

# Le maté

Author: Yann Wulser<yann@road-to-patagonia.com>

Impossible de passer à côté tellement le maté fait partie du quotidien des argentins. La plante utilisée, la *yerba maté* (*Ilex paraguariensis*), parfois appelée « thé du Paraguay », « thé des Jésuites » ou « thé du Brésil », est une espèce sud-américaine du genre *Ilex* (comme les houx) et dont les feuilles, que l'on torréfie et pulvérise, fournissent, infusées dans l'eau chaude, une boisson stimulante. Plus qu'une simple boisson, le maté constitue un vrai rituel qui se pratique en famille ou entre amis et collègues. L'Argentine est le premier producteur et consommateur mondial (consommation moyenne : 5 kg par personne par an).

Rituel donc ! Le cebador (serveur) remplit donc presque entièrement laalebasse de maté avec la yerba, fait chauffer l'eau sans la faire bouillir, avant de la verser dans le récipient. Les buveurs aspirent ensuite l'aide de la bombilla, paille en argent dotée d'un filtre bulbeux à son extrémité inférieure afin d'empêcher les feuilles de yerba d'entrer dans la paille. Le coréal est d'contracté, le cebador sert, toujours lui, et passe le maté dans le sens des aiguilles d'une montre. À réception du maté, chaque buveur doit vider entièrement la gourde. Si vous remerciez, cela signifie que vous passez votre tour.

Selon les régions, on ne le goûte pas de la même façon. Au sud, ils le consomment sans sucre, c'est-à-dire almagro (amer), au nord dulce (sucré). Le maté est tellement sacré qu'il est possible de trouver de l'eau chaude partout pour remplir son thermos et ne pas s'arrêter d'en boire, même en conduisant !

Les stations services en proposent gratuitement, mais également les cafés, hôtels...et d'expériences (nous l'avons vécue...!), il est possible d'en trouver aux postes frontiers !