

La Feuille Organisée en Paragraphes

Résumé des activités précédentes...

Les Ateliers du thé à la Maison Akabi :

Cette année encore, c'est à un voyage dans le monde du thé qu'Aiké Aka nous a conviés. Après une séance générale d'initiation aux différentes couleurs de thé, nous avons pu apprécier la variété des thés verts chinois lors d'une dégustation comparée leur étant entièrement consacrée. Les théières de Yixing n'ont désormais plus de secret pour nous grâce aux explications très intéressantes de Patrice Valfré, céramiste et collectionneur des fameuses théières. Mais c'est sans aucun doute la séance consacrée aux accords "Thé et Fromages" qui a le plus séduit les membres du Club. Dégustation très originale, qui a ravi même les plus sceptiques !

Retrouvailles à Paris : 28 & 29 novembre 2009

Les infatigables théophiles que nous sommes se sont levés de bonne heure ce samedi 28 novembre pour se retrouver à Paris, venant de Nantes, de Strasbourg, de Bruxelles... avec une seule idée en tête : découvrir les nouvelles boutiques de thé de la capitale française !

Nous avons commencé notre périple rue des Martyrs dans le 18^{ème}, chez Néo Thé, où nous avons dégusté un excellent matcha et des financiers parfumés de ce même thé. Après un déjeuner exotique chez Thé de Chine, bien connu des amateurs que nous sommes, le tout nouveau salon de thé Zen Zoo nous attendait pour une dégustation de wulong en Gon fu cha. Il n'y avait plus que la rue à traverser pour rejoindre le restaurant du même nom où un dîner d'inspiration taïwanaise allait nous être servi.

Le lendemain, nous retrouvons notre ami Olivier Leclerc rue Notre Dame des Champs (6^{ème}) à la boutique L'Essence du Thé des Etablissements George Cannon récemment ouverte. Voilà une adresse où nous pouvons avoir l'assurance que les membres du club seront toujours accueillis chaleureusement par Olivier et ses collaborateurs. Alors que certains avaient des projets de visite d'exposition pour l'après-midi, le temps s'est arrêté autour d'un brunch à l'Essence du thé, et c'est à regret que nous avons quitté ce lieu où nous nous sommes sentis comme chez nous.

La culture chinoise à Bruxelles : du 22 au 24 février 2010 par Josée Beuze

Vendredi 22 février : Le festival international d'arts Europalia Chine fut le fil conducteur de ces trois jours dans la capitale belge. Après le dépôt des bagages à l'hôtel "Les Bluets" de 1864 au style désuet, envahi d'objets d'âge et d'origine très divers – ça change de l'anonymat des chaînes hôtelières ! – nous nous sommes dispersés selon les intérêts de chacun.

Première exposition : Le pavillon des orchidées (calligraphie)

Des amis lettrés s'y retrouvent où les charmes du lieu et du vin inspirent les convives qui écrivent des poèmes dans une calligraphie si belle que cette œuvre disparaît dans la tombe d'un empereur chinois. Elle sera copiée par de nombreuses générations. On peut admirer la variété des thèmes et leur évolution au fil du temps.

Mais non le thé n'est pas oublié... Nous nous retrouvons chez Francine Watrin, notre cicérone théophile. Francine nous a concocté de nombreuses gourmandises salées et sucrées, toutes à base de thé, qui ont réjoui,

ô combien, nos papilles. Nous avons pu admirer son salon bleu-thé avec sa collection extraordinaire de théières et d'objets du thé et où même le fauteuil n'a pu pénétrer que "bandelette" de toile de Jouy décorée de théières et de tasses !

Samedi 23 février :

Deuxième exposition : Les trois rêves du mandarin

- "Le rêve dans le bosquet de bambous" fait référence à une certaine conception de l'existence.

- "Le rêve sous les pruniers ombrés" évoque la vie sentimentale des lettrés.

- "Le rêve du papillon" montre la nature où peuvent se déployer les rêves.

Nous avons pu y admirer de magnifiques objets artistiques qui entourent les lettrés, dont des théières.

Ensuite, déjeuner à la maison de thé **Cha Yuan** établie depuis peu à Bruxelles. Nous y avons dégusté des spécialités chinoises dont la "fleur de lotus", bouchée vapeur contenant des grains noirs dans une infusion de thé vert : c'est divin.

Troisième exposition : Fils du ciel

Les Empereurs de Chine reçoivent leur mandat du ciel pour maintenir l'harmonie dans l'univers. Leur rôle s'amplifie au fil du temps avec un rituel très rigoureux. On y voit donc des ensembles somptueux dont un linceul de carrés de jade cousus de fils d'or du 2^{ème} siècle avant notre ère.

La journée se termine par un dîner dans une brasserie de la Galerie Saint-Hubert.

Dimanche 24 février :

10h00 – Rendez-vous à **L'heure bleue**, maison de thé et bijoux pour un atelier de dégustation de thés.

Notre hôte a mis nos sens à l'épreuve en nous faisant déguster à l'aveugle cinq thés. Divisé en deux équipes, notre club a joué le jeu en rivalisant avec humour et bonne humeur.

1- Thé vert, qui existe aussi en thé noir (entre assamica et sinensis) dont nous avons eu du mal à trouver l'origine : Bolivie (région du Yungas)

2- Thé Oolong du Vietnam, un peu astringent. C'est un cultivar du Tie Guan Yin de Taiwan

3- Thé vert Qi Feng Magnolia du Jiangxi où la plupart d'entre nous a été piégée en pensant à un thé au jasmin.

4- Thé vert Lu Chan Yun Wu (Jiangxi) cueillette du 10/04/09 : cultivé à 800 m., au climat brumeux, donc la pousse est lente. Thé de grande qualité apprécié par tous.

5- Amacha - "Thé du Bouddha" : nous avons fait infuser une seule feuille par tasse, et magie, on voit se déployer une très grande feuille petit à petit. Tout le monde pense retrouver de la réglisse et surprise, ce n'est pas du thé, mais des feuilles d'*Hydrangea serrata thunbergii* qui a ce parfum naturellement ! On fête le Bouddha le 8 avril en arrosant sa statue avec cette infusion pour son pouvoir sucrant.

Nous avons également dégusté des "pralines" au thé, les gourmands/gourmets ont été très gâtés.

Puis, départ pour le déjeuner chez **Tea for Two** en goûtant par exemple un risotto aux haricots, des salades et un gâteau au chocolat avec matcha et keemun. Ancien chocolatier, notre hôte propose également un choix de chocolats (chocolat blanc/matcha, chocolat noir/lavande...)

A l'issue de ce déjeuner tardif, tout le monde s'est éparpillé avec regret, qui pour prolonger son séjour, qui pour son retour à la maison, mais en ayant encore beaucoup de choses à voir à Bruxelles ! Alors, à l'année prochaine ? Un grand merci à Francine pour son accueil somptueux et le partage de notre passion commune.

Prochainement...

Les Ateliers du thé de Maison Akabi

22 mars 2010 : Le Japon à travers le thé

31 mai 2010 : Dégustation comparée de Darjeeling et découverte des primeurs de la cueillette 2010

La dégustation comparée de Wulong prévue le 22 février et annulée sera reportée en avril (date à préciser).

Lieu : Maison Akabi, 6 rue Paul Bellamy, NANTES

Horaire : de 19h30 à 21h30

Participation : 22/03: 16 euros et 31/05 : 20 euros

Inscription obligatoire : au plus tard 7 jours avant la session auprès de Aïké AKA à maison.akabi@orange.fr ou à la boutique nombre de places limité à 20 personnes

27 & 28 mars 2010 : Weekend à Strasbourg

Visite de la cathédrale, du Palais de Rohan, de la boutique « Le Thé des Muses », rencontre de Nikosan, visite en bateau de la Petite France, dîner chez Kammersel, visite de la plus vieille cave à vin de Strasbourg avec dégustation... Weekend culturel, gastronomique, saupoudré d'un peu de thé, avec notre guide personnel Françoise-Anna, strasbourgeoise et membre du Club !

Inscription obligatoire : avant le 14 mars à info@clubthe.org avec un chèque d'acompte de 50 euros à l'ordre du Club

8 & 9 mai 2010 : Stage avec Nadia Bécaud

Nadia Bécaud nous reçoit à l'Institut du thé pour un stage de deux jours consacré au thé chinois et à son art. Pour en savoir plus <http://www.institut-the-zen.com>

Lieu : Poule-les-Echarmeaux (dans le Haut-Beaujolais près de Lyon)

Participation : 120 euros par personne pour le stage

Inscription obligatoire : avant le 14 mars à info@clubthe.org avec un chèque de 120 euros à l'ordre du Club nombre de places limité à 12 personnes

7 juin 2010 : Dégustation pour le Prix « Coup de cœur »

Cette année le Prix sera décerné à un Wulong de Chine peu fermenté. Nous dégusterons à l'aveugle tous les théés reçus des importateurs qui souhaitent participer à notre concours. Le prix sera remis au gagnant lors de notre Assemblée générale le 27 juin.

Les détails d'organisation vous seront précisés ultérieurement.

27 juin 2010 : Assemblée générale annuelle

Notez bien cette date, temps fort de la vie de notre association, qui nous permet de faire le point sur l'année écoulée et de recueillir vos idées pour les activités futures. Convocation et détails d'organisation envoyés ultérieurement.

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

- **Dédicace de Patrick Loustalot (ex-Artisan des saveurs - Paris) :** son livre sur la cuisine au thé vient de paraître. Il nous le présentera en exclusivité à Nantes.
- **Visite à Nantes de Li-Ping et Sanmao Cheng,** ce couple de Chinois rencontré à Bruxelles, pour un weekend très spécial avec des dégustations de théés chinois rares.
- **Retour de voyage en Corée de l'un de nos adhérents**

A noter:

Conférence

Le thé à travers les océans

Par Martine Acerra, Professeur d'histoire à l'université de Nantes

24 avril 2010 à 20h

Musée Dobrée à Nantes – entrée libre et gratuite

Exposition

La Soie et le Canon

France Chine (1700-1860)

En partenariat avec le musée Guimet

Du 26 juin au 7 novembre 2010

Château des Ducs de Bretagne à Nantes



Bretagne / Pays de la Loire

Pour contacter le Club :

Courriel : info@clubthe.org

Web : www.clubthe.org

Téléphone : 02.40.58.56.54

