



Table d'infusion du thé

Bien que *les tables d'infusion du thé ne marchent jamais pour les autres*, (ni pour soi-même d'ailleurs) je donne la mienne à titre d'info...

Les temps d'infusion, même avec une quantité de thé et d'eau identiques, dépendent grandement de vos goûts, des thés et théières utilisés, du type de feuilles de la température ambiante, de la manière de procéder... Je conseille donc vivement de faire comme fait tout bon cuisinier : **goûter la soupe !**

Temps de base d'infusion des thés * pour 5 gr de thé en gaiwan ou théière de 15 cl

Type de thé	Récipient	Températ°	nb infus	Rincer	1 ^{er} infus	2 ^e infus	suivantes**
<i>Blanc</i>	Gaiwan	75-85°C	3	non	1mn	1mn	2mn
<i>Vert chinois</i>	Gaiwan	75-85°C	3	non	30s	30s	45s
<i>Vert japonais</i>	Kytsu	Gyokuro 50° Sencha 70°	3	non	30s	25s	45s
<i>Wulong</i>	Yixing fine	85-95°C	3-5	3s	45s	30s	30s, 45s, 1mn30
<i>Darjeeling</i>	Porcelaine	85°C	2	3s	45s	1mn	
<i>Noir</i>	Grès	90°C	3	3s	45s	1mn	1mn30
<i>Puerh cru jeune (- 3 ans)</i>	Yixing épaisse	90°C	5-8	10s + 1mn repos	15s	15s	25s, +50% après 4 ^e
<i>Puerh cru vieux (+ 10 ans)</i>	Yixing épaisse	100°C	5-8	10s + 1mn repos	25s	25s	30s, +50% après 4 ^e
<i>Puerh cuit</i>	Yixing épaisse	100°C	4-6	30s + 1 mn repos	1mn	1mn	1mn30s, 3mn

* Sans compter les 5 à 10s en plus pour vider la théière ou le gaiwan.

** En règle de base on pousse un peu le temps et la température à partir de la 3^e infusion et dans la pratique les grandes théières demandent des temps plus longs.

5gr de feuilles sont une moyenne pour expérimenter la préparation en Gong Fu Cha, mais il y a aussi un équilibre pratique (coût, quantité d'infusion) que chacun trouvera. Pour le « gourmet », la concentration en

feuilles de thé pourra, par exemple, passer à 7gr pour 15cl en réduisant le temps d'infusion. Mais en sachant qu'avec 7gr de feuilles on peut obtenir environ 70cl d'infusion, cela peut être beaucoup pour une seule personne et il est important de ne jamais gâcher du thé et d'apprendre à en tirer son jus. À l'inverse, si l'on souhaite boire seulement une tasse de thé, 3gr de feuilles (toujours pour 15cl) peuvent suffire en poussant le temps de 30% ce qui diminuera aussi le nombre d'infusions.

L'infusion est un processus physico-chimique relativement simple : À partir d'une quantité de thé et d'eau donnés, la concentration augmente en fonction de la durée, de la température d'infusion et de l'agitation, jusque à arriver à saturation. Il suffit donc de connaître les 8 facteurs principaux qui influent sur l'infusion finale, pour en domestiquer le processus. En ayant bien-sûr, pris soin de choisir [une eau de source adaptée](#) à la préparation, un thé de qualité et d'opérer avec des ustensiles propres et relativement neutres :

1. **Quantité de thé** : la pesée est le moyen le plus fiable
2. **Forme et type des feuilles** : feuilles fines ou brisées (Sencha, Dargeeling...) = - de temps pour les premières infusions. Feuilles roulées ou compressées (Tie Guan Yin, Puerh...) = + de temps pour s'ouvrir lors des premières infusions
3. **Quantité d'eau** : mesurer l'eau ou remplir toujours le récipient à infuser à ras bord.
4. **Température de l'eau** : comme dans beaucoup de processus chimiques, l'élévation de température active les échanges solide/liquide.
5. **Température ambiante** : tant que l'on reste dans des températures moyennes (entre 10 et 20°C), l'influence est minime, mais dès que l'on rentre dans des températures de grand froid ou de canicule, l'influence se fait sentir nettement.
6. **Agitation / circulation de l'eau** : agit de façon assez proche de l'augmentation de température, d'où l'importance des feuilles flottant dans la théière et non comprimées dans une boule à thé.
7. **Temps d'infusion** : prendre en compte le vidage de la théière lorsque les temps sont très courts.
8. **Récipient infuseur** : Selon l'ustensile et la manière de l'utiliser, il aura des capacités différentes à conserver ou dissiper la chaleur. Une théière de Yixing à parois épaisses, bien préchauffée et remplie à ras bord a des capacités isothermes remarquables. À l'inverse un gaiwan en porcelaine très fine, rempli à moitié et sans couvercle agira comme un dissipateur de chaleur

Se rappeler que les composants du thé ne se dissolvent pas au même rythme ni à la même température. De ce fait l'infusion du thé ne va pas évoluer qu'en intensité, mais aussi en composition.

Variables	thé moins fort	thé plus fort
Quantité de thé	-	+
Forme des feuilles	fermées, entières	ouvertes, hachées
Quantité d'eau	+	-
Température eau	-	+

Temp. ambiante	-	+
Agitation	-	+
Temps d'infusion	-	+
Récipient infuseur	dissipateur	isotherme
