



CURIOSITEA SESSIONS

LISTE DES MODULES 2022 - THÉS JAPONAIS

MODULE 1:

「Découvrir le thé japonais: Breuvages du quotidien」

→ Premiers pas dans le monde du thé japonais par la dégustation des breuvages les plus communs sur l'Archipel. Entre thé vert étuvé, thé grillé, mélange de graines et parfums de verdure, nous découvrirons ce qui accompagne repas, encas et moments de tous les jours en toutes circonstances au sein de cette culture unique. Un dépaysement assuré dès la première gorgée.

THÉS DÉGUSTÉS :

- Sencha (煎茶)
- Genmaicha (玄米茶)
- Hōjicha (焙じ茶)
- Sobacha ou Mugicha (蕎麦茶/麦茶)

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 30€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h à 1h30



MODULE 2:

「Comprendre le thé japonais: "mushi", la question de l'étuvage」

→ 蒸し暑い « mushi atsui », chaud & humide. Dévastatrice et étouffante durant les étés japonais, la chaude humidité est pourtant un allié considérable dans la transformation du thé vert japonais. Depuis l'arrivée du thé au Japon, la plupart des producteurs ne semblent jurer que par le thé étuvé. Découvrons ensemble cette méthode du « mushi » (蒸し) : ses mystères, ses tenants et ses aboutissants ; bref, son incroyable richesse.

THÉS DÉGUSTÉS:

- Futsūmushi Sencha (普通蒸し煎茶)
- Fukamushi Sencha (深蒸し煎茶)
- Tamaryokucha (玉緑茶)
- Kamairicha (釜炒り茶)

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ: 30€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h30 à 2h



MODULE 3:

「Découvrir le thé japonais: Focus sur le Matcha」

→ Une précieuse poudre de jade aujourd'hui mondialement connue, distribuée et consommée : le Matcha. De quoi s'agit-il ? D'où ça vient ? Comment est-ce fabriqué ? Comment est-ce consommé et utilisé ? Quels sont les produits qui y ressemblent mais n'en sont pas ? Perçons les mystères du thé japonais le plus emblématique.

THÉS DÉGUSTÉS:

- Tencha (碾茶)
- Funmatsu Ryokucha (粉末緑茶)
(dit "Matcha pâtissier")
- Matcha (プレミアム抹茶)
(dit "de cérémonie")
- Funmatsucha de thé noir (粉末紅茶)



PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 35€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h30

MODULE 4:

「Trésors du Japon: Grands crus」

→ De précieux thés dont le savoir-faire japonais a le secret. Ces grands-crus sont représentatifs de certaines régions productrices et leurs techniques de fabrication spécifiques sont propres à l'excellence japonaises. Voici la meilleure façon d'approfondir ses connaissances et d'aller encore plus loin sur la voie du thé japonais.

THÉS DÉGUSTÉS:

- Kabusecha (かぶせ茶)
- Gyokuro (玉露)
- Hakuyōcha (白葉茶)

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 40€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h30



MODULE 5:

「Trésors du Japon : Thés rares」

→ « Le Japon ne produit que du thé vert », « Jamais entendu parler de thé noir japonais »...Voilà des affirmations souvent entendues, témoignages de la difficulté d'accès à certains produits, certes peu influents dans l'économie japonais, mais bien réels. Car si la production de thé japonais se concentre bien entendu pour la grande majorité sur le thé vert sous toutes ses formes, il existe pourtant bien des pendants japonais à presque toutes les familles de thé connues à ce jour. Et si on vous disait que qu'on a rapporté de nos voyages thé blanc, thé noir ou encore Oolong 100% Made in Japan ? Découvrons ensemble et en exclusivité ces pépites et curiosit(h)és tout droit venues de l'archipel.

THÉS DÉGUSTÉS:

- Thé Blanc du Japon (和白茶)
- Thé Sombre du Japon 「La 香茶」
- Thé Oolong du Japon (和烏龍茶)
- Thé Noir du Japon (和紅茶)

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 35€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h30



MODULE 6:

「Trésors du Japon : Bancha régionaux」

→ Le terme « Bancha » définit de nos jours un thé issu de récoltes jugées de qualité inférieure au Japon, mais en vérité, l'histoire nous apprend que dans les campagnes, à une certaine époque, il définissait avant tout le thé du peuple, des petites gens. Reflets d'un savoir-faire ancestral propre à chaque région, ce que l'on nomme aujourd'hui « bancha régionaux » sont des témoignages d'une culture ancienne, dans un monde rural où on faisait le thé avec ce dont on disposait, c'est-à-dire souvent bien peu de choses. Un savoir qui se transmet de générations en générations, dont le fruit fut balayé petit à petit du paysage quotidien des japonais avec l'avènement des thés importés de Chine puis du Sencha. Aujourd'hui, seuls quelques irréductibles de ces produits uniques sont parvenus jusqu'à nous.

THÉS DÉGUSTÉS:

- Kyō-Bancha (Iri-Bancha)
(京番茶 / 炒り番茶)
- Mimasaka Bancha (美作番茶)
- Bata-bata cha (バタバタ茶)
- Goishicha (碁石茶)

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ: 35€/personne

DURÉE DE LA SÉANCE: 1h30

