

# LE THÉ S'ÉPANOUIT EN BRETAGNE

Les plantations de thé sont de plus en plus nombreuses sur les terres bretonnes. La région et son climat sont propices à cette culture. À Sibiril, dans le Finistère, Michel Thévoz a planté ses premiers théiers en 2018.

TEXTES MÉGANE FLEURY ET PHOTOS JEAN-MARIE HEIDINGER

Environ 2 500 théiers sont plantés sur cette parcelle. Elle en comptera bientôt 3 000.

Se accroché autour du cou et main dans les feuilles, une dizaine de personnes scrute des buissons d'à peine un mètre de haut. « Michel, il y a une boule là, qu'est-ce que c'est ? », alpague l'un des cueilleurs. « Ce sont des fruits, qui donneront des graines », répond Michel Thévoz, propriétaire des lieux et botaniste amateur. Il faut dire que les arbustes qui nous entourent sont peu communs dans ce coin du Léon, réputé pour ses artichauts et ses échalotes : il s'agit de camélia sinensis. De la même famille que le camélia ornamental, cette plante est plus couramment appelée théier.

Pour récolter ses feuilles, un simple geste du bout des doigts suffit. « On ne prend que les plus tendres », précise le cultivateur. Les cueilleurs, des amis et voisins ce jour-là, cherchent les bourgeons, entourés de trois feuilles, puis détachent le tout délicatement. Cette année, le producteur espère récolter 100 kilos, entre le printemps et l'automne.

## Dans le Finistère, un climat propice aux théiers

Lorsqu'il a planté les premiers théiers en 2018, il s'agissait plutôt d'une expérience pour ce jardinier passionné. « J'avais fait germer des graines, puis je les ai mises en terre », développe-t-il. Ensuite, son intervention s'est limitée au minimum. « C'est une plante autosuffisante, elle n'a besoin de rien. D'ailleurs, on le voit dans le secteur : il y a des camélias partout ! » Rien d'étonnant pour le septuagénaire, résident du Val-de-Loire, ici, les terres sont riches et le climat idéal pour ce genre de cultures. « Il y a beaucoup de rosée, mais peu de gelée, peu de fortes chaleurs et peu d'amplitudes de température entre le jour et la nuit, précise-t-il, en glissant quelques feuilles dans un sac en toile de jute. Or, le camélia a besoin de températures stables et d'humidité. »

Chaudronnier-soudeur, Michel Thévoz a fait ses premières boutures enfant, avec sa grand-mère. Depuis, la passion des plantes ne l'a →



jamais quitté. Il y a vingt ans, il a racheté le Moulin de Sibiril et les sept hectares qui l'entourent. Au fil des années, il y a implanté des centaines de variétés de plantes exotiques voire atypiques. Le cultivateur a, par exemple, planté quelques poivriers du Sichuan, une plante issue de la région chinoise du même nom, autour des théiers.

#### Une plante précieuse

La matinée est bien entamée et les sacs des cueilleurs déjà chargés. Michel Thévot déplie un drap blanc dans une pièce, puis il y étale les feuilles de thé à la main. « *Cela permet de faire sécher légèrement, sans que les végétaux ne chauffent* », glisse-t-il. Près de neuf kilos seront ramassés au total. « *Mais la masse est réduite de 75 % après le séchage : quatre kilos frais donnent un kilo sec.* »

La transformation est assurée par Maison Théerie. L'entreprise, créée par Morgan Ravallec en 2023, prépare et commercialise le thé de plusieurs plantations bretonnes.

« *Il faut transformer au plus vite*, prévient Christopher Thumas, chargé de projet dans l'entreprise, venu cueillir ce jour-là. *Là, les feuilles vont d'abord subir un flétrissage pour retirer l'humidité, puis les étapes varient selon le type de thé qu'elles deviendront. Avec cette parcelle, nous ne pouvons pas faire de thé vert car le temps de transport jusqu'à Lorient est trop long.* » Les feuilles doivent être « *figées* » dans un wok à 300 °C au plus vite après la récolte pour devenir du thé vert.

Sur une table installée à l'ombre, Christopher Thumas improvise une dégustation. Il dépose d'abord une petite coupelle aux bords irréguliers. Pendant que l'eau chauffe dans une

“  
Ce n'est pas un thé du quotidien, c'est un moment à part.”

1-2 - Michel Thévot, 69 ans, est un autodidacte, passionné de botanique. Il a planté ses premiers théiers pour expérimenter, sans but professionnel.



bouilloire pour atteindre 90 °C, il y place une pincée de feuilles de thé noir. « *Il faut compter environ 20 cl d'eau filtrée ou de source pour 2 à 3 grammes de thé.* » La première infusion ne dure que trois minutes, ensuite le thé est transvasé dans une petite tasse. Des effluves de miel émergent et donnent des notes gourmandes à la boisson. « *Il n'y a aucune astringence, mais de la rondeur* », analyse le spécialiste. Une fois la première dégustation terminée, il est possible de réinfuser les feuilles plusieurs fois, voire de le faire à froid pour profiter au maximum des précieuses feuilles, vendues en moyenne 1 000 euros le kilo. « *Ce n'est pas un thé du quotidien, prévient-il. C'est un moment à part.* » ♦

3-4 - Les feuilles de thé sont fragiles. Elles ne doivent pas s'écraser, ni flétrir avant la transformation.

5-6-7 - Contrairement aux boules à thé, la coupelle permet de laisser suffisamment de place aux feuilles de thé pour qu'elles puissent s'ouvrir une fois l'eau versée.

### Thé : la production s'organise

Michel Thévot, Filleule des fées et Thé de France : ces trois plantations sont les « *historiques* » dans la région. Depuis, de nombreux autres producteurs se sont lancés. Une quinzaine d'entre eux s'est rassemblée dans l'association Armor de thé, créée en 2024. Si ensemble, ils espèrent réduire les coûts de production, et donc le prix de vente, le thé breton demeurera un produit haut-de-gamme.

