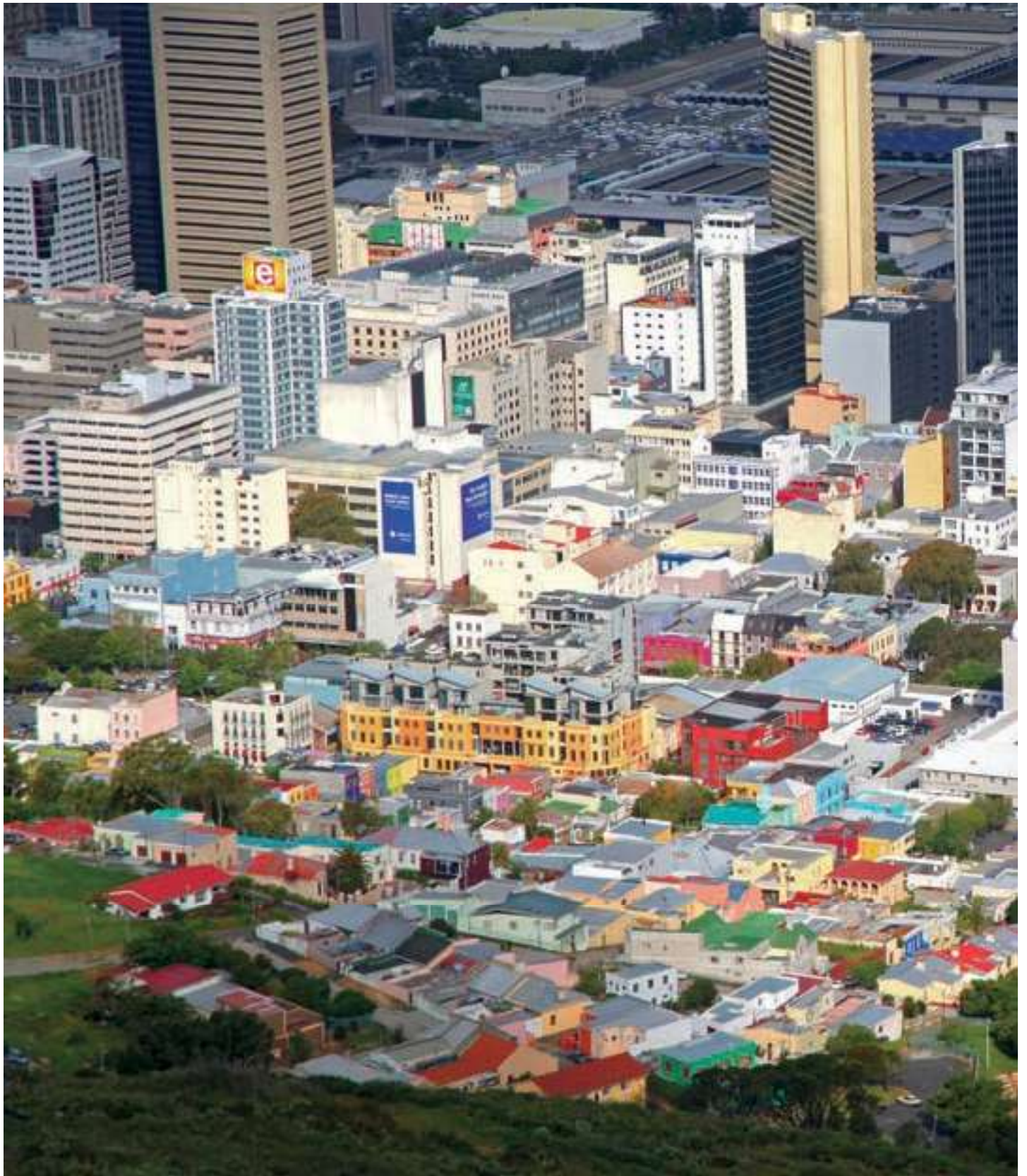




An aerial photograph of a city, likely Cape Town, showing a mix of modern high-rise buildings and older, colorful residential structures. A semi-transparent blue rectangle is overlaid on the upper portion of the image, containing white text. The text reads "UNE COULEUR, UNE SAVEUR, UNE ÂME..." in a clean, sans-serif font. The background shows a dense urban landscape with various building colors and styles, including a prominent blue and orange building in the center.

UNE COULEUR,
UNE SAVEUR, UNE ÂME...

UNE COULEUR, UNE SAVEUR, UNE ÂME...



RENDRE AU ROOIBOS CE QUI EST AU ROOIBOS



PENDANT DES ANNÉES, LE MONDE NON-AFRICAIN A VÉCU
SUR DES IDÉES FAUSSES À PROPOS DU ROOIBOS ET DE SA NATURE.



Très tôt dans son histoire, on l'a privé de son nom originel pour l'appeler "thé rouge" et en faire, au mieux, un banal dérivé du thé, au pire, un substitut au rabais de celui-ci (ne l'a-t-on pas longtemps baptisé "thé des pauvres"?). On en a retenu qu'il était inutile de valoriser la qualité du rooibos et que mieux valait mélanger bon et mauvais pour viser le moyen et écouler facilement la production... À travers cette démarche commerciale, le rooibos qui nous est parvenu en Europe a souvent été dépouillé de sa

noblesse de goût et d'âme, et de la variété de ses terroirs. Même si les productions biologiques et les marques équitables se multiplient depuis une décennie, contribuant à transmettre des rituels ancestraux uniques nés en Afrique du Sud, la richesse de cette culture de terroir reste encore trop souvent méconnue du public.

Je commencerai donc cet ouvrage en faisant le point sur ce qu'est réellement le rooibos.





Rooibos : la plante

Le rooibos - prononcez "Roï Boss" - est un arbuste épineux de la famille des *Fabaceae*, à l'instar des acacias. Inhérente à l'Afrique du Sud, cette plante au doux nom scientifique d'*Aspalathus linearis* ne pousse que dans l'arrière-pays du Cap, autour des montagnes du Cederberg (voir page 32).

Les Afrikaners l'ont baptisée *rooibosh* (ou *red bush*) : le "buisson rouge", car ses fines feuilles en forme d'aiguilles s'empourprent en fin de vie.

UNE COULEUR, UNE SAVEUR, UNE ÂME...

Rooibos : un breuvage délicat

C'est après fermentation et séchage que les feuilles du rooibos prennent leur teinte rougeâtre caractéristique. Ainsi transformé, le rooibos sert à préparer une boisson d'un rouge enveloppant et intense, à la texture ronde et veloutée, d'une belle douceur en bouche. La richesse de ce breuvage est étonnante : le rooibos infusé présente une large palette de nuances (de l'ambéré au grenat en passant par le cuivre et le corail), ainsi que des arômes et des goûts d'une variété infinie (voir page 43) - mais, toujours, d'une grande délicatesse. Cela tient à sa faible teneur en tanins (auxquels le thé doit souvent son amertume), ce qui permet au rooibos de séduire nombre de réfractaires aux thés classiques - à commencer par les enfants.

Rien à voir toutefois avec ce "faux ami" : le rooibos a beau être fermenté et se préparer comme du thé, il a beau avoir une teinte, un parfum et un corps robustes comme le thé, il a beau être désigné par les anglophones comme du thé (le terme *tea* étant générique à tous les types d'infusions), celui qu'on nomme couramment "thé rouge" n'est pourtant pas du thé!...

L'arbuste ne fait pas partie de la famille des théiers (les *Camellia sinensis*) et ne contient ni théine, ni caféine (car... c'est en réalité la même chose : deux appellations ont été données à la même molécule). Le rooibos est en revanche un vrai concentré d'antioxydants!





*Cette boisson
inclassable se déguste
chaude ou froide,
nature comme sucrée,
noyée dans du lait
ou aromatisée, à toute
heure de la journée.*





UNE COULEUR, UNE SAVEUR, UNE ÂME...

LA boisson nationale en Afrique du Sud

Le rooibos et l'Afrique du Sud, c'est une histoire de climat mais aussi, et avant tout, d'amour : déjà infusé et bu il y a plus de trois cents ans par certaines tribus khoisan, le rooibos a longtemps été consommé en privé dans les environs de Clanwilliam, son berceau de production, avant d'être commercialisé sur l'ensemble du territoire national dans les années 1930 (voir page 25).

Depuis, les Sud-Africains en ont fait un produit de consommation courante et le rooibos est devenu la boisson reine de la "nation arc-en-ciel" : plus de 20 millions de tasses y sont bues chaque jour. Dans toutes les villes du pays, restaurants et hôtels proposent toujours, à côté du thé et du café, un ou plusieurs mélanges de rooibos. Dans les cafés de Cape Town, préparer la tasse parfaite de rooibos est devenu une gageure qui relève du grand art. Cette boisson fait des émules y compris chez les animaux : Jessica, une femelle hippopotame adoptée par une famille de Hoedspruit (elle est devenue une véritable mascotte dans le pays et au-delà), boit chaque jour plus de 20 litres de rooibos !

Cette familiarité des Sud-Africains avec le rooibos va plus loin encore. Ce sont en fait nombre de petits maux du quotidien (troubles du sommeil et de la digestion, irritations de la peau...) que les "Springboks", rendant volontiers hommage à leurs ancêtres khoisan, ont l'habitude de soulager avec leur plante nationale, en infusion ou par application cutanée.

AUJOURD'HUI, **5 000** SUD-AFRICAINS VIVENT DIRECTEMENT DE LA CULTURE DU ROOIBOS, ET PLUS DE **20 000** INDIRECTEMENT. C'EST DIRE LA COMMUNAUTÉ DE DESTIN QUI EXISTE ENTRE CETTE PLANTE ET LA NATION ARC-EN-CIEL...

A photograph of a bar scene. In the background, a bartender with glasses and a beard, wearing a black t-shirt, is working behind a wooden bar. The bar is surrounded by various plants, including a large potted plant on the left and a hanging plant on the right. In the foreground, the backs of several patrons' heads are visible, including a woman with long black hair and a woman with long brown hair. A pink rectangular text box is overlaid on the upper left portion of the image.

UNE PLANTE DANS L'AIR DU TEMPS



"THIS IS A TEA FOR PEOPLE WHO
REALLY APPRECIATE TEA.
ORDINARY TEA IS FOR ANYONE"

TEL EST LE MANIFESTE QUE PRECIOUS RAMOTSWE, L'HÉROÏNE ROMANESQUE D'ALEXANDER McCALL SMITH, PROPAGE DEPUIS 2006 DE PAYS EN PAYS GRÂCE AU SUCCÈS PLANÉTAIRE DE LA SÉRIE *THE No. 1 LADIES' DETECTIVE AGENCY*.

C'est que **Mma Ramotswe**, comme on l'appelle au Botswana, est une fan absolue de rooibos et ne manque jamais d'en servir à ses visiteurs et clients. En témoigne l'ouverture de la série best-seller de l'écrivain écossais né au Zimbabwe :



adaptée pour la télévision britannique
- contribuant à démultiplier encore
l'engouement actuel pour le rooibos.

Car depuis la fin de l'apartheid, les ventes de rooibos hors des frontières de l'Afrique du Sud ont

"Mma Ramotswe had a detective agency in Africa, at the foot of Kgale Hill. These were its assets: a tiny white van, two desks, two chairs, a telephone, and an old typewriter. Then there was a teapot, in which Mma Ramotswe – the only lady private detective in Botswana – brewed redbush tea. And three mugs – one for herself, one for her secretary, and one for the client. What else does a detective agency really need?"

Les romans policiers d'Alexander McCall Smith ont rencontré un tel succès dans le monde anglo-saxon que la série a été

explosé et conquis progressivement l'Europe, l'Asie et l'Amérique. Sur les 12 000 tonnes produites chaque année en moyenne, jusqu'à deux tiers sont aujourd'hui exportés. Plus de 30 pays en consomment, principalement l'Allemagne (qui représente les deux tiers des exportations!), les Pays-Bas (qui connaissent la plus forte consommation par habitant), le Royaume-Uni, le Japon et les États-Unis. Même Facebook s'est mis à l'heure du rooibos, avec plusieurs pages qui lui sont consacrées et des dizaines de milliers de fans à travers le monde!





Des quartiers branchés de “Joburg” aux pages des Nobel sud-africains...

Nombre de métropolitains de la planète ne jurent plus aujourd’hui que par cette boisson résolument *trendy*. À commencer par la jeunesse branchée des villes sud-africaines : à Johannesburg, le rooibos se fond volontiers parmi les bières et cocktails des apéritifs festifs qui envahissent, à côté des galeries d’art, des boutiques de fripes et des restos éphémères, les quartiers autrefois violents de Maboneng et de Braamfontein. Le premier, ancienne friche urbaine, est devenu le Camden ou SoHo des Sud-Africains. Le second, qui accueille chaque week-end sur un gigantesque parking le Neighbourgoods Market, est le nouveau rendez-vous des *blipsters*, la jeunesse

100 % mixte issue des townships de la ville. Dans les cafés *arty* qui s’y multiplient, de même que dans les lieux *in* de Cape Town, le rooibos est un breuvage roi : allez au Living room eco café du Maboneng Precinct (Joburg), au Truth Coffee ou au Haag coffee collective (Cape Town), et vous pourrez tout à la fois chiner, écouter les derniers tubes tendance, rencontrer des artistes et déguster une tasse de rooibos – devant votre PC...
... ou bien en dévorant un bon roman de Nadine Gordimer, de J.M. Coetzee ou encore d’André Brink! Ne soyez absolument pas étonnés de trouver alors, au détour d’une page, une insolite évocation du rooibos – car les écrivains

sud-africains l'intègrent très naturellement dans le quotidien de leurs héros romanesques. Lancez-vous dans *None to Accompany Me*, *The Pickup*, *In the Heart of The Country* ou *The Rights of Desire*, et vous pourrez lire par exemple :

"After a while I turned off the light and opened my bedroom door. The house was dark. They hadn't gone into the lounge. One more I calmed myself. Why shouldn't she have guests? That was what she had two rooms for. I closed my door again, but remained listening from the inside until my back was getting cramped from the bent position. It was ridiculous to stay there like that. I put on my gown and went to the kitchen to brew a cup of rooibos."

(Ce texte est extrait de *The Rights of Desire* d'André Brink.)

... jusqu'au musée du quai Branly

Même phénomène à New York, Los Angeles, San Francisco, Montréal, Londres, Berlin, Zurich, Tokyo ou encore Paris : le rooibos est à l'honneur sur les cartes des bars et des restos tendance, de même que sur les étals des boutiques bio (et, de plus en plus, dans les rayons des supermarchés).

Il inspire aussi les artistes et commence à entrer au musée : je pense à la création de la plasticienne suisse Mascha Mioni, *Rooibos Teabag Dress*, présentée en novembre 2008 au musée du quai Branly par la chorégraphe française Micheline Lelièvre, dans l'envoûtante performance *A Call from Africa*. Cette robe très physique et aérienne tout à la fois, confectionnée à partir de sachets de rooibos usagés, n'a pas à rougir de la comparaison avec une autre robe que j'aime beaucoup, *Enchantment* de Nandipha Mntambo, présentée durant l'été 2013 à la Maison rouge, à Paris, à l'occasion de l'exposition *My Joburg* : une robe en peau de vache, queue de vache et résine qui évoque toute la culture matérielle des peuples indigènes d'Afrique du Sud...



Rooibos Teabag Dress,
création de Mascha Mioni

"The color of dried rooibos tea (redbush tea) reflects Africa to me. [...] In nature thousands of years past are conserved - there you have to expose yourself to the roughness, the savageness, the heat, the odors, wind and rain. To experience this environment intuitively leads to the exhibited work."



Eux aussi s'y sont mis!

le chanteur **James Morrison**
 la top-modèle **Cindy Crawford**
 l'acteur **Orlando Bloom** l'animatrice **Oprah Winfrey**
 le chanteur **Simon Le Bon** l'actrice **Angelina Jolie**
 l'archevêque la top-modèle **Lerato Molo** **Robyn Orlin**,
Desmond Tutu le golfeur **Gary Player** la chorégraphe
 l'actrice **Charlize Theron** l'acteur **Anthony Hopkins**
 le guitariste et chanteur **Tim Fletcher** **Nelson Mandela**
 l'actrice **Catherine Zeta-Jones**
 l'écrivain-plasticien **Jack Cheng**
 la princesse **Charlene de Monaco**

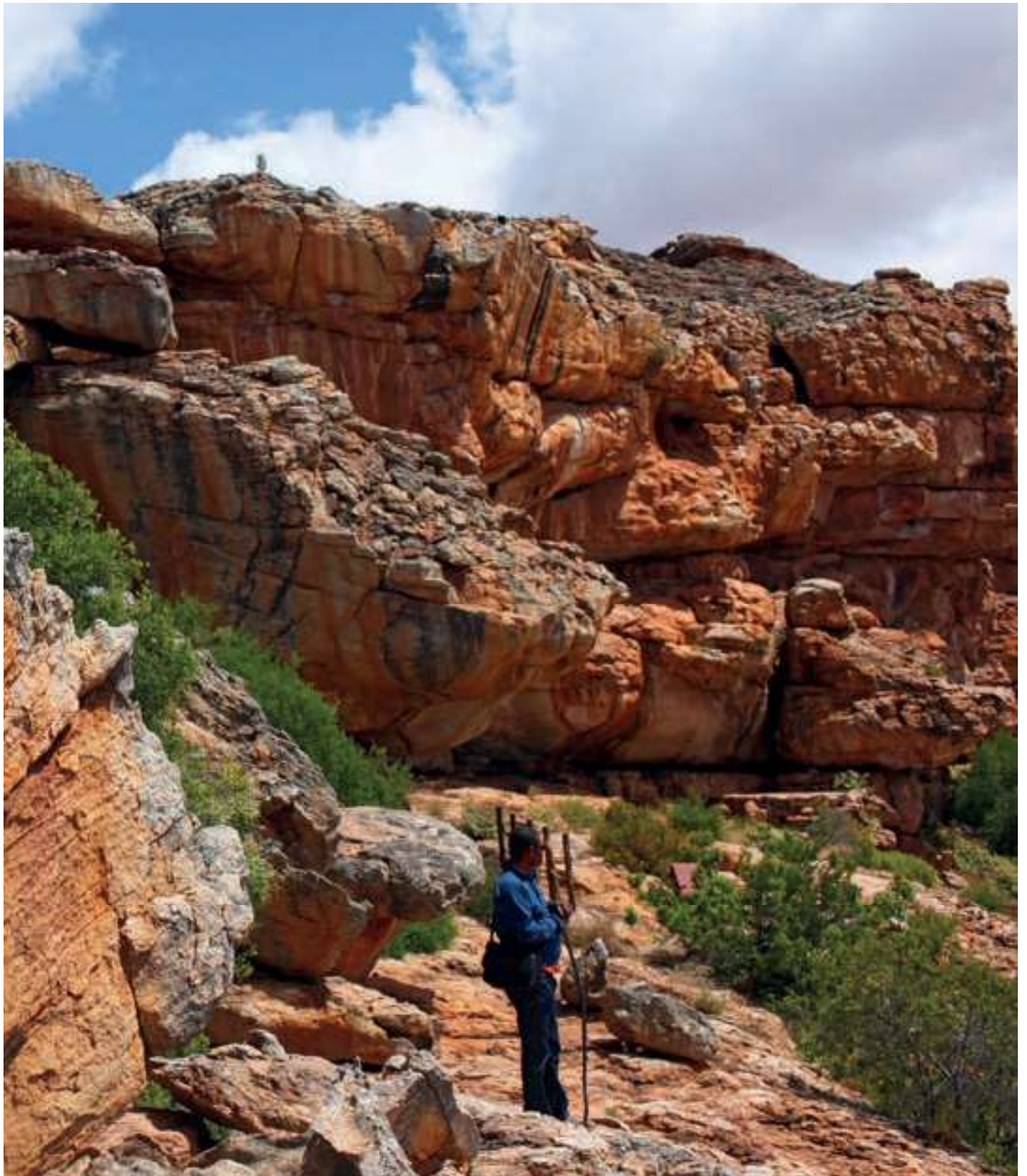
Parmi les buveurs invétérés de rooibos, on compte dans le monde nombre de personnalités. Des artistes aux leaders politiques, en passant par les grands patrons, les sportifs, les chefs cuisiniers et bien d'autres célébrités encore, nombreux sont ceux à avoir intégré le rooibos dans leurs habitudes, comme un levier d'équilibre indispensable à leur vie mouvementée. Ils sont évidemment sud-africains : Nelson Mandela (qu'on ne présente plus), l'archevêque Desmond Tutu (qui, au moment de prendre sa retraite, a confié à la presse : *"The time has now come to slow down, to sip Rooibos tea with my beloved wife in the afternoons, to watch cricket, to travel to visit my children and grandchildren"*), la chorégraphe Robyn Orlin, l'actrice Charlize Theron, la princesse Charlene de Monaco, le golfeur Gary Player, la top-modèle Lerato Molo...

Ils sont également américains, tout particulièrement californiens, le rooibos ayant fait une entrée remarquée à Hollywood au début des années 2000 : la top-modèle

Cindy Crawford, l'actrice Catherine Zeta-Jones (qui a fait servir de la glace au rooibos lors de son mariage avec Michael Douglas), l'actrice Angelina Jolie (qui applique chaque jour un baume aux lèvres au rooibos), l'acteur Anthony Hopkins, l'écrivain-plasticien Jack Cheng, auteur d'un amusant portrait de Barack Obama en feuilles de rooibos séchées, l'animatrice de télévision Oprah Winfrey (qui apprécie tout particulièrement l'absence de théine)... George Clooney ne se serait-il pas trompé de crèmerie en jetant son dévolu sur les expressos? Ils sont canadiens et britanniques : le guitariste et chanteur Tim Fletcher, leader du groupe de pop-rock The Stills, originaire de Montréal (qui a dédié une chanson à sa passion : *Rooibos/Palm Wine Drinkard*); Simon Le Bon, le chanteur de Duran Duran (qui ne commence jamais un concert sans une tasse de rooibos), l'acteur Orlando Bloom, le chanteur James Morrison... Le rooibos a fait aussi son entrée à l'Élysée en 2011, paraît-il (ne serait-ce qu'une rumeur?), avec la grossesse de la première dame de France, Carla Bruni-Sarkozy...



LA FORMIDABLE ÉPOPÉE DU ROOIBOS



LA PETITE HISTOIRE DU ROOIBOS DANS LA GRANDE HISTOIRE DE L'AFRIQUE DU SUD

PENDANT PLUS DE 20 000 ANS, L'AFRIQUE AUSTRALE
A ÉTÉ PEUPLÉE DE CHASSEURS-CUEILLEURS,
AUTEURS DES FAMEUSES PEINTURES RUPESTRES QUI
SE NICHENT DANS LES GROTTES ET
ABRIS ROCHEUX DE L'ENSEMBLE DU CONTINENT.

Lorsque les colons néerlandais débarquèrent au Cap de Bonne-Espérance en 1652, la région était peuplée des descendants de ces chasseurs-cueilleurs, les Khoisan (essentiellement des Khoikhoi – les populations hottentotes, propriétaires de bétail –, les *Bushmen* ou San ayant migré pour la plupart). Faible démographie, épidémies, extermination par les colonisateurs, sédentarisation présidèrent au déclin de ces populations autochtones dès la fin du XVII^e siècle.

Ceux qui restèrent furent contraints de travailler sur les fermes des colons, où la supériorité numérique masculine favorisa le concubinage entre immigrants et jeunes femmes khoikhoi (avant d'être interdit par la Compagnie des Indes orientales, en 1685). Les exploitations actuelles de rooibos, où cohabitent Blancs, Noirs, Indiens et Métis, offrent un reflet direct de ce métissage historique des cultures.

Découverte d'une mystérieuse plante

Avec les colons, arrivèrent en Afrique du Sud des missionnaires, explorateurs et scientifiques qui consignèrent dans de nombreux ouvrages leurs découvertes des contrées exotiques qu'ils parcouraient. Ainsi, c'est au botaniste anglais Leonard Plukenet (1641 – 1706) qu'on doit la première description connue du rooibos, en 1691, dans son livre *Phytographia*. Un siècle plus tard, en 1795, le naturaliste

suédois Carl Peter Thunberg (1743 – 1828) fit part de ses observations autour de la consommation d'un "thé" par les populations autochtones. Si rien ne prouve, pour autant, un usage quotidien du rooibos par les premiers habitants de l'Afrique australe, l'utilisation de cette plante n'en reste pas moins étroitement associée à l'héritage khoisan, transmis progressivement aux Hollandais du Cap.

