

# Le samovar

**Symbole des intérieurs russes, le samovar se rencontre souvent dans les maisons de thé, les échoppes des bazars et dans les maisons aussi bien en Iran qu'en Afghanistan.**

Bien que les russes affirment l'avoir inventé, il est probable que le samovar ait été introduit en Russie depuis la Perse au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Cependant, il faut reconnaître que c'est eux qui en généralisèrent l'usage et en firent un objet d'art.

L'apparition du samovar a suivi l'arrivée du thé au XVII<sup>ème</sup> siècle, et on peut dire que le thé et le samovar sont depuis indissociables.

Afin de disposer à tout moment de la journée de thé chaud, il fallait trouver un moyen de porter de l'eau à ébullition et de la maintenir à la bonne température; c'est le rôle du samovar.

Voici son principe de fonctionnement:

- au centre un tube métallique ressemblant à une cheminée de haut fourneau miniature,
- en bas quelques ouvertures pour permettre l'entrée de l'air et une petite trappe pour évacuer les cendres,
- autour du foyer, un récipient destiné à contenir l'eau, muni d'un robinet,
- en haut, un couvercle percé de deux trous pour le remplissage d'eau fraîche permet d'accéder à l'intérieur du récipient afin de pouvoir le détartre,
- le haut de la cheminée est entouré d'une sorte d'entonnoir sur lequel sera posée la théière d'essence de thé.

La mise en action du samovar consiste à remplir le réservoir d'eau puis à

verser du charbon de bois incandescent dans la cheminée.

Afin d'accélérer la combustion, on peut emboîter sur la cheminée une rallonge qui augmente le tirage et permet d'éviter de recevoir la fumée au visage.

Une fois l'eau à ébullition, on en verse un peu sur les feuilles de thé et l'on place la théière sur la cheminée. Ainsi bouchée les braises brûlent avec beaucoup moins de force, juste assez pour maintenir l'eau à la bonne température.

Pour servir le thé, on verse un peu d'essence de thé puis on complète avec de l'eau chaude. Le thé est servi noir et très infusé.

Dans les régions productrices de tapis, les amateurs de thé sucré prennent un petit éclat de sucre entre les dents et aspirent le thé à travers. S'il est trop chaud, ils en versent un peu dans le sous-verre, soufflent dessus et le boivent directement dans le sous-verre. La personne responsable du samovar doit toujours veiller à ce que le réservoir contienne de l'eau.

Vide, la température s'élèverait et soudain toutes les soudures à l'étain se mettraient à fondre. En quelques secondes, il ne reste alors du samovar qu'un amas de tôles.

Les russes sont les maîtres incontestés de la fabrication des samovars. Bien qu'ils aient été produits un peu partout en Russie, Tula en est le principal lieu de production.

Nasser Lisitsin fonda la première fabrique à Tula en 1778, mais c'est au début du XIX<sup>ème</sup> que de nombreux



*Grand samovar de débit de thé. Il a une hauteur de 62 cm.*

autres ateliers se développèrent (huit en 1826 et septante en 1896). Tula était proche de Moscou, des mines de l'Oural et disposait d'une main d'œuvre très qualifiée venant des usines d'armement.

Au début du siècle, il se fabriquait à Tula 630 000 pièces par an dont 110 000 dans les seules usines de Batashev.

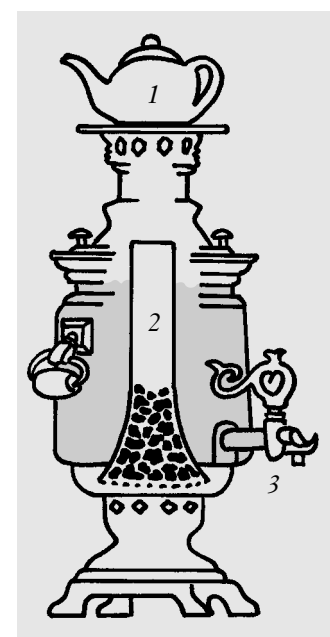
Le cuivre et ses alliages sont les matériaux de base

de la fabrication et les techniques sont celles de la chaudronnerie. Les plus belles pièces peuvent être en argent, en vermeil, ou même en or. Des modèles cylindriques simples à ceux en forme de boule, d'urne, de théière ou même d'animaux le choix est vaste de même que l'ornementation. Le réservoir peut être lisse, cannelé, ciselé, repoussé, les poignées et le robinet peuvent également être très finement travaillés.

Mais nous sommes là très loin des modèles plus simples rencontrés dans les tchaï-haneh qui bordent les rues villageoises.



*Les fabricants estampillaient leur production. Dans les diverses foires commerciales ils recevaient des récompenses pour la qualité de leur travail. Ils avaient le droit de poinçonner chacune de ces médailles avec la date à laquelle ils l'avaient reçue.*



1. Théière d'essence de thé
2. Cheminée
3. Robinet pour l'eau chaude