement floral ou *ikebana* (花道).

L'*ikebana* est l'art japonais d'arranger les fleurs. Contrairement aux bouquets occidentaux, les Japonais cherchent à valoriser autant les fleurs elles-mêmes que les tiges, les feuilles, les branches, et même le vase qui est partie intégrante de l'arrangement.

Comme les autres éléments de la cérémonie du thé, l'*ikebana* trouve ses origines dans les temples bouddhistes. En effet, à partir du VI<sup>e</sup> siècle en Chine, il était d'usage de faire aux temples bouddhistes des offrandes de fleurs, nommées *kyōka* (花供). Ces fleurs étaient arrangées de manière à pointer harmonieusement vers le ciel, tout comme les prières doivent s'élever vers le ciel. Au XV<sup>e</sup> siècle, un dérivé de ces arrangements floraux appelé *rikka* ou *tachibana* (立花), apparut chez les nobles japonais, consistant en de complexes arrangements floraux reproduisant la nature en miniature. Parallèlement, le *shōgun* bouddhiste

Yoshimasa Ashikaga (1436 – 1490), qui dirigeait le Japon, imposa un style d'arrangement floral plus simple, faisant également construire des maisons pourvues de *tokonoma* conçus pour l'exposition de ces arrangements. Cela contribua à la simplification des règles du *tachibana* pour mener à l'*ikebana* qui présente des arrangements floraux très dépouillés.

Dans le cas de la cérémonie du thé, un style plus spécifique d'*ikebana* est utilisé : le *chabana* (茶花), littéralement « fleurs de thé ». Le *chabana* est lié au style *nageire* (自然流), qui est un style d'*ikebana* cherchant à donner aux fleurs un aspect naturel. Les arrangements sont asymétriques et les matières naturelles, particulièrement la terre cuite, sont privilégiées pour les vases. La simplicité peut être poussée à l'extrême, jusqu'à réaliser des arrangements composés d'une seule fleur, accompagnée de branches de feuilles, généralement penchant doucement vers les invités.

Placé dans un *chashitsu*, le *chabana* fait partie de l'harmonie du décor et incite les invités à la contemplation et à la méditation, avant et pendant la cérémonie du thé.



# Le chanoyu et la contemplation



*La maison de thé Joan à Urakuen*

Le *chanoyu*, dans l'esprit du bouddhisme zen, fait la part belle à la contemplation. L'admiration de la beauté de la nature et des choses simples est, pour les bouddhistes, un moyen de se détacher de la laideur et de la vulgarité de la vie quotidienne.

Ainsi, un invité d'une cérémonie du thé se doit d'admirer tout ce qui l'entoure, à commencer par l'allée qui mène au *chashitsu* et le jardin qu'elle traverse. Une fois entré dans le pavillon, ce qui n'est possible qu'après s'être purifié la bouche et les mains, l'hôte prend le temps de s'imprégner de l'harmonie de son architecture intérieure et des décorations comme la calligraphie ou le *chabana*. Pendant ce temps, les conversations doivent être réduites au minimum afin de profiter également de l'harmonie sonore créée par les murmures de la fontaine et le feu dans le foyer. Lorsque le *chanoyu* commence, les invités contemplent les ustensiles utilisés par l'hôte pour la cérémonie. Après celle-ci, l'invité d'honneur demande à l'hôte d'autoriser les invités à examiner les ustensiles. Ils

doivent être manipulés avec précaution car ils sont rares et précieux, souvent anciens ; cette manipulation se fait à travers un tissu spécial, le *fukusa* (茶袋). Les invités doivent prendre le temps d'examiner et de contempler les instruments de la cérémonie ; il est également de bon ton d'interroger un peu l'hôte sur leur origine.

Le *chanoyu* doit répondre à quatre grands principes inspirés du bouddhisme zen et décrits par le maître de thé Sen no Rikyū :

*Wa* (和) signifie l'harmonie. C'est l'harmonie de la relation entre l'hôte et l'invité qui donne son sens à la cérémonie du thé, qui doit être un partage harmonieux où chacun reçoit autant qu'il donne. L'ensemble des éléments qui composent l'environnement du *chanoyu* doivent également être en harmonie ; chacun d'entre eux a un sens, à la fois par lui-même, et pour la cérémonie, où aucun élément n'est inutile.

*Kei* (敬) signifie le respect. Durant le *chanoyu*, chacun doit comprendre et respecter les autres. Chaque participant à la cérémonie du thé se doit de traiter les personnes et les objets qui l'entourent avec le plus grand respect, ce qui lui permettra d'être lui aussi digne de respect.

*Sei* (清) signifie la pureté. Ce principe est illustré par les purifications rituelles avant d'entrer dans le *chashitsu*, ainsi que par les différents rites de nettoyage des instruments de la cérémonie avant et après le service du thé. Mais au-delà d'une simple propreté physique, ces purifications rappellent qu'il faut un cœur pur, libéré de toute prétention, pour apprécier le *chanoyu* et, de manière plus générale, ce qui nous entoure.

*Jaku* (寂) signifie la tranquillité. C'est l'état de sérénité qui ne peut être atteint que quand les trois autres principes sont réalisés. Le *chadō*, la voie du thé, lorsqu'il est parcouru jusqu'au bout, permet de comprendre profondément le *chanoyu* et ce qu'il représente, et d'atteindre la tranquillité absolue.

## La collation du chanoyu : le kaiseki



### *Plat de kaiseki*

Dans certains types de *chanoyu*, une collation légère peut être servie aux invités avant le service du thé proprement dit. Cette collation porte le nom de *kaiseki* (懐石), ou plus spécifiquement, pour la cérémonie du thé, *chakaiseki* (茶懐石, littéralement « *kaiseki* du thé ») ; elle est généralement accompagnée d'alcool de riz ou *sake* (酒).

On désigne le type de cuisine auquel appartient cette collation par le nom de *kaiseki ryōri* (懐石料理). Kaiseki signifie littéralement « poitrine-pierre ». Ce nom trouve son origine dans le bouddhisme zen, qui impose aux moines des périodes de jeûne ; pour atténuer la sensation de faim pendant le jeûne, les moines prirent l'habitude de glisser des pierres chaudes entre leurs robes et leur poitrine.



Le *kaiseki* est donc, par définition, un repas léger dont la composition suit les principes bouddhistes.

À l'origine, le *kaiseki* était exclusivement composé de plats végétariens, le végétarisme faisant partie des préceptes bouddhistes. De nos jours, en-dehors des temples où il reste strictement végétarien, il peut inclure de petites quantités de poisson ou de viande, mais cela reste rare. Dans tous les cas, le *kaiseki* est préparé à partir de produits frais de saison, et servi dans des plats individuels en petites quantités. Une attention toute particulière est prêtée au choix des ingrédients et des saveurs, et conformément à la tradition japonaise, l'aspect visuel est tout aussi important que l'aspect gustatif : les plats sont disposés de manière à recréer l'aspect de vraies plantes ou de vrais animaux, et souvent décorés avec de vraies feuilles ou de vraies fleurs pour augmenter l'aspect réaliste des plats.

Lors de la cérémonie du thé, le *chakaiseki* est souvent constitué d'une soupe, suivie de trois plats de végétaux accompagnés de riz bouilli ou mariné. Cette organisation du *kaiseki* porte le nom de *ichijū sansai* (一汁三菜) soit « une soupe, trois plats ». La soupe est presque toujours une soupe de *miso*. Dans les rares cas où il est présent, le poisson est servi sous forme de *sashimi*. Les trois plats sont :

*Mukōzuke* : un plateau où les légumes (ou dans de rares cas le *sashimi*) sont disposés au bout du plateau, le riz et la soupe étant placés du côté le plus proche du convive dans des bols laqués.

*Nimono* (煮物) : des plats marinés servis dans des bols couverts.

*Yakimono* : des plats grillés.

Les invités mangent le *kaiseki* en position *seiza* (正座)[4], sur des plateaux individuels, ou, dans le cas d'invités très importants, à une petite table basse. Après le *kaiseki*, les invités retournent à l'extérieur en attendant d'être rappelés par l'hôte pour le *chanoyu* proprement dit.

Si la cérémonie n'inclut pas de *kaiseki*, l'hôte sert directement à ses invités de petites friandises, les *wagashi* (和菓子), à consommer juste avant de boire le thé. Les *wagashi* sont enveloppés dans un papier spécial nommé *kaishi* (懐紙) ; chaque invité apporte le sien et le place dans

son kimono.

[4] Cette position dont le nom signifie littéralement « s'asseoir correctement » consiste à se mettre à genoux, les fesses posées sur les chevilles. Elle est également d'usage dans certains types de cérémonie du thé.

# Port du kimono pour le chanoyu



*Femme en kimono préparant le thé*

Le mot *kimono* (&#30528;&#29289;) signifie littéralement « chose qu'on porte sur soi » et désignait, à l'origine, toutes sortes de vêtements. De nos jours, il ne désigne plus que la robe traditionnelle japonaise en forme de T, portée surtout pour les grandes occasions. Ce vêtement est dérivé du *kanfuku* (&#28450;&#26381;), ou *hanfu* en chinois, le vêtement traditionnel des Chinois Hans.

Cependant, même réduit à cette seule acceptation, le mot « kimono » recouvre encore une grande variété de vêtements : en effet, non seulement il existe des kimonos pour les hommes et d'autres pour les femmes, mais aussi, le type exact de kimono à porter est déterminé selon l'âge et la situation familiale du porteur, ainsi que par le degré de formalité de l'événement. Parmi les kimonos les plus emblématiques, on peut citer le *furisode* (&#25391;&#34966;), littéralement « manches qui pendent », kimono formel réservé aux jeunes femmes célibataires dont les manches mesurent près d'un mètre de hauteur.

Le *chanoyu* faisant partie des grandes occasions, il est théoriquement obligatoire d'y porter le kimono. Cependant, le port du kimono a tendance

à se perdre, à cause du prix élevé d'un bon kimono (cela peut aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros pour un kimono de femme fabriqué et peint à la main) et de la difficulté de le porter. Il n'est donc plus obligatoire pour le *chanoyu* ; cependant, dans la pratique, l'hôte portera presque toujours un kimono, tandis que les invités porteront soit un kimono, soit des vêtements formels, sombres de préférence. Un homme portant un kimono lors d'un *chanoyu* le porte souvent avec un *hakama* (¶), sorte de pantalon large plissé, par-dessus. Les femmes portent un *irumuji* (¶¶¶) qui est un kimono uni, ou un *hōmongi* (¶¶¶¶¶)[5], kimono orné de motifs continus sur les épaules et les manches ainsi que sous la taille. Le kimono se porte avec des *tabi* (¶¶¶¶), des chaussettes blanches où le gros orteil est séparé des autres, et des sandales en bois ou *geta* (¶¶¶¶¶).

Pour les invités, le kimono peut être loué pour l'occasion ; cependant, ceux qui pratiquent la cérémonie du thé ont souvent un ou deux kimonos à eux car l'apprentissage du service du thé inclut celui de mouvements spécifiques au port du kimono. En effet, les kimonos, en particulier ceux des femmes, sont munis de manches longues et larges : des mouvements spécifiques ont donc été inventés et codifiés pour déplacer les manches avant de préparer ou de servir le thé, et ce pour éviter à l'hôte de salir son kimono au contact du thé.

Les *geisha*, les hôtesse traditionnelles japonaises, sont particulièrement à l'aise avec ces mouvements pour deux raisons : d'abord parce qu'elles étudient la cérémonie du thé depuis leur enfance, ensuite parce qu'elles sont les seules femmes à porter le kimono quasiment en permanence, si bien que le placement des manches et la manière de se tenir correctement en kimono leur sont parfaitement familiers.

Le kimono joue également un rôle pour les invités car certains objets qui leur sont nécessaires pour la cérémonie sont rangés par eux dans leur ceinture ou *obi* (¶¶¶¶¶), ou dans les manches de leur kimono. Les invités qui ne portent pas de kimono doivent ranger ces objets ailleurs, soit dans des poches, soit dans un sac.

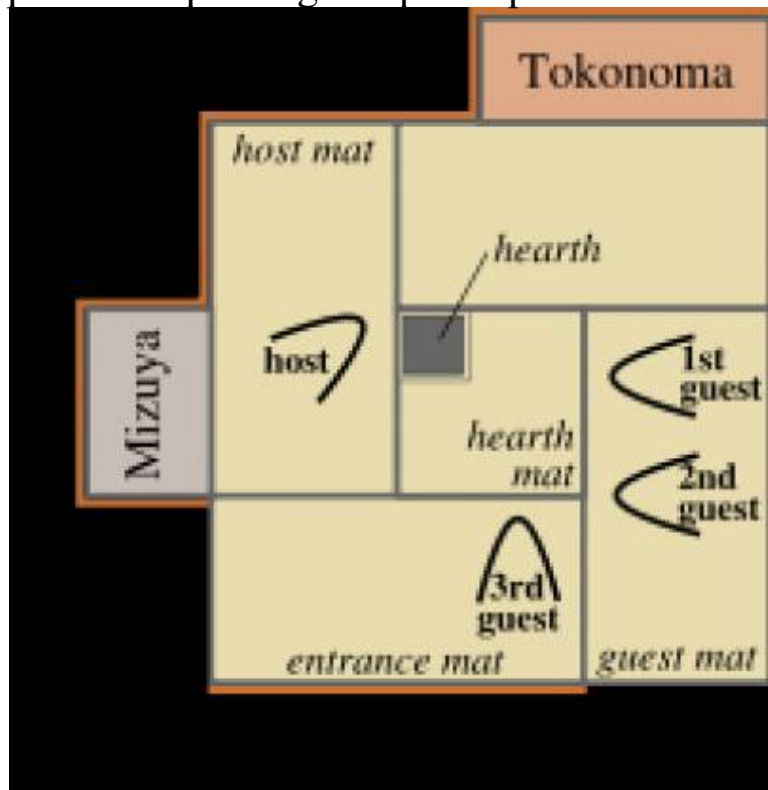
[5] Littéralement « vêtement de visite ».

# Participer au chanoyu en tant qu'invité

Lors de l'apprentissage du *chadō*, les choses à faire en tant qu'invité sont apprises au début, bien avant de commencer à apprendre à servir le thé. Savoir se comporter en bon invité à une cérémonie du thé n'en est pas moins complexe, et il y a des règles à respecter pour éviter les impairs.

Le *chadō* préconise un nombre important de gestes à effectuer, de phrases à prononcer à différents moments-clés du *chanoyu* ainsi que la manière de boire le thé. Lorsque tous les invités ont une connaissance poussée du *chadō*, la cérémonie du thé devient une véritable chorégraphie où le moindre mouvement des mains est réglé précisément.

De manière générale, l'invité à un *chanoyu* doit adopter une tenue correcte et un port modeste. Le kimono était autrefois obligatoire. De nos jours, cette règle n'est plus aussi rigide qu'avant à cause du prix des kimonos et de la généralisation du port de vêtements occidentaux ; cependant, à défaut de kimono, l'invité doit porter des vêtements formels, sombres de préférence. Cet habillement doit refléter l'importance de l'événement auquel il a le privilège de participer.



*Placement de l'hôte et des invités dans le chashitsu*

Lors de leur arrivée au *chashitsu*, le pavillon de thé, les invités commencent par s'asseoir au-dehors en attendant d'être appelés par leur hôte. Avant d'entrer, ils utilisent la fontaine située à l'entrée du *chashitsu* pour se purifier les mains et la bouche en les rinçant. Lorsque l'hôte les appelle en frappant sur un gong, les invités peuvent entrer dans le *chashitsu*, en laissant passer en premier le *shokyaku* (21021;23458;)[6], l'invité d'honneur. Ils doivent retirer leurs chaussures en entrant, comme c'est le cas un peu partout au Japon quand on entre dans une maison ; les chaussures doivent être placées dans le sens du départ, pour indiquer que l'on ne restera pas plus longtemps que le temps nécessaire. Le *nijiriguchi*, la petite porte du *chashitsu*, rappelle aux invités la nécessité de se courber en entrant.

Les invités s'installent face à l'hôte en position *seiza*. Selon l'architecture intérieure du *chashitsu*, les bordures des tatamis ou certains éléments de décor indiquent à quel endroit s'asseoir. Le *shokyaku* est assis face à l'hôte ; ensuite, les autres invités se placent autour de l'hôte, les premiers étant encore quasiment face à l'hôte, les derniers étant placés plus loin. Ce placement détermine également l'ordre dans lequel ils boiront le thé : l'hôte présente d'abord le bol de thé au *shokyaku*, qui le fait ensuite passer au second invité, et ainsi de suite.



*Fukusabasami contenant un fukusa, des kaishi, une pique et un éventail*

Les invités doivent apporter avec eux quelques accessoires. Les *kaishi* ( &#32025;) sont des papiers fins utilisés pour tenir les friandises *wagashi*, ainsi que pour essuyer le bol après avoir bu. Le *fukusa* ( &#34993;&#32023;), généralement appelé *kobukusa* ( &#23567;&#34993;&#32023;, littéralement « petit *fukusa* ») quand il s'agit de celui de l'invité, est un morceau de tissu coloré servant à tenir les ustensiles du *chanoyu* pour les examiner après le service du thé. L'hôte possède également son *fukusa* qui lui sert à essuyer les instruments autres que le *chawan*, ainsi qu'à prendre le couvercle de la bouilloire. Le *fukusa* est traditionnellement violet pour les hommes, et rouge ou orange pour les femmes.

On peut ajouter à ces accessoires d'autres objets facultatifs, comme une petite pique permettant de prendre les *wagashi* sans les mains, ou un éventail. La tradition favorise les éventails où sont indiquées les 100 règles du *chanoyu* édictées par Sen no Rikyū, mais d'autres éventails peuvent être utilisés. Le tout est traditionnellement rangé dans une sorte de portefeuille en tissu nommé *fukusabasami* ( &#34993;&#32023;&#25375;&#12415;) que l'invité apporte avec lui, le plaçant soit à côté de lui, soit dans son

kimono.

Lors de la préparation du thé par l'hôte, les invités doivent rester silencieux afin de contempler sereinement les gestes de l'hôte et la transformation de l'eau chaude en thé. Une fois le thé prêt, l'hôte, ou son assistant s'il y en a un, offre le bol de thé, entouré d'un *fukusa* pour le tenir, au *shokyaku* ; celui-ci remercie l'hôte en le saluant, puis prononce devant le second invité une formule de politesse se traduisant par « je commence avant vous », et signifiant qu'il présente ses excuses pour cela. Il tourne alors le bol pour éviter de boire sur la face avant, le lève devant l'hôte puis boit le thé. L'usage veut que l'on boive trois gorgées. Le *shokyaku* essuie ensuite l'endroit où il a bu avec le papier *kaishi*. Puis le bol est passé au second invité qui suit le même rituel, puis au troisième, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout le monde ait bu. Le bol est ensuite redonné au *shokyaku* qui le rend à l'hôte. Le *koicha* est généralement servi dans un bol unique, mais pour l'*usucha*, on utilise plusieurs petits bols, de manière à ce qu'il y en ait un par invité ; les gestes et formules à utiliser sont cependant les mêmes.

Lorsque tout le monde a bu, le *shokyaku* s'adresse à l'hôte, au nom de tous les invités. Il peut demander à l'hôte de boire lui aussi, en l'invitant par une formule signifiant « voulez-vous vous joindre à nous ? ». A la fin de la cérémonie, le *shokyaku* demande la permission d'examiner les ustensiles de la cérémonie. Ceux-ci sont passés entre les invités en suivant le même ordre que pour le service du thé. Les invités doivent manipuler les instruments avec respect et précaution, à travers leur *kobukusa* pour ne pas les abîmer, d'autant plus qu'il s'agit parfois d'antiquités hors de prix et soigneusement conservées par leurs propriétaires. L'usage veut qu'ils complimentent l'hôte pour la qualité de ses ustensiles, et lui demandent leur origine, ainsi que leur nom pour ceux qui en ont un, comme le *chawan*.

En sortant du *chashitsu*, les invités saluent l'hôte encore une fois pour le remercier.

Les devoirs des invités ne s'arrêtent pas à la fin du *chanoyu*. Il est d'usage de pratiquer le *korei* ou « remercier a posteriori », deux ou trois jours après le *chanoyu* : les invités téléphonent à l'hôte ou lui écrivent une courte lettre pour le remercier de la cérémonie à laquelle il leur a été



permis de participer.

[6] Littéralement « le premier invité ». Il s'agit généralement de la personne la plus haut placée socialement, ou de la mieux instruite dans l'art du chadō.

# Les différents types de chanoyu



*Deux geisha présentant une cérémonie de type Ryū-rei*

Bien que le déroulement du *chanoyu* obéisse à des règles générales qui restent les mêmes d'un type de cérémonie à l'autre, il en existe différentes variantes, liées notamment aux accessoires utilisés, ou à la position adoptée par l'hôte. On désigne ces styles par le mot *temae* (茶前 ou 茶度). L'adoption de l'un ou de l'autre *temae* peut être liée à l'importance de l'occasion, à la saison, à la configuration du *chashitsu* et à de nombreux autres facteurs. On présentera ici les quatre principaux *temae* que l'on peut rencontrer, sachant qu'il en existe d'autres, ainsi que des sous-styles.

Le *chabako temae* (茶箱前) tire son nom d'une boîte où tous les instruments du *chanoyu* sont pris puis déposés : cette boîte porte le nom de *chabako* (茶箱), littéralement « boîte à thé ». Les instruments utilisés sont souvent plus petits que pour d'autres styles de *chanoyu*, afin de tenir tous dans le *chabako*. Celui-ci contient principalement le bol (*chawan*), le *chakin*, le fouet (*chasen*) rangé dans une boîte spéciale pour ne pas l'abîmer, l'écope à thé (*chashaku*) et la boîte à thé, celle qui contient le thé proprement dit. Le *chabako* contient

également le *fukusa* et une boîte de *wagashi*. Ce type de cérémonie est généralement court, ne durant que 35 à 40 minutes pour le service du thé.

Le *hakobi demae* (transport) se caractérise par le fait que les instruments, à l'exception de la bouilloire et du brasero, ainsi que l'eau froide, sont transportés (en japonais, « transporter » se dit *hakobu* (transport)) du *mizuya* à la salle du *chanoyu* par l'hôte. Ce style de *chanoyu* se pratique en position *seiza*.



### *Chanoyu de type O-bon temae*

Le *o-bon temae* (transport), également appelé *bon temae* ou *bonryaku temae* (transport), n'est généralement employé que pour la préparation du thé léger ou *usucha*. Les instruments nécessaires (bol, *chakin*, fouet, écope, boîte à thé) sont placés sur un plateau spécial et recouverts par le *fukusa*. Dans ce style de *chanoyu*, l'eau chaude est contenue dans une bouilloire en fonte nommée *tetsubin* (boîte à thé), placée sur un brasero portable ou *binkake* (boîte à feu). Considéré comme le *temae* le plus facile, le *o-bon temae* est le premier à être étudié par ceux qui apprennent le *chadō*. Sa facilité vient du fait qu'il ne demande pas d'équipement compliqué et qu'il est rapide à exécuter.

Le *ryūrei* ou *ryū-rei* (茶会) se caractérise par la présence d'une table spéciale[7] à laquelle est assis l'hôte et sur laquelle il prépare le thé. Selon l'espace disponible, les invités s'assoient à cette table ou à des tables séparées. Le nom de ce *temae* provient des courbettes que l'hôte effectue debout, au début et à la fin du *chanoyu*. Dans ce type de cérémonie, l'hôte peut avoir un assistant, assis derrière lui ou à côté de lui, qui déplace le tabouret de l'hôte quand celui-ci s'assoit et se lève. L'assistant peut également servir aux invités le thé et les *wagashi*.

[7] Souvent désignée, comme les autres meubles utilisés pour le chanoyu, sous le nom générique de *tana* (棚) qui signifie « étagère ».

# Le chanoyu et les geisha



*Geisha préparant le thé*

L'histoire des *geisha* est intimement liée à celle du thé, puisque c'est avec les *ochaya*, les maisons de thé, que sont apparus les ancêtres des *geisha*, au XVIIIe siècle. Il s'agissait à cette époque d'hommes, nommés

*taikomochi* (太鼓持ち) ou *hōkan* (番楽) : munis de tambours et d'autres instruments de musique, ils avaient pour rôle de divertir les clients des *ochaya* en jouant de la musique, en chantant et en jouant des saynètes comiques à la manière des bouffons occidentaux. Ils prirent ensuite le nom de *geisha* (芸者) qui signifie littéralement « personne qui pratique les arts », soit « artiste ».

Vers 1750, le monde des *geisha* s'ouvrit aux femmes, qui prirent le nom de *onna geisha* (女芸者), « femme *geisha* », par opposition au nouveau terme *otoko geisha* (男芸者), « homme *geisha* » ; à Kyoto, les femmes *geisha* utilisèrent plutôt le nom de *geiko* (芸子), qui signifie la même chose et qui est toujours utilisé de nos jours. La proportion d'hommes diminua rapidement et à partir des années 1800, il n'y eut plus que des femmes *geisha*.

Les *geisha* sont des hôtesse et des dames de compagnie raffinées, entraînées depuis leur enfance aux arts traditionnels japonais. Elles officient principalement dans les « banquets de *geisha* », ou *zashiki*, dans lesquels elles divertissent les invités en chantant, dansant, jouant des mélodies traditionnelles, récitant des poèmes et participant à des jeux de société.

Mais leur formation, de par l'immersion dans le monde du thé qu'elle implique, inclut également la pratique du *chanoyu*. Un grand respect est porté aux *geisha* qui pratiquent la cérémonie du thé, et les riches Japonais amateurs d'arts traditionnels et de rituels zen payent parfois un prix élevé pour s'offrir les services d'une *geisha* pour un *chanoyu*. Des festivals de *geisha* se tiennent une ou deux fois par an dans certains quartiers de Kyoto et de Tokyo, et sont l'occasion pour elles de donner des représentations de danse et de théâtre traditionnel ; il n'est pas rare qu'elles y fassent également des démonstrations de *chanoyu*.

Les *geisha* sont pratiquement les seules Japonaises qui portent le kimono quasiment en permanence, ce qui leur confère une grande aisance à effectuer toutes sortes de mouvements avec, y compris ceux, très complexes, du *chanoyu*. La couleur et les décorations du kimono en disent long sur l'âge et l'expérience de la *geisha* : les jeunes femmes et les apprenties portent des kimonos aux couleurs vives, très décorés, avec d'énormes *obi*, cet appareil étant destiné à compenser leur manque

d'expérience de la conversation. Plus âgées, les *geisha* arborent des kimonos à la décoration moins abondante et aux couleurs plus sombres. Selon la tradition, le col de leur sous-kimono est blanc, tandis qu'il est rouge pour les apprenties *geisha*, qu'on appelle *maiko* ( 舞妓 ) à Kyoto ou *hangyoku* ( 半玉 ) [8] à Tokyo. Cependant, le *chanoyu* est une occasion telle que les *geisha* y adoptent souvent un code vestimentaire particulier : elles portent leur col blanc replié de manière à ce qu'un coin rouge y apparaisse.

[8] Hangkoyu signifie « demi-bijou » et souligne le fait que les apprenties sont payées à la moitié du salaire d'une *geisha* confirmée, le salaire des *geisha* à Tokyo étant surnommé *gyokudai* ( 銀楼 ) ce qui signifie « argent-bijou ». Les *geisha* de Kyoto utilisent plutôt le terme de *hanadai* ( 花代 ), « argent-fleur ».



# Glossaire

*Les termes employés dans ce traité sont repris ici.*

## A

*An* (安) : « ermitage » ; nom fréquemment utilisé pour nommer un *chashitsu*.

## B

*Binkake* (焚火籠) : brasero portatif sur lequel on place la bouilloire dans certains types de *chanoyu*.

*Bon temae* (本手) : voir *o-bon temae*.

*Bonryaku temae* (本手廻り) : voir *o-bon temae*.

## C

*Cha* (茶) : « thé » en japonais.

*Chabako* (茶箱) : littéralement « boîte à thé », mais à distinguer du *chaki* ; il s'agit du contenant des instruments du *chanoyu* utilisé dans le style *chabako temae*.

*Chabako temae* (茶箱手) : style de *chanoyu* dans lequel les instruments sont placés dans le *chabako*.

*Chabana* (茶花) : littéralement « fleurs de thé » ; type particulier d'*ikebana* utilisé lors d'un *chanoyu*.

*Cha Ching* (茶經) : le *Classique du thé*, ouvrage écrit par le Chinois Lu Yu, et considéré comme à l'origine du *chanoyu*.

*Chadō ou sadō* (茶道) : littéralement « la voie du thé » ; ce terme désigne l'étude et la pratique de la cérémonie du thé.

*Chadōgu* (茶道具) : terme désignant l'ensemble des instruments du *chanoyu*.

*Chaji* (茶会) : rituel complet incluant la collation préliminaire (*kaiseki*) et le *chanoyu* avec le service des deux thés *koicha* et *usucha*.

*Chakai* (茶会) : littéralement « rencontre autour d'un thé » ; il s'agit d'un type de *chanoyu* incluant la préparation des deux thés *koicha* et *usucha* sans collation (*kaiseki*) préalable.

*Chakaiseki* (茶会前) : type de *kaiseki* utilisé avant le *chanoyu*.

*Chaki* (茶箱) : boîte contenant le thé, généralement du type *natsume* ou *cha-ire*.

*Chakin* (茶巾) : carré de lin blanc utilisé pour le rituel du nettoyage du bol.

*Cha-ire* (茶櫃) : type de boîte à thé grande et étroite, généralement en ivoire.

*Cha no ma* : littéralement « pièce du thé » ; pièce située à l'intérieur d'une maison et où se déroule le *chanoyu* à défaut de *chashitsu*.

*Chanoyu* (茶の湯) : littéralement « eau chaude du thé » ; ce mot désigne le rituel de la cérémonie du thé proprement dite, par opposition au *chadō* ou *sadō* qui désigne l'ensemble de l'étude du thé.

*Chasen* (茶筴) : fouet en bambou destiné à battre le thé.

*Chashaku* (茶杓) : écope en bambou, avec un nodule en son centre, destinée à prélever la quantité de thé désirée pour le *chanoyu*.

*Chashitsu* (茶室) : pavillon de thé.

*Chawan* (茶碗) : bol à thé.

## D

*Dō* (道) : « hall » ; nom fréquemment utilisé pour nommer un *chashitsu*.

## F

*Fukusa* (袱紗) : carré de soie utilisé pour tenir le bol ou la bouilloire. Sa variante, le *kobukusa* (petit *fukusa*), est utilisée par les invités pour tenir les instruments du *chanoyu* quand ils les examinent.

*Fukusabasami* (袱紗巾) : sorte de portefeuille en tissu apporté par les invités et dans lequel ils placent le *fukusa* ainsi que les *kaishi* et d'autres instruments comme des piques à *wagashi*.

*Furisode* (振袖) : littéralement « manches qui pendent » ; kimono formel à longue manches porté par les jeunes femmes célibataires.

*Furo* : grand réchaud à charbon servant à faire chauffer l'eau pour le *chanoyu*.

## G

*Geiko* (藝妓) : terme désignant les *geisha* à Kyoto.

*Geisha* ( ) : hôtesse traditionnelle japonaise, musicienne et chanteuse, mais aussi, généralement, versée dans l'art du *chanoyu*.

*Geta* ( ) : sandales de bois portées avec des chaussettes *tabi* et accompagnant le kimono.

*Gyokuro* ( ) : littéralement « joyau de rosée » ; c'est ainsi que l'on nomme les feuilles de thé vert utilisées pour la fabrication du *matcha*, quand elles sont enroulées et non broyées.

## H

*Hakama* ( ) : pantalon large et plissé, souvent porté par les hommes par-dessus leur kimono pour le *chanoyu*.

*Hakobi demae* ( ) : type de *chanoyu* dans lequel les instruments sont transportés du *mizuya* vers la salle du *chanoyu* par l'hôte.

*Hanfu* : voir *kanfuku*.

*Hangyoku* ( ) : nom donné aux apprenties *geisha* à Tokyo.

*Hiroma* : littéralement « grande salle » ; désigne un *chashitsu* faisant au moins 4,5 tatamis de surface.

*Hishaku* ( ) : louche de bambou utilisée pour transférer l'eau du récipient qui la contient vers le bol à thé.

*Hōkan* ( ) : équivalent de *taikomochi*.

*Hōmongi* ( ) : littéralement « vêtement de visite » ; kimono à motifs continus porté par les femmes au *chanoyu*.

## I

*Ichigo ichi-e* ( ) : littéralement « une fois, une rencontre » ; principe du maître de thé Sen no Rikyū selon lequel chaque *chanoyu* est une rencontre unique.

*Ichijū sansai* ( ) : littéralement « une soupe, trois plats » ; organisation traditionnelle du service du *chakaiseki*.

*Ikebana* ( ) : art japonais d'arranger les fleurs en bouquets harmonieux.

*Iromuji* ( ) : kimono uni, porté par les femmes au *chanoyu*.

## J

*Jaku* ( ) : littéralement « tranquillité », un des quatre principes du *chanoyu*.

*Jō* (畳) : mesure traditionnelle japonaise correspondant à la taille d'un tatami (91 cm x 182 cm).

## K

*Kakemono* (掛け軸) : rouleau suspendu au mur pour la décoration. Dans un *chashitsu*, il présente généralement une calligraphie sur le thème du thé ou du bouddhisme zen.

*Kaiseki* (懐石) : littéralement « poitrine-pierre » ; repas traditionnel japonais inspiré des principes du bouddhisme.

*Kaiseki ryōri* (懐石料理) : cuisine du *kaiseki*.

*Kaishi* (懐紙) : papier fin utilisé par les invités pour tenir les *wagashi* et pour essuyer le bol après avoir bu.

*Kanfuku* (漢服) ou *hanfu* en chinois : vêtement traditionnel des Chinois Han dont est dérivé le kimono.

*Kei* (敬) : littéralement « respect » ; un des quatre principes du *chanoyu*.

*Kimono* (着物) : littéralement « chose qu'on porte sur soi » ou « vêtement » ; désigne particulièrement l'habit traditionnel en T dérivé du *kanfuku* chinois.

*Kobukusa* (袱紗) : petit *fukusa* utilisé par les invités.

*Kōdō* (香道) : littéralement « la voie des parfums » ; étude et pratique des encens.

*Koicha* (厚茶) : littéralement « thé épais », très concentré en *matcha*, dont la saveur est épaisse et douce.

*Koma* : littéralement « petite salle » ; désigne un *chashitsu* dont la surface est comprise entre 2 et 4,5 tatamis.

*Konacha* (粉茶) : littéralement « thé en poudre » ; désigne tout type de thé broyé n'étant pas du *matcha*.

*Korei* : littéralement « remercier a posteriori » : acte de téléphoner ou d'écrire à l'hôte quelques jours après le *chanoyu* pour le remercier.

*Kyōka* (香花) : offrandes de fleurs faites dans les temples bouddhistes à partir du VI<sup>e</sup> siècle en Chine.

## M

*Maiko* (舞妓) : Nom donné aux apprenties *geisha* à Kyoto.

*Matcha* (抹茶) ou *maccha* : thé vert broyé en poudre, l'élément central du *chanoyu*.

*Mizuya* : dans le *chashitsu*, pièce réservée à l'hôte pour le stockage des accessoires et la préparation du *chanoyu*.

*Mukōzuke* : plat de *kaiseki* contenant des légumes ou du sashimi ainsi que du riz et de la soupe *miso*.

*Mushanokōjisenke* : littéralement « Maison de Sen de la rue des samouraïs » ; l'une des trois principales écoles de thé fondées par les arrière-petits-fils de Sen no Rikyū.

## N

*Nageire* (生け花) : style d'*ikebana* visant à donner aux fleurs un aspect naturel.

*Natsume* (夏実) : type de *chaki* en bois laqué ressemblant à un jujube (appelé *natsume* en japonais).

*Nijiriguchi* : petite porte du *chashitsu* réservée aux invités.

*Nimono* (煮物) : plat de *kaiseki* contenant des aliments marinés servis dans des bols couverts.

## O

*Obi* (帯) : ceinture associée au kimono.

*O-bon temae* (お盆茶会) : style simple de *chanoyu*, souvent uniquement composé de la préparation de l'*usucha*, où les instruments sont posés sur un plateau.

*Ochaya* (茶屋) : maison de thé.

*Omotesenke* : littéralement « Maison de Sen de devant » ; l'une des trois principales écoles de thé fondées par les arrière-petits-fils de Sen no Rikyū.

## R

*Rikka* ou *tachibana* (立花) : ancêtre de l'*ikebana*, consistant en des arrangements complexes de fleurs visant à reproduire la nature en miniature.

*Roji* : jardin zen entourant généralement le *chashitsu*.

*Ryūrei* ou *ryū-rei* (露井) : style de *chanoyu* dans lequel le thé est préparé et bu à une table spéciale.

## S

*Sadō* : voir *chadō*.

*Sadōguchi* : entrée du *chashitsu* réservée à l'hôte.

*Sake* (酒) : alcool de riz japonais.

*Sei* (静) : littéralement « pureté » ; un des quatre principes du *chanoyu*.

*Seiza* (正座) : littéralement « s'asseoir correctement », position à genoux, les fesses reposant sur les chevilles.

*Sen no Rikyū* (千利休) (1522 – 1591) : maître de thé ayant posé les règles du *chanoyu* tel qu'on le connaît de nos jours, en lui imposant son style *wabi*.

*Shodō* (書道) : littéralement « la voie de l'écriture » ; étude et pratique de la calligraphie.

*Shokyaku* (初客) : littéralement « le premier invité » ; l'invité d'honneur dans un *chanoyu*.

## T

*Tabi* (足袋) : chaussettes traditionnelles portées avec le kimono, où le gros orteil est séparé des autres.

*Tachibana* : voir *rikka*.

*Taikomochi* (太鼓持ち) : littéralement « porteur de tambour » ; musicien divertissant autrefois les clients des *ochaya*.

*Temae* (茶碗) ou (茶) : nom désignant un style de *chanoyu*.

*Tencha* (煎茶) : thé vert élevé couvert, qui, une fois broyé et réduit en poudre, donne le *matcha*.

*Tetsubin* (鉄瓶) : bouilloire en fonte utilisée dans certains styles de *chanoyu* comme le *o-bon temae*.

*Tokonoma* (床の間) : alcôve située dans le *chashitsu* et permettant d'exposer le *kakemono* et le *chabana*.

## U

*Urasenke* : littéralement « Maison de Sen de derrière » ; l'une des trois principales écoles de thé fondées par les arrière-petits-fils de Sen no Rikyū.

*Usucha* (薄茶) : littéralement « thé léger », plus dilué que le *koicha*, ayant une saveur plus légère et plus amère.

## W

*Wa* (和) : littéralement « harmonie » ; l'un des quatre principes du *chanoyu*.

*Wabi* ( 侘 ) : « raffinement sobre et calme » devant présider au *chanoyu* selon le maître de thé Sen no Rikyū.

*Wagashi* ( 和菓子 ) : friandise traditionnelle sucrée que l'on consomme juste avant de boire le thé pour diluer son amertume.

**Y**

*Yakimono* : plat de *kaiseki* contenant des aliments grillés.

**Z**

*Zashiki* : banquet de *geisha*.



# Sources

## *En français*

Article « *Chanoyu* » sur Wikipédia francophone :  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Chanoyu>

Article « *Matcha* » sur Wikipédia francophone :  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Matcha>

Article « *Gyokuro* » sur Wikipédia francophone :  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Gyokuro>

Article sur Japonismus.com :  
<http://www.japonismus.com/voie-the-chashitsu.html>

Article sur Matsumiya.info :  
<http://www.matsumiya.info/pages-wmv/3-CEREMONIE-DU-THE-PC-ceremonie-t>

Article sur Clickjapan.org :  
[http://www.clickjapan.org/Art\\_japonais/Ceremonies\\_du\\_the.htm](http://www.clickjapan.org/Art_japonais/Ceremonies_du_the.htm)

Article sur un blog de Lemonde.fr :  
<http://ambatill.blog.lemonde.fr/2007/11/27/chanoyu-ou-chado-rencontre-autour-du-t>

Article sur takedaryu-carcassonne.chez-alice.fr :  
[http://www.takedaryu-carcassonne.chez-alice.fr/le\\_chanoyu.htm](http://www.takedaryu-carcassonne.chez-alice.fr/le_chanoyu.htm)

Article sur sommelier-the-japonais.blogspot.com :  
<http://sommelier-the-japonais.blogspot.com/2010/12/sado-et-sencha-do-petites-histo>

## *En anglais*

Article « *Chanoyu* » sur Wikipédia anglophone :  
<http://en.wikipedia.org/Chanoyu>

Site Chanoyu.com : <http://www.chanoyu.com/indexa.html>

# Bibliographie

## *En français*

S.J. Soutel-Gouiffes, *La Voie des quatre Vertus*, 1995, La Table d'Émeraude. ISBN 2-914946-17-1

# Crédits des illustrations

*Préparation d'une cérémonie du thé au temple bouddhiste Ankokuronji à Kamakura*

Licence : Domaine public

A u t e u r : U r a s h i m a t a r o  
(<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Tarourashima>)

*Matcha en poudre*

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y - S A 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

A u t e u r : E x p l o d i n g B o y  
([http://en.wikipedia.org/wiki/User:Exploding\\_Boy](http://en.wikipedia.org/wiki/User:Exploding_Boy))

*Matcha servi avec une friandise japonaise ou wagashi ( )*

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y 2.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.fr>)

Auteur : Mshades (<http://www.flickr.com/photos/mshades/>)

*Natsume à décoration de chrysanthèmes*

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y - S A 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

A u t e u r : E x p l o d i n g B o y  
([http://en.wikipedia.org/wiki/User:Exploding\\_Boy](http://en.wikipedia.org/wiki/User:Exploding_Boy))

*Thé battu à l'aide du chasen (fouet) dans le chawan (bol)*

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y 2.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.fr>)

A u t e u r : F r a n c i s c o J a v i e r A r g e l  
(<http://www.flickr.com/people/91344170@N00>)

*Pavillon de thé Gyokusenen à Kanazawa*

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y - S A 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

A u t e u r : 6 6 3 h i g h l a n d  
(<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%88%A9%E7%94%A8%E8%80%85:663highland>)

*Intérieur d'un chashitsu, avec le matériel du chanoyu à gauche et un tokonoma en arrière-plan*

Licence : Domaine public

Auteur : Wicki (<http://pl.wikipedia.org/wiki/Wikipedysta:Wicki>)

*Un ikebana*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : Adriano (<http://it.wikipedia.org/wiki/Utente:Adriano>)

*La maison de thé Joan à Urakuen*

Licence : Domaine public

A u t e u r : L o m b r o s o  
(<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Lombroso>)

*Plat de kaiseki*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : Chris 73 ([http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Chris\\_73](http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Chris_73))

*Femme en kimono préparant le thé*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : mrhayata (<http://www.flickr.com/photos/mrhayata/>)

*Placement de l'hôte et des invités dans le chashitsu*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : Bamse (<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Bamse>)

*Fukusabasami contenant des kaishi, un fukusa, une pique et un éventail*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : Yasu (<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Yasu>)

*Deux geisha présentant un chanoyu de type Ryū-rei*

Licence : Creative Commons CC BY 2.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.fr>)

Auteur : Joi Ito (<http://www.flickr.com/photos/35034362831@N01>)

*Chanoyu de type O-bon temae*

Licence : Creative Commons CC BY-SA 3.0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>)

Auteur : Okki (<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Okki>)

*Geisha préparant le thé*

Chanoyu, l'art de la cérémonie du thé...

L i c e n c e : C r e a t i v e C o m m o n s C C B Y - S A 2 . 0  
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.fr>)

A u t e u r : S w e e t \_ r e d b i r d  
(<http://www.flickr.com/people/18261299@N00>)

Chanoyu, l'art de la cérémonie du thé...

- Poster un commentaire à propos de cette oeuvre
- Découvrir le profil et les autres oeuvres de cet auteur





Ebook PDF Atramenta - Version 1.7.1 (mars 2013)