



# ACADÉMIE CURIOSITEA : ACCOMPAGNER LES « MÉTIERS DU THÉ »

PRESTATIONS PÉDAGOGIQUES À DESTINATION  
DES PARTICULIERS OU DES PROFESSIONNELS

# AVANT-PROPOS

- Ce programme s'adresse à tout individu, professionnel ou particulier, souhaitant acquérir une certaine connaissance voire une expertise du thé. Cette formation a également pour but de servir et accompagner ce que nous appellerons ici les « métiers du thé ». Ceux-ci seront détaillés tout au long de cette présentation.
- Le participant a la possibilité d'adhérer à une formule, donnant accès à une partie ou la totalité du programme. Il peut également choisir un ou des modules en particulier et composer ainsi son propre « cursus » de formation, à la carte, afin de pleinement répondre à ses besoins particuliers.

# LES « MÉTIERS DU THÉ »

Les « métiers du thé » rassemblent des cas concrets d'utilisation d'une ou plusieurs expertises et/ou l'implication de différents corps de métiers au bénéfice de secteurs d'activité en rapport avec le thé. On dénombre 5 grands domaines d'application.

DOMAINE →	SERVICES, TOURISME & RESTAURATION	VENTE, COMMERCE	AGRO-ALIMENTAIRE	ARTISANAT / BEAUX-ARTS	ÉDUCATION, INFORMATION
Spécialités	Gastronomie, Hôtellerie, Bien-être	Boutique / Comptoir de thé, Import-export	Agriculture, Horticulture, Aromatisation, Alimentation	Arts décoratifs, Arts visuels, Arts appliqués, Architecture, Décoration	Recherche, Journalisme, Enseignement, Formation
Exemple de métiers	Chef(fe)-cuisinier(e), Tea-sommelier, guide touristique, esthéticien(ne)	Commerçant(e), Vendeur/euse-conseil, Sélectionneur/euse-importateur/trice (ou sourceur/se)	Paysan(nne)-agriculteur/trice, pépiniériste, parfumeur/se-créateur/trice (nez), évaluateur/trice, pâtissier, aromaticien	Potier(e), céramiste, ébéniste, menuisier(e), verrier(e), designer/euse, architecte, décorateur/trice	Chercheur/euse-botaniste, Historien(ne), Archéologue, Auteur(e), Formateur/trice, Professeur Youtuber, Vidéaste
Cas concrets (en France)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ogata</i> (restaurant, espace culturel &amp; salon de thé japonais)</li> <li>• <i>Hosomi Ryokan</i> (chambres d'hôtes),</li> <li>• <i>Suisen</i> (salon de massage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bonthés</i> (commerçant, vendeur de thé)</li> <li>• <i>artéfact</i> (sourceurs de thé, salon de thé et comptoir de thé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Terrasse de l'Arrieulat</i> (Jardin de thé des Pyrénées)</li> <li>• <i>Au Fond du Jardin</i> (salon de thés aromatisés &amp; pâtisseries)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Misaki Imaoka</i> (céramiste)</li> <li>• <i>Maison N</i> (cabinet d'architecture et de design)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arnaud Bachelin (chercheur &amp; auteur)</li> <li>• Pierre Rival (journaliste &amp; auteur)</li> </ul>

# PROGRAMME

- I. Introduction au monde du thé
  - A. Histoire du thé
  - B. Les 7 familles du thé
  - C. Terroirs
  - D. Ce qui n'est pas du thé (tisanes, graines de breuvage, rooibos...)
  
- II. De la feuille à la tasse
  - A. Fabriquer le thé
  - B. Bien préparer le thé
  - C. Déguster & analyser le thé
  - D. Vendre le thé



# PROGRAMME

- III. Les autres usages du thé

- A. Thé & Spiritualité
- B. Thé & Gastronomie
- C. Thé & Parfum
- D. Thé & Bien-être
- E. Thé & Art de vivre

- IV. Thé & Culture(s)

- A. Le thé & les Arts
- B. Le thé en Asie
- C. Le thé en Europe
- D. Le thé au Moyen-Orient
- E. Le thé aux Amériques
- F. Le thé en Afrique
- G. Le thé en Océanie



# LES OBJECTIFS



Pour les **professionnels** :

- Vous former vous et/ou votre équipe à la maîtrise des éléments de base nécessaires à la compréhension de cette boisson (histoire, terroirs...) mais aussi à sa bonne préparation (règles et méthodes d'infusion, utilisation des ustensiles...).
- Aller plus loin en choisissant des modules complémentaires répondant aux besoins de chaque profession et spécialité.

Ex : Vous êtes chef(fe)-cuisinier(e) et vous cherchez à accorder vos plats avec une carte de thé adéquate, comme on le fait avec le vin. Nous vous formons aux différents registres aromatiques présents dans le thé ainsi qu'aux différents terroirs afin de vous aiguiller sur des accords thés & mets pertinents à réaliser d'une part (**I.B.LES 7 FAMILLES, I.C.TERROIRS & III.B.THÉ & GASTRONOMIE**) et nous formons également votre équipe en salle à la préparation et mise en valeur de cette nouvelle carte de thé (**I.B.LES 7 FAMILLES & II.C.SERVIR LE THÉ**) afin que l'expérience client soit qualitative de bout en bout.

# LES OBJECTIFS



Pour les **particuliers** :

- Acquérir des connaissances et des bases de pratique solides pour mieux comprendre et apprécier cette boisson.
- Découvrir des métiers et des expertises dans de nombreux domaines dans le but de potentiellement se réorienter.
- Aller plus loin et concevoir un projet professionnel, culturel ou artistique où le thé revêt une certaine importance et être accompagné(e) en ce sens.

Ex°1 : Vous êtes un érudit, ou simplement curieux, vous aimez voyager et/ou découvrir, apprendre en somme. Vous souhaitez donc comprendre les différents terroirs du monde pour mieux en apprécier les nombreuses cultures du thé (**I. INTRODUCTION AU MONDE DU THÉ & IV. THÉ** et **THÉ & CULTURE(S)** ).

Ex°2 : Vous buvez du thé depuis des années mais ne maîtrisez pas assez bien le sujet, vous souhaitez monter en compétence dans la compréhension et la préparation de cette boisson dans le but de créer un futur projet professionnel en rapport avec le thé (**II. DE LA FEUILLE À LA TASSE** et/ou **III. LES AUTRES USAGES DU THÉ**).

# TARIFS 2023

Par module (au choix)	10 modules (au choix)	Formation complète (20 modules)
50€	460€ (tarif préférentiel)	880€ (tarif préférentiel)

- ➔ Choisissez une formule parmi les six détaillées ci-après ou composez votre propre sélection de modules adaptée à vos besoins (**voir programme pages 4 & 5**).
- ➔ Profitez d'un tarif préférentiel de **-10% à partir de deux personnes** inscrites à la même formule et de **-20% à partir de trois participants**.



# FORMULE HOTELLERIE / RESTAURATION

*Le thé est un allier de taille pour votre établissement ! Formez-vous ou formez vos équipes à utiliser les saveurs offertes par le thé.*

## **Modules proposés :**

- I.B. Les 7 familles du thé
- I.D. Ce qui n'est pas du thé
- II.C. Bien préparer le thé
- II.D. Déguster & analyser le thé
- III.B. Thé & Gastronomie
- + un module au choix dans la catégorie IV. Thé & culture(s)



**TARIF : 250€ pour 5 modules**

# FORMULE VENTE/COMMERCE

*L'économie du thé est en pleine expansion. L'importation depuis les pays producteurs est en forte hausse depuis ces dernières années. La consommation de thé en France ne cesse de grimper. Avec tout ça, l'exigence des consommateurs grandit. Il est donc nécessaire de maîtriser les arcanes essentiels du thé. Qu'attendez-vous pour vous lancer ?*

## **Modules proposés :**

- I.A. Histoire du thé
- I.B. Les 7 familles du thé
- I.C. Les Terroirs
- I.D. Ce qui n'est pas du thé
- II.C. Bien préparer le thé
- II.D. Déguster et analyser le thé
- II.D. Vendre le thé
- + un module au choix dans la catégorie  
IV. Thé & culture(s)

**TARIF : 400€ pour 8 modules**



Crédits photo : @fragments\_japon

# FORMULE AGRO-ALIMENTAIRE

*Vous possédez des terres, êtes passionné de botanique ou d'horticulture, vous vous intéressez aux utilisations du thé dans le domaine de l'alimentaire ou encore êtes nez ou maître-parfumeur ? Découvrez les secrets du Camellia Sinensis avec cette formule au plus près de la terre et du domaine organoleptique.*

## **Modules proposés :**

- I.B. Les 7 familles du thé
- I.C. Les Terroirs
- I.D. Ce qui n'est pas du thé
- II.A. Fabriquer le thé
- II.D. Vendre le thé
- III.E. Thé & Parfum
- IV.C. Le thé en Europe



Crédits photo : @senchaka

**TARIF : 350€ pour 7 modules**

# FORMULE ARTISANAT / BEAUX-ARTS

*Le thé est une histoire de matières et de couleurs. Explorons ensemble les arts et artisanats où le thé intervient et sous quelles formes il se fait une place dans le paysage artistique et culturel. Une source d'inspiration illimitée ?*

## **Modules proposés :**

- II.C. Bien préparer le thé
- III.E. Thé & Art de vivre
- IV.A. Le thé & les arts
- IV.B. Le thé en Asie  
OU un autre continent au choix
- IV.C. Le thé en Europe

**TARIF : 250€ pour 5 modules**



# FORMULE ÉDUCATION / INFORMATION

*Développez vos connaissances et maîtrisez nombreux aspects du thé avec cette formule dédiée à ceux souhaitant apprendre puis transmettre des informations fiables autour du thé.*

## **Modules proposés :**

- I.A. Histoire du thé
- I.B. Les 7 familles du thé
- I.C. Terroirs
- II.A. Présentation du théier
- II.C. Bien préparer le thé
- III. Un module au choix
- IV.A. Le thé & les arts
- IV. Un module au choix

**TARIF : 400€ pour 8 modules**



# FORMULE COMPLÈTE

*Le thé n'aura plus aucun secret pour vous. Avec cette formule complète, vous obtiendrez l'essentiel de la théorie et de la pratique en matière de thé pour mener à bien tous vos projets.*

- **Inclus : les 20 modules d'apprentissage de l'Académie Curiousitea.**
- **Un suivi personnalisé dans la mise en place de votre projet personnel ou professionnel en rapport avec le thé.**
- **Des échantillons Curiousitea vous seront offerts à l'issue de la formation pour vous permettre de poursuivre vos explorations !**

**TARIF PRÉFÉRENTIEL : 880€ pour 20 modules**

# NOUS CONTACTER

- Par e-mail : [formations@curiousitea.fr](mailto:formations@curiousitea.fr)
- Par téléphone : +33631017279
- Par les réseaux sociaux :

[INSTAGRAM](#)

[FACEBOOK](#)

[LINKEDIN](#)

