

ÉCOLE DE THÉ

Adaptation à la situation sanitaire :

Jusqu'à réouverture de nos locaux, tous les cours et ateliers seront donnés en ligne via Framatalk, un outil libre et gratuit très simple d'utilisation. Les tarifs restent identiques incluant l'envoi de colis d'échantillons de thé et de documents pédagogiques directement à votre domicile. Des cours particuliers peuvent être créés sur mesure et aux horaires qui vous conviennent le plus.

GAMME 1 : Découverte du monde du thé

Tarif : 25,00 € par personne

*La gamme découverte est recommandée pour commencer son initiation.
Il est possible de commencer au choix par le passeport pour le monde du thé, le jeu des 7 familles ou l'art de préparer le thé, selon vos envies et besoins.*

Un passeport pour le monde du thé	Les 7 familles de thé	L'art de préparer le thé
A travers un cours dynamique et illustré, ponctué par la dégustation de thés naturels et de créations maison, vous découvrirez les aspects botaniques essentiels du théier, les grandes étapes de son histoire et de sa propagation dans le monde. Vous apprendrez également les procédés de fabrication des couleurs du thé (blanc, jaune, vert, bleu-vert, noir et sombre) et recevrez des conseils en matière de préparation des thés chauds et froids, de sélection du matériel, d'idées de cocktails ou de recettes de cuisine à base de thé.	Sous la forme de jeux de dégustations, vous découvrirez une à une les familles de thé (blanc, jaune, vert, bleu-vert, noir, sombre et parfumés d'origine) et apprendrez à reconnaître leurs palettes aromatiques, la couleur et le façonnage de leurs feuilles (en fonction du type de cueillette ou de transformation). Nous observerons ensemble l'apparence et la texture de leurs liqueurs (infusions) et vous serez initiés au vocabulaire de tea-tasting professionnel. Pour cela, vous vous exercerez à la rétro-olfaction (technique de dégustation qui permet d'exalter les arômes du thé) et vous vous entraînerez à mettre des mots sur vos ressentis grâce à l'aide de supports pédagogiques ou en puisant tout simplement dans votre mémoire olfactive.	Dans cet atelier, nous vous conseillerons sur la sélection des ustensiles adaptés à chaque famille de thé. Nous vous aiguillerons sur la qualité de l'eau, les bonnes méthodes de conservation du thé, les temps d'infusion adéquates, les grammages et les températures appropriées. Enfin, vous pratiquerez les services de thé traditionnels de Chine et du Japon pour un moment de détente partagé et apprendrez à soutenir à votre boisson favorite un maximum de goût et d'intensité.
A la fois synthétique et complet, ce cours s'adresse aussi bien aux débutants cherchant à faire un	Une manière originale et ludique d'apprendre à identifier des familles de thé par l'exploration de ses sens.	Un atelier dédié à la préparation et au service du thé, cet art de la table encore méconnu en France. Vous repartirez

premier pas dans l'univers du thé qu'aux initiés souhaitant solidifier leurs fondations. Conseil : parfait pour offrir en bon cadeau seul ou complété avec un atelier 7 familles et/ou l'art de préparer le thé ! (voir nos formules bons cadeaux)	Une initiation au monde du thé à tester en famille ou entre amis (accessible à partir de 12 ans)!	avec des petites astuces personnalisées pour optimiser l'infusion de votre thé du quotidien et recevrez une brève initiation à la Voie du thé.
Samedi 15 mai 10h-12h Samedi 10 juillet 10h-12h	Samedi 15 mai 14h30-16h30	Prochains rendez-vous : automne

GAMME 2 : Ateliers thématiques

Séance de 2h

Les ateliers thématiques : « couleurs et terroirs », « insolites » et « arts et cultures » s'adressent aux personnes ayant déjà suivi un cours de la gamme découverte et voulant approfondir leurs connaissances du monde du thé.

Sur rendez-vous :

Tous les ateliers peuvent être organisés sur rendez-vous, en cours en présentiel (dès que la situation sanitaire le permettra) ou bien en visio (via Framatalk). Voir tarifs ci-dessous et notre formule « cursus Tea Sommelier ».

1. Couleurs et terroirs

< Les familles de thé : dégustations comparées

Blancs et jaunes	Verts	Wulong	Thés Yang (noirs et sombres)
<p>Dans le cadre serein de notre maison de thé, vous partagerez avec notre animatrice formée dans la province du Fujian (Chine) un moment de dégustation commentée autour de thés blancs et jaunes. Vous apprendrez les procédés de fabrication de ces grands crus et aiguiserez votre palais avec des thés d'une grande subtilité. Nous vous enseignerons comment bien faire ré-infuser ces thés très durants (jusqu'à 5 services avec les mêmes feuilles). Vous pourrez ainsi observer les bourgeons s'ouvrir petit à petit pour mieux libérer leurs arômes et leurs couleurs et constaterez étape par étape l'évolution surprenante de leurs palettes. Vous pourrez ainsi constater que chaque gorgée est unique...</p>	<p>Cet atelier sera dédié aux thés de Chine, du Japon, d'Inde et de Corée du Sud. A travers une série de dégustations, vous pourrez constater la typicité de chaque terroir en observant avec vos 5 sens les feuilles sèches puis infusées, les couleurs des infusions en tasse, le déploiement des arômes en bouche. Vous apprendrez quelles sont les meilleures méthodes de préparation de ces thés verts (choix du matériel, températures et temps d'infusion, etc...) et repartirez avec des fiches explicatives sur leurs différents procédés de production (cuisson au wok, à la vapeur, au soleil...)</p>	<p>Cette famille de thé, aussi appelée thés semi-oxydés (ou bleu-vert) est encore assez méconnue en France. Pourtant, avec son vaste éventail aromatique, les thés wulong (oolongs) ont de quoi séduire, aussi bien les amoureux de thés verts que de thés noirs. Situés entre ces deux familles de thé, les wulong peuvent être oxydés de 12% à 85% donnant des thés aux notes végétales-fleuries comme boisées, miellées et fruitées. A l'aide d'une roue des arômes, vous aiguiserez votre vocabulaire de tea-tasting et vous amuserez à explorer votre imagination olfactive et gustative.</p>	<p>La tradition chinoise a pour habitude de dire qu'il existe des thés de nature « froide » (Yin) et de nature « chaude » (Yang). Les thés noirs qui sont des thés oxydés (Il s sont appelés thés « rouges » hongcha en Chine) et les thés sombres qui sont quant à eux fermentés (« thés noirs », heicha en chinois) font partie de cette 2^{ème} catégorie. Découvrez l'immense variété de leurs saveurs et venez comparer les différents terroirs chinois (Anhui et Yunnan) et indiens (Darjeeling, Dooars, Kerala). L'atelier se terminera par le service d'un précieux thé sombre japonais fermenté à la manière du saké (Rosé Cha).</p>
<p>Pour les personnes sensibles à l'amertume du thé, aimant la douceur. Un moment tendre à partager...</p>	<p>Pour les fans de thés verts en quête de nouveautés pour le quotidien ou les dégustations hors du commun.</p>	<p>Richement parfumée et très diversifiée, la famille des thés wulong forme une bonne porte d'entrée des thés aromatisés vers l'univers des thés naturels.</p>	<p>Un atelier qui apporte du baume au cœur... Venez-vous réchauffer le corps et l'âme au cœur de l'hiver.</p>
Samedi 5 juin 14h30-16h30	Sur rendez-vous	Sur rendez-vous	Sur rendez-vous

< Voyage au cœur des terroirs

Les thés de printemps, MingQian, Darjeeling FF et Shincha du Japon	Les thés du Darjeeling et du Dooars: Au fil des cueillettes	Chine : une mosaïque de terroirs	Le Japon, l'île des 1001 thés verts
<p>L'arrivée des thés de printemps, réputés pour leurs parfums d'exception est toujours un moment de joie pour les amateurs de thé. Explosives en bouche, leurs palettes aromatiques se distinguent très nettement des cueillettes plus tardives. Dans cet atelier, vous découvrirez nos derniers arrivages à travers une dégustation commentée et des devinettes « à l'aveugle » qui affûteront vos palais. Vous bénéficierez également d'explications sur les particularités de ces thés et repartirez avec des échantillons pour poursuivre chez vous ce voyage gustatif.</p>	<p>Les thés produits dans la région du Darjeeling, au Nord de l'Inde, sont issus de théiers d'altitude, à la frontière du Népal. Nous aborderons dans cet atelier le thème du thé, de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Nous vous ferons également goûter une gamme biodynamique dont nous vous expliquerons les particularités. La dégustation des thés sera accompagnée de photos de paysages, de portraits de cueilleuses et d'histoires insolites autour de la faune, de la flore et des traditions locales. Vous dégusterez, comme au fil des saisons, les récoltes de différents jardins tout en comparant les cueillettes de printemps, d'été et d'automne. Nous vous livrerons au fur et mesure les secrets de fabrication de ces thés noirs aussi célèbres qu'inclassables...</p>	<p>On dit qu'il ne suffit pas d'une vie pour étudier le thé en Chine... Et pour cause ! Avec des dizaines de régions productrices, la fabrication de 7 grandes familles de thé aussi diverses que variées et des siècles d'expertise, l'Empire du milieu a su se faire le maître de la culture du thé, aussi bien d'un point de vue technique qu'artistique. Dans cet atelier, vous serez initiés à la compréhension des terroirs du thé en Chine. Vous dégusterez les grands classiques du thé en service Gaiwan et Yixing et nous vous transmettrons leurs fascinantes histoires et légendes.</p>	<p>Le Japon est l'île des 1001 thés verts, principalement des thés cuits à la vapeur, au goût herbacé très typique. Chaque terroir possède ses saveurs et ses traditions que nous vous inviterons à venir savourer dans cet atelier combinant dégustations comparées et contes philosophiques. Nous vous montrerons comment bien faire infuser un thé japonais en service traditionnel (kyusu et shiboridashi) et vous expliquerons comment sont produits les sencha et les « thés d'ombre ». La séance se terminera par la dégustation d'un thé matcha que vous préparerez vous-même, guidés par nos conseils.</p>
<p>Un atelier plutôt dédié aux élèves de niveau avancé mais qui demeure accessible aux personnes souhaitant s'initier d'une manière atypique.</p>	<p>Pour les personnes ayant suivi le cours un « passeport pour le monde du thé » et souhaitant aller plus loin dans leur connaissance du thé de l'Inde.</p>	<p>Pour les personnes ayant suivi le cours un « passeport pour le monde du thé » et souhaitant aller plus loin dans leur connaissance du thé de Chine.</p>	<p>Pour les personnes ayant suivi le cours un « passeport pour le monde du thé » et souhaitant aller plus loin dans leur connaissance du thé du Japon.</p>
<p>Samedi 5 juin 10h-12h : séance spéciale réservée à la dégustation comparée des Darjeelings FF.</p>	<p>Sur rendez-vous</p>	<p>Sur rendez-vous</p>	<p>Samedi 12 juin 14h30-16h30</p>

< Les insolites

<i>Puer et théiers anciens, les thés de « garde »</i>	<i>Les thés du Vietnam</i>	<i>Les thés de Nouvelle Zélande</i>	<i>Infusions précieuses</i>
<p>Les « puer » 普洱 sont des thés fermentés issus de théiers anciens (comme les vieilles vignes) et « semi-sauvages de la région du Yunnan. Ces « hei cha » (thés sombres) bénéficient aujourd'hui d'une appellation contrôlée au même titre que certains vins et ont la particularité de se bonifier avec le temps (thés « vivants »). Leurs palettes aromatiques sont extrêmement variées; des notes végétales /fruitées à des parfums de sous-bois légèrement musqués. Venez découvrir dans cet atelier notre immense variété de puer (en galette, en nids d'oiseau, en vrac, jeunes et « vintage ») et entraînez-vous à décrire leurs arômes. Nous vous expliquerons en parallèle comment les conserver et les bonifier, de quelle manière les préparer et les servir ainsi que la différence entre les puer sheng (crus) et les shu (cuits).</p>	<p>La culture du thé au Vietnam est ancienne mais peu de passionnés en connaissance l'existence. Pourtant, celle-ci n'a rien à envier à celle de ses voisins chinois, notamment en ce qui concerne la qualité de ses thés blancs issus d'arbres anciens, évoquant tantôt des notes de cassonade, tantôt celles de fruits exotiques. Dans cet atelier, nous vous parlerons de l'histoire du thé au Vietnam et vous montrerons des images de nos jardins partenaires, les paysages environnants et les portraits des producteurs avec lesquels nous travaillons. L'atelier sera l'occasion d'aborder le thème du commerce équitable et des projets qui nous animent.</p>	<p>Aussi surprenant que cela puisse paraître, la Nouvelle-Zélande s'est mise à produire du thé dans le Nord du pays (Waikato) sous l'impulsion d'un passionné audacieux. Les conditions géographiques remarquables de l'île combinées à l'influence culturelle chinoise et taiwanaise offrent à ses wulong, thés noirs et verts des parfums extraordinaires. Ces crus d'exception vous seront servis en théières « à mémoire » et nous vous enseignerons les méthodes de préparation qui permettent de révéler leurs arômes de manière optimale. L'atelier sera également l'occasion d'aborder le thème des pays producteurs de thés méconnus ou insolites (Afrique, Thaïlande, Laos...).</p>	<p>Il existe des milliers d'infusions de plantes dont certaines sont aussi savoureuses que le thé. Cet atelier entièrement dédié à ces « tisanes » rares et précieuses sera l'occasion de parcourir un vaste horizon géographique : du Japon à l'Afrique du Sud en passant par l'Inde et le Burkina Faso. Vous découvrirez à travers des dégustations chaudes et froides l'histoire et la culture de nombreuses infusions (rooibos, honeybush, tulsi, sakura, green shizo, hibiscus, buddha amacha) et apprendrez à préparer une délicieuse infusion de sakura glacée (cerisier du Japon).</p>
<p>Pour les initiés souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de thés fermentés.</p>	<p>Pour les amoureux de voyage et/ou les amateurs de thés, curieux d'approcher une culture méconnue.</p>	<p>Pour les amateurs éclairés avides de parfums insolites... Surprises garanties !</p>	<p>Un atelier métissé et coloré accessible aux personnes sensibles à la théine ainsi qu'aux enfants accompagnés (à partir de 8 ans).</p>
<p><i>Sur rendez-vous</i></p>	<p><i>Sur rendez-vous</i></p>	<p><i>Samedi 10 avril 14h30-16h30</i></p>	<p><i>Samedi 10 avril 10h-12h</i></p>

< Arts et culture

<i>Histoire : aux racines du thé</i>	<i>Sciences : Le thé sous toutes ses coutures végétales</i>	<i>InstantT (au fil des saisons)</i>	<i>Pratique des services traditionnels de Chine et du Japon</i>
<p>Dans cette conférence-dégustations, nous vous ferons voyager dans le temps et l'espace en retraçant l'histoire du thé depuis ses origines mythiques à nos jours. Le cours sera accompagné de la dégustation d'un thé vert façonné à la main (fleur de thé tressée), comme dans les maisons de thé traditionnelles chinoises. Vous profiterez également de l'expérience d'un service dit « gongfucha » mettant en lumière la philosophie du thé (La Voie du Thé, Cha Dao) et ses différentes symboliques.</p>	<p>Quelle est la place du théier dans le règne végétal et sous quel aspect se présentent ses différentes variétés ? De quoi la plante a-t-elle besoin pour grandir et s'épanouir dans les champs ? Quelles sont les substances chimiques qui composent ses feuilles et qui font du thé cette boisson si unique, si particulière ? Le cours sera rythmé par de nombreuses dégustations insolites (fleurs de thé, thés de printemps et thé de brindilles) et vous repartirez avec des documents pédagogiques synthétiques.</p>	<p>Au fil des saisons, venez découvrir la culture asiatique autour d'une sélection de thés servis traditionnellement par nos soins et laissez-vous bercer par les contes et légendes autour du thé. Chaque atelier sera placé sous le signe d'une fête du calendrier chinois et japonais et de petites surprises parsèmeront la dégustation (arbre à souhaits, échantillons de thé, pâtisseries traditionnelle...).</p>	<p>Grâce à cet atelier, vous pourrez approfondir votre pratique de service traditionnel de Chine et de Japon. Vous bénéficierez pour cela d'un accompagnement personnalisé sur le matériel de votre choix (gaiwan, théière Yixing, Kyusu, shiboridashi...) et travaillerez vos mouvements de préparation et de service du thé. Cet atelier entièrement dédié à la pratique sera ponctué de courtes méditations guidées et d'un exercice autour de la gestuelle proche du qigong.</p>
<p>Pour les âmes curieuses, passionnées d'histoire et tous ceux qui ont soif de connaissances !...</p>	<p>Pour les amateurs éclairés, les botanistes en herbe et/ou les professionnels du thé désireux d'approfondir leurs connaissances.</p>	<p>Un moment poétique et délicat, une immersion totale dans l'imaginaire onirique du thé... A vivre en solo ou entre amis.</p>	<p>Travaillez votre posture, votre souffle et votre présence pour une relaxation en profondeur du corps et de l'esprit.</p>
<p><i>Sur rendez-vous</i></p>	<p><i>Sur rendez-vous</i></p>	<p><i>Samedi 17 avril 14h30-16h30 : InstantT Fête des cerisiers en fleur</i></p> <p><i>Samedi 26 juin 10h-12h InstantT Délice de l'été</i></p>	<p><i>Samedi 17 avril 10h-12h</i></p>

GAMME 4 : Thé et gastronomie

< Les ateliers thés et gastronomie s'adressent à tous : débutants ou initiés, sans prérequis.

< Les ateliers thés et chocolats sont adaptables « en ligne », les clients reçoivent chez eux un colis contenant des échantillons de thé et des mini tablettes de chocolat.

< Pour les accords thés et fromages, une liste de fromages est sélectionnée en amont de l'atelier par le formateur. Les échantillons de thé sont envoyés au domicile du client et l'achat du fromage est à charge du client

Accords thés et fromages	Accords thés et chocolats	Regards croisés thés et vins
<p>Saviez-vous que les parfums du thé se mariaient parfaitement avec les comtés, les chèvres frais et autres délices fromagés ? Dans cette tradition française revisitée à la mode asiatique, vous découvrirez des alliances savoureuses et subtiles. Nous travaillerons ensemble sur des associations étonnantes faites de contrastes, de résonances et de complémentarités. Les fromages seront présentés au fur et à mesure des services traditionnels de thé qui les accompagneront pour un moment à la fois chaleureux et zen. De quoi remplir les esprits curieux et les ventres gourmands !</p>	<p>On a plutôt l'habitude de déguster un carré de chocolat avec une tasse de café, mais l'association thé et cacao fait des merveilles ! En partenariat avec des artisans chocolatiers locaux, nous vous ferons goûter successivement des accords de thés et de chocolats sélectionnés en fonction de leurs terroirs d'origine et de leurs palettes aromatiques. A l'aide d'une roue des arômes, vous vous amuserez à mettre des mots sur ces mariages gustatifs évocateurs et profiterez d'explications de spécialistes passionnés sur les procédés de fabrication de ces deux produits, véritables « pépites » de savoir-faire.</p>	<p>Nous avons décidé de poser nos théières chez nos compères œnologues pour des dégustations croisées captivantes ! Venez partager un moment original en compagnie de producteurs et de cavistes sympathiques, engagés et alternatifs. L'atelier sera l'occasion de découvrir les atouts de l'agriculture biologique et biodynamique sur la culture du théier, comme celle de la vigne. Laissez-vous surprendre par des dégustations comparées de thés et de vins d'exception et découvrez les nombreux points communs qui unissent ces deux univers, à la fois proches et lointains.</p>
<p>Une expérience unique pour les amateurs de thé et de fromages qui souhaiteraient trouver de nouvelles inspirations.</p>	<p>Pour les gourmands ! Un cadeau idéal à offrir à quelqu'un que l'on aime ...</p>	<p>Pour les curieux, amoureux des bons produits et/ou les professionnels du vin voulant affiner leur palais et s'ouvrir au monde du thé.</p>
<p>Vendredi 30 avril (19h-21h30)</p>	<p>Sur rendez-vous</p>	<p>A venir, en fonction de l'évolution de la crise sanitaire...</p>
<p>Tarif : 40,00 € par personne</p>	<p>Tarif : 40,00 € par personne</p>	<p>Tarif : à venir</p>

Ateliers « flash »

Fête des mères	Atelier thés glacés	Découverte de l'école de thé
Pour l'occasion, offrez à votre maman une belle immersion dans le monde du thé et partagez ensemble un moment à la fois zen et gourmand. Partez à la découverte de différents thés naturels et aromatisés et dégustez ensemble un délicieux accord thé et chocolat. Vous serez également initiés aux gestes du service traditionnel chinois pour un moment de relaxation partagé placé sous le signe de la gratitude et de la bienveillance.	Venez-vous rafraîchir sur la terrasse ombragée de notre maison de thé en sirotant plusieurs « mocktails » de saison, préparés sous vos yeux. Vous apprendrez également à préparer les thés glacés selon différentes méthodes et recevrez des conseils pour inventer vos propres recettes ! De quoi surprendre vos invités et égayer votre été où que vous soyez !	Vous venez de découvrir l'existence de notre école de thé ou vous hésitez encore à nous rejoindre ? Profitez d'une formule « mini » pour un atelier d'une heure dans lequel vous dégusterez une série de thés de différentes familles. Vous apprendrez quelles sont les différences notables entre un thé blanc, vert et noir et recevrez des conseils en matière de préparation et d'ustensiles.
Samedi 29 mai 10h-12h 25,00 €	Samedi 10 juillet 14h30-16h30 25,00 €	Samedi 28 août 10h-11h 15,00 €

PRESTATIONS ET TARIFS DE L'ÉCOLE DE THÉ.

Gamme 1 « DÉCOUVERTE » : 25,00€ - durée 2h.

- Passeport pour le monde du thé
- Le jeu des 7 familles
- L'art de préparer le thé -

Gamme 2 « COULEURS ET TERROIRS » : 35,00€ - durée 2h.

- Couleurs :

- Thés blancs et jaunes
- Thés verts
- Thés wulong

- Thé Yang (noir et sombre)

- Terroirs :

- Les thés de printemps. Uniquement selon arrivages
- Les thés du Darjeeling et du Dooars : au fil des cueillettes
 - Chine : une mosaïque de terroirs
 - Le Japon, l'île des 1001 thés verts

- Les insolites :

- Les thés du Vietnam
- Les thés de Nouvelle Zélande
- Les infusions précieuses
- Puer et théiers anciens, les thés de « garde »

Gamme 3 « ARTS ET CULTURES » : 35,00€ - durée 2h

- Histoire : Aux racines du thé
- Sciences : Le thé sous toutes ses coutures végétales
- InstantT : Services traditionnels de Chine et du Japon - Selon calendrier chinois et japonais.

(+ instantT Délices d'été)

Gamme 4 « thé et gastronomie » : 40,00€ - durée 2h à 2h30

- Accords thés et fromages
- Accord thés et chocolats
- Regards croisés thé et vin (prix à définir)

Ateliers « FLASH »

- Fête des mères 25,00 € - 2h
- Atelier thés glacés 25,00 € - 2h
- Découverte de l'école de thé 15,00 € 1h

Gamme « ATELIERS SUR DEMANDE »

- SUR PLACE :

Cours privés sur mesure (HORS PROGRAMME) dégressifs en fonction du nombre de participants :

Nb de participants	GAMME 1	GAMME 2 ET 3	GAMME 4
<i>Entre 10 et 5 personnes</i>	25,00 €	35,00 €	40,00 €
<i>Moins de 5 personnes</i>	30,00 €	40,00 €	45,00 €
<i>Tarif individuel (cours particuliers)</i>	40,00 €	50,00 €	55,00 € <i>FORMULE DUO à 100,00 €</i>

- COURS EN LIGNE :

Tarifs identiques, frais de port inclus (comprenant l'envoi d'échantillons de thé et documents pédagogiques). Sauf pour thé et fromage **35,00 € au lieu de 40,00 €**.

Tous nos cours/ateliers (sauf thé et vin)

Gamme « STAGE/FORMATION A LA JOURNEE » (professionnels ou particuliers) :

Formation sur mesure par l'école de thé : 250 € la journée de 7h.

-25% pour la 2ème personne / -50% pour la 3ème.

Cursus personnalisés (Tea sommelier) : demander un devis

CURSUS : en accéléré sur quelques jours ou bien étalée sur plusieurs mois, nous nous adaptons à vos emplois du temps, votre rythme d'apprentissage et vos besoins de formation à des tarifs très avantageux !

FORMULES BON CADEAU DE L'ÉCOLE DE THÉ (Valable 1 an)

1. Mes premiers pas dans le monde du thé – 45 €

Comprend 2 cours et/ou atelier(s) au choix dans la gamme 1 « Découverte ». Valable pour une personne

2. Voyage immobile – 65 €

Comprend 2 cours / ateliers au choix dans les gammes 2 et 3 « Couleurs et terroirs » et/ou « Arts et culture ». Valable pour une personne.

3. Bulle zen – 100 € Comprend 3 cours / ateliers dans les gammes 2 et 3

« Couleurs et terroirs » et/ou « Arts et culture ». Valable pour une personne.

4. Un bon cadeau vierge : ateliers et/ou cours au choix du client