

La Feuille Organisée en Paragraphes

Une nouvelle année d'activité commence. Des activités et des idées en perspective...

Venue des Japonais, contes autour du thé, retour du Tibet, voyage en Italie.... Préparez vos agendas !

Résumé des activités précédentes...

L'Assemblée Générale : samedi 23 juin 2007

La 5^{ème} assemblée générale de notre club s'est tenue le 23 juin 2007 à l'Espace Médiation de Nantes.

Après lecture des rapports, réponse aux questions diverses et approbation des comptes, les membres du bureau ont été reconduits dans leur fonction.

Présidente : Sylviane Brisson

Vice-Président : Farzad Abédian

Trésorière : Pascale Bioteau

Vice Trésorière : Josée Beuze

Secrétaires : Claire Chopot et Laurence Boutin

Après ce moment sérieux, vint le plaisir gustatif chez Christophe BONNET. Carte blanche lui avait été donnée et nous ne l'avons aucunement regretté. Il nous a élaboré un menu gastronomique à partir de Genmaicha et Houjicha (thés verts japonais), Grand Yunnan Impérial (thé noir de Chine).

Voici le menu qui peut vous faire saliver :

Amuse bouche autour du thé

Gaspacho de Provence aux langoustines de pays à l'infusion de Genmaicha

Filet de bar de ligne aux petits légumes primeurs à la crème brûlée Houjicha

Fraîcheur de Mara des bois au Grand Yunnan Gold Mignardises autour du thé.

Pour la 1^{ère} fois, notre Présidente a remis le prix du « Thé coup de cœur du club des buveurs de thé 2007 » à la maison THE Ô DOR pour son Grand Yunnan Impérial G.F.O.P. Guillaume LELEU, présent pour recevoir le prix, nous a tous gâtés avec du Darjeeling de printemps et en offrant au Club un thé jaune d'une rare exception... que nous allons bientôt déguster... (voir dans nos activités).

Nous avons clôturé cette belle journée au parc du Grand Blottereau près de la pagode et du jardin coréen par... un thé (bien sûr !!) accompagné de mignardises. Pour ajouter à la magie du lieu nous avons choisi des fleurs de thé que nous avons vu s'épanouir dans ce beau jardin.

Cérémonie japonaise à Sucé le 9 juin 2007

Marie-Josée et Jean-Claude MAITRE ont eu la gentillesse de nous recevoir pour une cérémonie du CHA NO YU.

Dans un jardin spécialement aménagé, nous avons vécu un rare moment de partage et de rencontre autour de Jean-Claude.

Cette cérémonie très codifiée s'est décomposée en deux périodes : Koicha ou thé épais et Usucha ou thé léger.

Nous avons prolongé ce merveilleux moment par une visite de la maison de thé de nos hôtes, une petite merveille.

Pour finir par un apéritif dînatoire dans le jardin. Cette journée reste dans nos mémoires.

Cours de cuisine du jeudi 24 mai 2007

L'institut Edouard NIGNON a invité des chefs nantais à expliquer leur cuisine. Christophe BONNET a donc réalisé et commenté devant une assemblée nombreuse (dont 4 membres du Club) 3 recettes autour du thé :

Langoustines royales sautées aux asperges vertes et son thé tibétain

Poitrine de caille au thé Oolong TOP FANCY et endive confite aux pollens de fleurs

Darjeeling JUNGPANA glacé à la garigouette et menthe poivrée.

...et bien sûr la récompense des gourmets gourmands, la dégustation.

Conseil du chef : avant de commencer la recette, rassembler tous les ingrédients et ustensiles près de soi pour gagner du temps et surveiller la cuisson.

Astuce du chef : fendre la ciboulette dans le sens de la longueur, la mettre dans l'eau avec des glaçons. Le froid fait friser la plante, ce qui permet de décorer joliment votre plat.

Vous pouvez consulter le site de l'institut : <http://institut.mignon.online.fr>

Prochainement...

Dimanche 28 octobre 2007 à 15 heures : dégustation du thé jaune d'exception offert par THE Ô DOR

Cette dégustation nous permettra de nous revoir et de découvrir ensemble le programme des activités à venir autour d'un thé et de pâtisseries maison que vous pourrez apporter si vous le désirez.

Lieu : Espace médiation, 5 place de la Monnaie NANTES (44).
Participation: gratuite

Samedi et dimanche 24 et 25 novembre 2007 : Week end japonais à l'occasion de la venue à Nantes de Mr Satoru Ishii

Le programme serait le suivant, vous serez informés du programme définitif par mail.

Samedi matin : accueil des japonais par le bureau et visite du château de la Duchesse Anne.

Samedi après midi : aux alentours de 16 heures présentation et dégustation de thés japonais avec les membres du Club.

Samedi soir : dîner gastronomique chez Christophe BONNET (40€).

Nous vous remercions de vous inscrire en nous envoyant un courriel info@clubthe.org.

Dimanche matin : remontée de l'Erdre en bateau.

Déjeuner libre

Dimanche après-midi : dégustation publique ouverte à tous des thés japonais sur l'Île de Versailles.

Au mois de décembre

Soirée lecture de contes autour de Thé par Marie-Josée BRIGHÉL.

Et les projets à venir ...mais n'hésitez pas à nous faire part de vos idées

- Ø Cours pour le Club à l'Ecole du thé du Palais des thés
- Ø Atelier cuisine avec Génération Gourmet à la Joliverie

Avez-vous déjà visité le site du Club ? www.clubthe.org
Pour contacter le Club ? info@clubthe.org
et pour discuter entre passionnés de thé <http://clubthe.forumculture.net/>

A noter:

Nous avons toujours dans l'idée de faire une bibliographie de livres sur le thé.

N'hésitez donc pas à nous transmettre des listes avec les titres des livres, les noms des auteurs et l'éditeur sur notre courriel : info@clubthe.org

Cette bibliographie serait ensuite mise à votre disposition sur notre site.

Faites nous aussi part de vos idées ou des activités que vous aimeriez faire avec le Club...

Pour contacter le Club :
Courriel : info@clubthe.org
Web : www.clubthe.org
Téléphone : 02.40.58.56.54