

# La cérémonie du thé en Russie hier et aujourd'hui

écrit par Jules Ferry | 23 janvier 2024





*En Russie, on accompagne souvent le thé de zestes de citron, de miel, de baranki (petits biscuits en forme d'anneaux) ou de noix.*

**La cérémonie du thé fait partie intégrante de tout repas en Russie, que ce soit le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner.**

**Les Russes ne peuvent tout simplement pas imaginer se passer d'une tasse de thé et de toujours quelque chose de sucré pour l'accompagner.**

### **Autrefois...**

En général, les touristes reçoivent beaucoup d'informations sur le **samovar russe**, que presque personne n'utilise aujourd'hui...

## Cérémonie du thé russe en Carélie (Vidéo)

L'île de Kiji, située en Carélie, est connue dans le monde entier pour ses monuments de l'architecture russe en bois, inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Aujourd'hui, sur son territoire, se trouve un musée-réserve qui permet aux touristes de se plonger dans la vie de la Russie d'autrefois.

<https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/01/0b88ffa9-980b-4fcc-alb9-4cc7c8388ab4.mp4>

---

*A l'origine, on gardait des brisures de sucre raffiné dans sa bouche afin de sucrer chaque gorgée de thé que l'on avalait. Cette habitude est d'origine sibérienne.*

*Crédit vidéo : @kizhi\_museum [www.kizhi.karelia.ru](http://www.kizhi.karelia.ru)*

## Histoire

La Russie a découvert le thé grâce à l'Orient. Si le thé chinois a atteint l'Europe grâce aux voies maritimes, des caravanes qui transitaient par la ville mongole de Kiakhta et la Sibérie le délivraient aux moscovites. En effet, la capitale de la Russie était et restera le centre des traditions russes tournant autour de thé. Les Russes ont bien entendu découvert le thé en **Chine**.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, le tsar Mikhaïl Romanov reçut en cadeau des ambassadeurs chinois des caisses de thé que l'on cultivait à la frontière des provinces actuelles de Khounan et Hubeï.

Contrairement aux habitants de Saint-Pétersbourg, capitale de l'empire, qui préféraient boire du café, les moscovites adoptèrent le thé qui devint un élément essentiel des traditions culinaires.

L'empereur Pierre 1<sup>er</sup> aurait introduit en Russie le premier samovar. Selon d'autres sources, cet ustensile serait apparu

sur le territoire cinquante ans après sa mort. Il serait originaire de l'Oural. Vers 1778, l'on commença à produire les fameux samovars de la ville de Toula, non loin de Moscou. Elle constituait le centre du commerce du thé du XVIIe au XIXe siècle. Des gisements de fer s'étendaient non loin de la ville. Voilà pourquoi on décida d'y produire ces surprenants objets. Au milieu du XIXe siècle, il existait déjà 28 fabriques de samovars à Toula. Chaque année, 120 000 samovars étaient fabriqués.

Merci à RUSSIA BEYOND : [histoire du thé en Russie](#)

---

## Aujourd'hui...

Merci à notre guide francophone, Dimitri, qui va nous parler aujourd'hui du thé en Russie.



**Bonjour, je m'appelle Dimitri Boulba, je suis Russe, je vis à Moscou et [ceci est mon blog en français sur la Russie](#). Il parle de la culture, de l'histoire, de la vie quotidienne de mon pays.**

*Je vais partager avec vous des sujets variés sur la Russie afin de proposer une vision locale et surtout allant au-delà des clichés.*

Voici une vidéo de Dimitri au sujet de thés russes à déguster en Russie.



**Malgré son origine orientale, le thé est une boisson très répandue en Russie depuis des siècles.**

**Contrairement aux pays européens où, dans la plupart des cas, le thé est un sachet de Lipton (même dans certains restaurants réputés en Angleterre, naguère le pays du thé mais qui a complètement perdu la culture du thé), la Russie conserve sa traditionnelle «cérémonie» du thé.** Et il ne s'agit pas de la cérémonie traditionnelle chinoise. En Russie, le thé noir rencontre encore le plus de succès, son infusion et les réceptacles utilisés sont la fierté de nombreuses maisons et restaurants.

Un bon restaurant russe vous proposera une carte de thés.

Le **thé noir** reste le plus consommé en Russie (86% de consommation).

Il est préparé le plus souvent « à l'ancienne »: infusé dans des **théières** que vous trouverez pratiquement dans chaque maison russe (contrairement au Samovar qui est plutôt le symbole de la cérémonie du thé russe). Il est fréquent aussi de voir le thé noir infusé **avec différentes plantes parfumées** : thym, camomille, sagan-daïlya et plusieurs autres.