

La vie au Japon

Division de l'Information et des Affaires Culturelles,
Ministère des Affaires Etrangères du Japon.

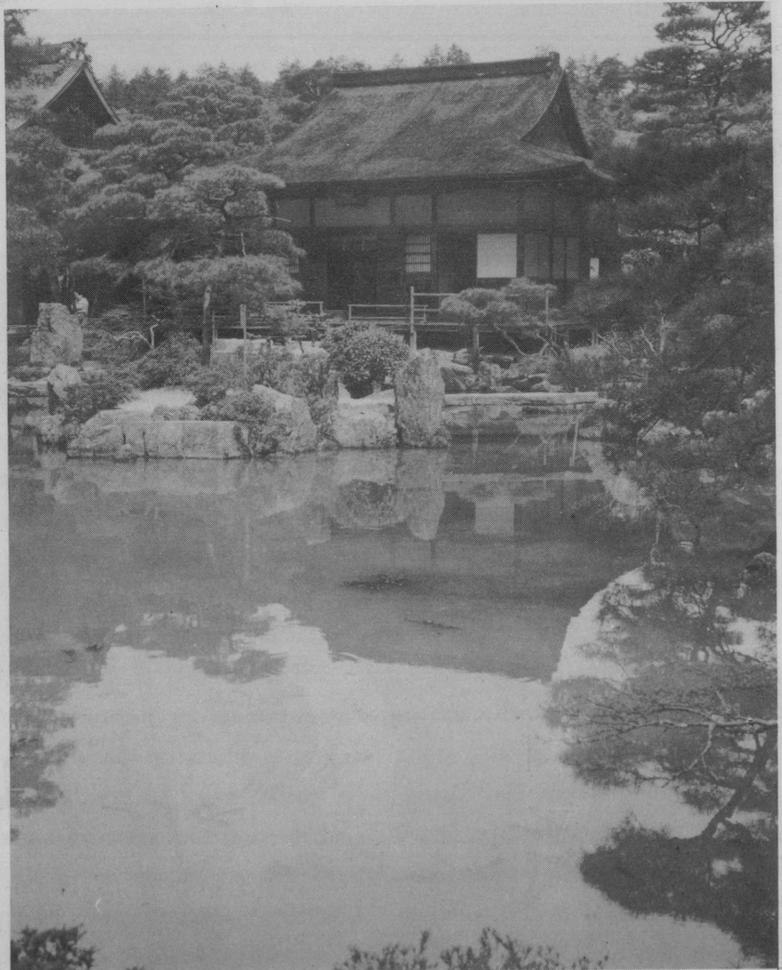
LE CHANOYU : LA CEREMONIE DU THE

I. Généralités

La cérémonie du thé, désignée au Japon sous le nom de *chanoyu*, est un passe-temps esthétique particulier au pays, qui montre la manière dont on sert et dont on boit le *matcha*, ou thé vert en poudre.

D'après les documents historiques, le thé a été introduit au Japon, vers l'an 700 après J.C., de Chine, où il y était connu depuis la deuxième période de la dynastie Han (25-220 après J.C.). Le *matcha*, tel qu'on l'utilise aujourd'hui dans la cérémonie du thé, était encore inconnu à cette époque. Ce n'est que vers la fin du 12ème siècle que le *matcha* fut importé de Chine au Japon, à l'époque de la dynastie Sung. Cependant, le thé était encore très précieux et utilisé, la plupart du temps, comme remède plutôt que comme breuvage. Le thé était consommé presque exclusivement par les prêtres du bouddhisme Zen, qui l'utilisaient pour résister à l'assoupissement pendant leurs longues heures de méditation.

Le thé commença à se vulgariser



Shokin-tei, maison de thé de la villa Katsura; à Kyoto.

au 14^{ème} siècle, époque à laquelle fut introduit, en provenance de Chine, un jeu appelé *tocha*, littéralement concours de thé. C'était un divertissement au cours duquel les invités, à qui l'on servait plusieurs tasses de thé en provenance de régions différentes, étaient priés de choisir celle qui contenait le thé produit dans la meilleure région. Ceux qui répondaient correctement recevaient un prix. Ce jeu eut une telle vogue que les plantations de thé prirent de l'extension, en particulier dans la région d'Uji, près de Kyoto, qui produit encore la meilleure qualité de thé.

Le *tocha* se transforma progressivement en une réunion plus sérieuse, au cours de laquelle aucun prix n'était plus décerné, afin de mieux se conformer au goût des Japonais. Il s'agissait de goûter l'atmosphère solennelle dans laquelle on servait le thé. En même temps, sous l'influence du formalisme réglant la vie journalière des *Samourai*, ou guerriers, qui formaient alors la classe dominante du pays, prirent naissance certaines règles et procédures que les participants à la cérémonie du thé étaient tenus d'observer.

C'est un homme du nom de Murata Juko (1423-1502) qui, à partir de cette tradition, posa les fondements de la cérémonie du thé, connue sous le nom de *chanoyu*. Son héritage a été recueilli, entre autres, par Takeno Jo-o (1502-1555), qui exposa les principes du *chanoyu*, tels que les avait enseignés Juko, en termes plus concrets. Un prêtre Zen, du nom de Sen Rikyu, donna finalement au *chanoyu* sa forme actuelle.

Le *chanoyu* est, à ce stade, autre chose qu'une manière raffinée de se rafraîchir. Son but et son essence sont difficiles à exprimer avec des mots. Il sera utile de se rappeler que la cérémonie s'est développée sous l'influence du bouddhisme Zen, qui se proposait, en termes simples, de purifier l'âme en l'unissant à la nature. En outre, le *chanoyu* est une incarnation de l'effort intuitif du peuple japonais de recherche de la beauté dans la simplicité. Des termes tels que calme, rusticité, grâce, ou l'expression "esthétique de la simplicité austère et de la pauvreté raffinée", peuvent aider à définir le véritable esprit du *chanoyu*. Les canons stricts de l'étiquette *chanoyu*, qui peuvent paraître, au premier abord, ennuyeux et précis à l'excès, sont, en fait, minutieusement calculés pour parvenir à la plus grande économie possible de mouvements; et il est agréable, pour les initiés, d'en suivre l'application, surtout par des maîtres expérimentés.

Le *chanoyu* a joué un rôle important dans la vie artistique du peuple japonais, étant donné que, en tant que recherche esthétique, il implique que l'on apprécie la pièce dans laquelle il se déroule, le jardin adjacent, les ustensiles utilisés, ainsi que le décor, une banderole à inscription ou un *ikebana* (arrangement de fleurs). Le développement de l'architecture, de l'art des jardins, de la céramique et des arts floraux doit en conséquence beaucoup à la cérémonie du thé. Il convient de noter que, dans tous les éléments artistiques touchant au *chanoyu*, domine cet amour de la simplicité, qui est caractéristique du peuple japonais.

En outre, le développement des manières quotidiennes de la majorité des Japonais a été fondamentalement influencé par l'étiquette observée au cours de la cérémonie du thé. C'est pourquoi il est assez courant, pour les jeunes filles, de prendre, avant le mariage, des leçons dans cet art afin de cultiver l'équilibre et le raffinement qu'apporte l'étiquette *chanoyu*.

Après la mort de Sen Rikyu, de nombreuses écoles de *chanoyu* furent créées, qui différaient les unes des autres quant aux détails des règles, mais qui retenaient l'essence de la cérémonie que le grand maître avait instituée. Cette essence est restée jusqu'à nos jours incontestée, et le respect du fondateur est un élément que toutes les écoles possèdent en commun. Parmi les différentes écoles de *chanoyu*, la plus connue est l'Ecole d'Ura-Senke. Fondée par l'un des arrière-petits-fils de Sen-Rikyu, elle a été dirigée depuis lors par ses descendants directs, et le directeur en est actuel-



Soshitsu Sen, Directeur de l'École d' Ura-Senke.

lement M. Soshitsu Sen, qui représente la quatorzième génération de la famille du fondateur. Omote-Senke, Mushakoji-Senke et Enshu sont quelques autres écoles renommées.

II. Une cérémonie du thé typique

Il y a plusieurs manières de célébrer la cérémonie du thé, selon l'école à laquelle l'hôte appartient. Elles varient également avec l'occasion et la saison. Dans leurs éléments essentiels, elles présentent cependant une ressemblance fondamentale.

1. Matériel indispensable :

a) Le *sukiya*, ou maison de thé.

L'habitude veut, depuis longtemps, qu'on possède une maisonnette appelée *sukiya*, construite spécialement pour le *chanoyu*. Elle comprend une pièce à thé (*cha-shitsu*) et un office (*mizu-ya*). Une salle d'attente (*yoritsuki*) et un sentier (*roji*) menant à travers le jardin jusqu'à l'entrée de la maison de thé. La maison est généralement située dans un coin du jardin spécialement boisé dans ce but.

b) Les ustensiles.

Les principaux ustensiles sont le *cha-wan* (bol à thé), le *cha-ire* (boîte à thé), le *cha-sen* (fouet

de bambou), et le *cha-shaku* (cuiller de bambou). Ce sont, en général, de véritables objets d'art.

c) Vêtements.

On préfère les vêtements de couleur discrète. Dans les occasions extrêmement solennelles, les hommes portent un *kimono* de soie d'une couleur résistante, orné de trois à cinq armoiries familiales, et des *tabi*, ou chaussettes blanches. Dans ces mêmes occasions, les femmes portent également des *kinonos* très simples à armoiries ainsi que des chaussettes blanches. Les invités doivent apporter un petit éventail pliant ainsi qu'un paquet de *kaishi* (petits napperons en papier).

2. La cérémonie proprement dite :

La cérémonie du thé comprend normalement : a) une première partie, au cours de laquelle un repas léger, le *kaiseki*, est servi ; b) le *nakadachi*, un court intervalle ; c) le *goza-iri*, partie principale de la cérémonie, au cours de laquelle on sert le *koicha*, ou thé épais ; d) le service de l'*usucha*, ou thé fin. L'ensemble de la cérémonie dure environ quatre heures. Souvent, on ne sert que l'*usucha*, ce qui ne demande guère qu'une heure.

a) La première partie.

Les invités, au nombre de cinq, s'assemblent dans la salle d'attente. L'hôte apparaît et les conduit, le long d'un sentier de sept mètres de long environ, à travers le jardin, jusqu'à la pièce à thé. Le long du sentier se trouve un bassin rempli d'eau claire. Là, ils se lavent les mains et se rincent la bouche. L'entrée de la pièce est si petite que les invités doivent la franchir à genoux, en manière d'humiliation. En entrant dans la pièce, qui est munie d'un foyer fixe et d'un brasero portatif pour la bouilloire, chacun des invités s'agenouille devant le *tokonoma*, ou alcôve, et s'incline respectueusement. Puis, tenant son éventail plié devant lui, il admire la banderole suspendue au mur de l'alcôve et le minuscule encensoir placé sur une tablette latérale. Il dirige ensuite ses regards, selon le même rite, vers le foyer ou le brasero. Lorsque les invités ont fini d'admirer toutes ces choses, ils prennent un siège, l'invité le plus important prenant le siège le plus proche de son hôte. Après échange des civilités d'usage, le *kaiseki* est servi avec des sucreries pour terminer ce léger repas.

b) Le *nakadachi*.

Sur la prière de leur hôte, les invités se retirent et vont attendre sur le banc qui se trouve dehors, dans le jardin intérieur, près de la pièce.

c) le *goza-iri*.

L'hôte frappe alors sur le gong suspendu près de la pièce pour indiquer que la cérémonie principale va commencer. La coutume veut normalement qu'il frappe cinq ou sept fois. Les invités se lèvent et écoutent attentivement. Après avoir répété, au bassin, la cérémonie de la purification, ils entrent à nouveau dans la pièce. Les écrans de bambou suspendus à l'extérieur, devant les fenêtres, sont retirés par un assistant afin d'éclairer le décor. La banderole à inscription a disparu et, dans le *tokonoma*, a été placé un vase contenant un arrangement floral. Le récipient à eau fraîche et la boîte à thé sont mis en place avant que l'hôte n'entre, portant le bol à thé qui contient le fouet de bambou et la cuiller à thé. Les invités examinent et admirent les fleurs et la bouilloire tout comme ils l'ont fait au début de la première partie. L'hôte se retire dans l'office, puis il revient bientôt, portant le vide-tasses, la louche ainsi qu'un support pour le couvercle de la bouilloire ou la louche. Lui-même ou son assistant apporte ensuite une boîte à gâteaux qu'il place devant l'invité le plus important. L'hôte essuie alors la boîte à thé et la cuiller avec un linge spécial appelé *fukusa*, et lave le fouet dans un bol d'eau chaude retirée de la bouilloire à l'aide de la louche. Il vide le bol en versant l'eau dans le vide-tasses, puis l'essuie

avec un *chakin*, ou morceau de toile de lin.

L'hôte saisit ensuite la boîte et la cuiller à thé et met du *matcha* (trois cuillerées par invité) dans le bol ; il tire une pleine louche d'eau chaude de la bouilloire, en verse environ un tiers sur le *matcha* et remet le reste dans la bouilloire. Il fouette ensuite le mélange avec le fouet de bambou, jusqu'à ce qu'il s'épaississe et ressemble à une purée de pois verte et épaisse quant à la consistance et à la couleur. Le thé ainsi préparé s'appelle *koicha*. Le *matcha* employé dans cette préparation provient de jeunes feuilles d'arbres à thé de vingt à soixante-dix ans ou même davantage. L'hôte dépose le bol à la place qui convient, près du foyer ou du brasero, et l'invité principal, qui a maintenant mangé ses gâteaux, s'approche à genoux pour saisir le bol. (S'il y a un assistant, c'est lui qui saisit le bol et l'apporte à l'invité principal). L'invité s'incline devant les autres invités et place le bol dans la paume de sa main gauche tout en le maintenant sur le côté à l'aide de la main droite. Après en avoir bu une gorgée, il en loue le goût, puis boit à nouveau une ou deux gorgées. Il essuie l'endroit du bol où il a bu à l'aide de papier *kaishi*, puis il passe le bol au second invité, qui mange ses gâteaux, boit puis essuie le bol tout comme l'a fait le premier. Le bol passe ensuite au troisième invité, puis au quatrième, jusqu'à ce que les cinq invités aient pris part à la cérémonie. Quand le dernier invité a terminé, il passe le bol à l'invité principal qui le rend à l'hôte.

d) Le service de l'*usucha*

L'*usucha* diffère du *koicha* en ce que le *matcha* utilisé pour le premier provient de jeunes feuilles d'arbres âgés seulement de trois à quinze ans. Le mélange est vert et mousseux.

Les règles observées au cours de ce service sont semblables à celles de la cérémonie du *koicha*, avec les différences essentielles suivantes :

- i) le bol à thé est un peu plus petit.



Ustensiles utilisés dans le "chanoyu".



Cérémonie du thé à laquelle assistent plusieurs invités.

- ii) le thé est préparé individuellement pour chacun des invités avec deux cuillerées ou deux cuillerées et demi de *matcha*. Chaque invité est tenu de boire sa part entière.
- iii) l'invité nettoie la partie du bol qui a touché ses lèvres, avec les doigts de sa main droite, puis essuie ses doigts sur le papier *kaishi*.

Après que l'hôte a transporté les ustensiles hors de la pièce, il s'incline en silence devant les invités pour indiquer que la cérémonie est terminée.

Les invités quittent le *sukiya*, reconduits par leur hôte.

