



La Maison de thé

L'ART DE LA DÉGUSTATION CHINOISE
ET LA CÉRÉMONIE DU THÉ JAPONAISE

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2020



L'ART DE LA DÉGUSTATION CHINOISE

PAR MEI KUAD

> PRIX POUR LA SÉANCE DE 1 H 30 : 24 € SUR RÉSERVATION

LES SAMEDIS (séance à 13h30 et 15h30)

- 19 et 26 septembre
- 14 et 21 novembre
- 03 et 10 octobre
- 05 décembre



Gong fu cha : « L'art de préparer le thé », le *gong fu cha* est la technique de dégustation par excellence des wu long et pu'er pratiquée en Chine et à Taiwan. Elle met en valeur la complexité de ces thés et permet de dégager toutes les subtilités de leurs parfums et arômes à l'aide de deux tasses dédiées (l'une pour sentir, l'autre pour boire). Plusieurs infusions sont possibles avec les mêmes feuilles en fonction de la qualité du thé infusé.

Gaiwan ou zhong : Petit bol traditionnel en porcelaine muni d'un couvercle et d'une soucoupe. Cette technique typiquement chinoise est utilisée pour déguster les thés délicats (verts, jaunes et blancs). Plusieurs infusions sont possibles avec les mêmes feuilles. Cette manière de déguster est intéressante pour suivre l'évolution d'un thé à travers ses différentes infusions et en humer les parfums à l'aide du couvercle.

LA CÉRÉMONIE DU THÉ JAPONAISE

CHANOYU PAR HIROKO FUJII - MAÎTRE DE THÉ

> PRIX POUR LA SÉANCE DE 1 H 15 : 24 € SUR RÉSERVATION

LES SAMEDIS (séance à 13h30 et 15h30)

- 05 et 12 septembre
- 07 et 28 novembre
- 17 et 31 octobre
- 12 et 19 décembre

Matcha : la plus répandue des cérémonies, préparée avec le thé du même nom. Le matcha est un thé vert en poudre préparé à partir des meilleures qualités de thé. Battu avec un fouet en bambou, c'est un breuvage unique servi à des hôtes de choix.

Sencha : c'est le thé vert le plus caractéristique au Japon. Celui qui vous sera servi lors de la cérémonie est d'une qualité rare.

Gyokuro « Rosée précieuse » : un thé d'exception, cueilli une fois au début du printemps, il est dégusté pour les grandes occasions.





CHADÔ LA VOIE DU THÉ

Introduit au Japon au IX^e siècle par le moine Eichû de retour de Chine, le thé fut réservé à quelques élites puis tomba en désuétude. Il refit son apparition au XII^e et devint la boisson favorite des moines qui s'en servaient pour se tenir éveillés dans leur méditation et des samourais qui en apprécieraient l'originalité. Mais ce n'est qu'au XVI^e siècle que le thé se popularisa à tous les niveaux de la société japonaise et fit naître une architecture et un art raffiné en partie codifié par le moine et grand maître de thé Sen No Rikyu.

Les maisons de thé : pour participer à la cérémonie du thé, les hôtes accèdent à la maison de thé par le portail extérieur puis pénètrent dans un petit jardin de thé (le roji). Ils empruntent ensuite un sentier conduisant au portail central (amigasa-mon), nommé « portail du parapluie tissé ». Dans cet espace calme, les hôtes sont invités à laisser le monde extérieur derrière eux et se purifient la bouche et les mains à l'aide d'une louche en bois au uchi-roji (fontaine de pierre).

Les hôtes pénètrent ensuite, dans le pavillon de thé proprement dit par une minuscule ouverture (nijiriguchi), ce

qui les oblige à se tenir courbés et montrer un signe de respect. La cérémonie de thé est un instant fugace et exceptionnel partagé par le maître de thé avec ses hôtes qui demeurent tous au même niveau. Symboliquement chaque invité se met au même rang social que son voisin qu'il soit empereur ou simple paysan.

Dans le pavillon de thé, la décoration est à la fois sobre, épurée et très belle. Celle-ci change en fonction de l'humeur, des saisons et du goût du maître de thé. Partout, l'œil peut s'arrêter sur quelque chose d'agréable. La forme et la décoration des récipients utilisés sont également fonction des saisons : en été, ils sont plats et larges pour que le liquide refroidisse plus rapidement, en hiver, plus hauts et plus épais, pour mieux tenir la chaleur.

Le maître de thé fait chauffer de l'eau dans une bouilloire métallique, nettoie les bols à thé et les autres ustensiles et verse à l'aide d'une cuillère en bambou d'abord la poudre de thé dans un bol, puis l'eau chaude. La cérémonie du thé peut alors réellement commencer...

Pour une meilleure organisation et un bon déroulement des dégustations et cérémonies de thé, nous vous invitons dès à présent à vous inscrire en précisant votre adresse et numéro de téléphone. Pour toute réservation, des arrhes de 10 euros par personne vous seront demandées (payable par carte bancaire, chèque ou espèces). La réservation sera enregistrée à réception des arrhes.

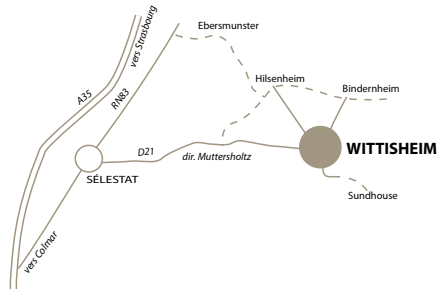
RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE :

03 88 85 89 69 / 03 90 56 20 20

(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)

PAR E-MAIL :

animation@jardinsdegaia.com



MAGASIN & MAISON DE THÉ / HORAIRES D'OUVERTURE : MARDI - SAMEDI 10 H - 12 H / 13 H - 18 H
Z.A. - 6, RUE DE L'ÉCLUSE - FR-67820 WITTISHEIM WWW.JARDINSDEGAIA.COM