

Abha se rend dans la ville de Darjeeling avec sa maman et son papa. Dans le train, avant de se coucher, le papa d'Abha verse de l'eau chaude dans des tasses, puis il plonge des sachets de thé dedans pour faire du thé.

« Ah, j'avais tellement soif ! » dit la maman d'Abha.



— C'est quoi, le thé ? demande Abha. Est-ce que c'est une feuille ?

D'où viennent les petits trucs noirs qui sont dans le sachet ?

Les feuilles de thé ne sont pas censées être vertes ?

— Un peu de patience, Abha. Tu le découvriras quand nous serons à Darjeeling, répondent ses parents.

Abha déteste qu'on lui demande d'être patiente.



Ils descendent du train à Siliguri et montent dans une voiture.

« Regarde, Abha, ce sont des plantations de thé, » indique la maman d'Abha.



La voiture s'arrête. Abha veut se dégourdir les jambes. Autour d'eux, dans les plantations, des femmes cueillent des feuilles de thé et les mettent dans des paniers attachés à leur tête.

« Pour une cueillette parfaite, il faut cueillir le bourgeon et les deux premières feuilles, » explique Sumitra Tamang, une cueilleuse de thé.



« Cueillir du thé est un travail difficile ! » dit la maman d'Abha.

La voiture emprunte une petite route qui les conduit tout droit à une fabrique de thé. Ah, les parents d'Abha lui avaient donc réservé une petite visite surprise !



Les feuilles cueillies par Sumitra, Didi et ses amies sont emballées dans des sacs. Dans la salle de séchage, elles sont placées sur de grands plateaux. De l'air chaud est diffusé tout autour pour les faire sécher. Cela peut durer 18 heures !



Ils se dirigent ensuite vers la table de séchage, où les feuilles sont roulées et lancées en l'air pendant environ 40 minutes.

« Mmh ! » fait Abha en fermant les yeux, « Ces feuilles sentent drôlement bon ! »

Vient ensuite l'étape de l'oxydation. Les feuilles sont séchées à l'air libre et prennent une couleur foncée.

« Ces feuilles de thé sont tellement différentes de celles du jardin ! » fait remarquer Abha.



Dans le séchoir, le thé est grillé pendant environ 20 minutes.

« Je pensais que seuls les gâteaux étaient cuits et le poulet grillé. Maintenant, je sais que le thé est grillé, lui aussi » dit Abha.



« Maintenant, il faut le trier » explique la maman d'Abha.
Le thé est classé selon plusieurs grades :



Feuille entière



Feuille brisée



Feuille broyée



Poussière

Plus les feuilles sont grandes, plus le prix du thé est élevé.

Le thé Darjeeling est l'un des thés les plus célèbres et les plus chers du monde.

« 100 grammes de thé blanc Darjeeling peuvent coûter aussi cher qu'un bijou en or ! » dit la maman d'Abha.





À présent, la petite famille a faim et soif.
Tout le monde prend place autour d'une table
pour déguster du thé.

Les feuilles de thé sont placées dans une
théière dans laquelle on verse de l'eau
chaude. Puis, on laisse infuser environ cinq
minutes, et c'est prêt !

« Je mourais de soif. C'est la meilleure dégustation de thé de toute ma vie ! » s'écrie Abha en sirotant sa tasse de thé.





QUELQUES INFORMATIONS SUR LE THÉ



1 400 millions de tonnes de thé sont produites chaque année en Inde.
L'Inde est le deuxième plus grand producteur de thé au monde, derrière la Chine.

Où pousse tout ce thé ?

L'Inde compte 1 470 grandes plantations de thé et 210 000 petites exploitations représentant 600 000 hectares de thé cultivé. Sur ce total, le thé Darjeeling représente 87 plantations et quelques petites exploitations.

Qui cultive ce thé ?

Près de trois millions de travailleurs sont employés dans les plantations et les fabriques de thé en Inde. Un grand nombre sont des travailleurs précaires, sans emploi à temps plein et sans salaire régulier.

Ce n'est pas juste ! Peut-on changer cela ?

Oui ! Certaines plantations ou fabriques (surtout les plus grandes) appliquent les normes du commerce équitable et offrent à leurs employés un emploi à temps plein, un salaire raisonnable, des repas gratuits et un logement.

(sources : G Boriah, ancien chargé du développement du thé, au sein de l'agence gouvernementale indienne du thé)

