



5^{èmes} rencontres autour du thé puerh: *La terre, le geste...*

Gand, Jozefien Muylle, De natuurlijke weg van thee, **Bruxelles**, Andrzej Bero, Olivier Nuttens, l'Heure Bleue, **Paris**, Carine Baudry, Clothilde Dutry, La Quintessence du thé, Mathilde Rousseau, Arnaud Bachelin, Le plongeur chez Hermes, Thé-ritoires, **La Borne**, David Louveau, **Loubéjac**, Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda, **Lisbonne**, Sebastian Filgueiras, Companhia Portuguesa do Chá, **Algarve**, Paulo Avles, et invités surprise...



La terre, le geste...

Le thé, c'est tout d'abord **la terre**, le terroir. Ce terroir lui permet d'exister et dessine, avant même que les premiers bourgeons n'apparaissent sur les branches, la future personnalité du thé. Cette terre du puerh est particulièrement riche, complexe et variée. En marge de la Chine et des grands thés Chinois, elle s'étend de l'État Shan, dans le Nord de la Birmanie, au Nord du Viet-Nam, en passant bien entendu par le Yunnan, mais aussi des pans du Laos et de la Thaïlande. Véritable berceau du thé, c'est dans cette terre que sont apparus les premiers théiers et que l'homme en a découvert les feuilles voilà plusieurs milliers d'années. C'est dans cette même terre que bien plus tard est apparu ce que les chinois appelleront « thé puerh », un thé premier, plein de mystère. Un thé connu de nombreux peuples autour du triangle d'or où il est produit, un thé qui depuis plusieurs centaines d'années a voyagé, au Tibet, à Hong-Kong, en Malaisie ou encore à Taïwan et que l'on commence à peine à découvrir en Occident...

Mais le thé c'est aussi, et peut-être surtout, **le geste**. C'est par celui-ci, par sa maîtrise, par la tradition et le savoir-faire, que de la terre, puis de la feuille fraîche sur l'arbre, naîtra le thé, ce précieux breuvage qui ne cesse depuis des siècles de fasciner l'homme. Du premier geste, grimper dans l'arbre pour atteindre et choisir les plus belles feuilles, au dernier qui consiste à infuser et à servir avec maîtrise la feuille de thé, en passant bien entendu par toutes les étapes de transformation de ces feuilles, chaque mouvement est crucial, sculpte le caractère du thé, et lui permet de s'exprimer.

C'est de cette dualité primordiale, entre terre et geste, que naissent les grands thés. Sans la terre, le geste est vain. Sans le geste, le potentiel de la terre restera muet. Terre et geste sont ainsi au cœur des préoccupations de l'homme du thé, que ce soit le paysan au milieu des montagnes ou celui qui bien loin de là en infusera les feuilles. Mais ces deux mots parlent aussi tout particulièrement à celui qui, dans l'ombre, rend l'infusion du thé possible : le potier.

Tel le luthier pour le musicien, le potier est l'ami complice et inséparable de l'homme du thé. C'est de la terre et de ses gestes maîtrisés que naissent les outils qui touchent en dernier les feuilles de thé, et au contact desquels elles s'exprimeront. Bien qu'il ne manipule pas directement ces feuilles, le potier a une grande responsabilité et une influence décisive sur le contenu de la tasse de thé. Au-delà de la fabrication d'outils, il façonne les gestes futurs de l'amateur, le rapport que celui-ci aura au thé et la manière dont les feuilles parleront par le biais de la terre.

Le potier, et son rapport intime à la terre et au geste, aura donc naturellement une place toute particulière dans ces 5^{èmes} rencontres autour du thé puerh. Seront notamment présents pour des événements uniques six potiers européens de renommée internationale : David Louveau, Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda, Andrzej Bero, Paulo Alves et Mathilde Rousseau. Six potiers qui, chacun à leur manière ont fait le choix de se spécialiser dans la poterie du thé et de mettre leur savoir, leurs gestes et leur âme au profit du thé.

25.06.2016
26.06.2016

Gand
Jozefien Muylle (De natuurlijke weg van thee)

02.07.2016
03.07.2016

Bruxelles
Andrzej Bero, Olivier Nuttens (L'Heure Bleue)

05.07.2016
06.07.2016

Paris
Carine Baudry, Clothilde Dutry (La Quinquessence)

09.07.2016
10.07.2016

Paris
Mathilde Rousseau

16.07.2016
17.07.2016

La Borne
David Louveau

23.07.2016
24.07.2016

Loubéjac
Emmanuel Alexia, Laetitia Pineda

29.07.2016
30.07.2016

Lisbonne
Sebastian Filgueiras (Companhia Portuguesa do Chá)

06.08.2016
07.08.2016

Algarve
Paulo Avles, *et invités surprise...*

Une proposition d'Olivier Schneider

Olivier Schneider vit dans le Yunnan, où il étudie le thé puerh et sa culture depuis une dizaine d'années. Avec une insatiable soif de savoir, il ne cesse de parcourir les différentes montagnes et terroirs du Yunnan, du Laos, de Thaïlande ou encore de Birmanie, où les thés puerh sont produits, de rencontrer les paysans et producteurs de ces régions, de goûter le caractère de chaque terroir et d'expérimenter la maturation de leurs thés.

Il se rend aussi couramment à Hong Kong, Taiwan et en Malaisie, où c'est développé la culture de la maturation du thé, pour rencontrer et apprendre auprès des principaux collectionneurs et spécialistes des puerh anciens.

Depuis 2008, Olivier Schneider publie des fragments de ces recherches sous forme d'articles, souvent particulièrement pointus, dont les derniers sont disponibles sur son site : <http://www.puerhfr>

Parallèlement à ces articles Olivier Schneider travaille sur un livre concernant le thé puerh, et avec Pei-Shan Huan sur un double documentaire vidéo dont la première partie devrait bientôt sortir.

Olivier Schneider enseigne aussi le thé lors de différents stages, principalement en Chine et en Thaïlande, et travaille en tant qu'expert pour différentes marques et maisons de thé en Chine et en occident.

En 2012 Olivier Schneider organise avec Olivier Nuttens les premières rencontres autour du thé puerh en Europe, qui sont depuis devenu un rendez-vous annuel et incontournable pour les amateurs de thés !



25.06.2016 - 26.06.2016
120 € (2 demi-journées)

Jozefien Muylle | Gand (Belgique)
Atelier-formation sur les thés puerh en Anglais & Flamand



Jozefien Muylle

FR Jozefien Muylle est une jeune professionnelle passionnée de thé. Après avoir été initiée au thé par une amie Chinoise, elle a suivi la formation de sommelier en thé à la «Tea Academy» de Flandre.

Ce qui attire Jozefien dans le thé, au-delà des arômes, est l'expérience du thé partagé, le raffinement qu'il peut atteindre son infusion et les liens sous-jacent que le thé entretient avec l'art.

« Chaque fois que je sers du thé à quelqu'un, ou que nous partageons le thé ensemble, quelque chose se passe. Vous partagez une expérience, vous partagez de la joie pure. »

C'est cette expérience que Jozefien Muylle tente désormais de partager à travers les ateliers, les dégustations et les cérémonies du thé qu'elle organise. Dans son workshop « la danse silencieuse du thé », la perception sensorielle du thé, les parfums, les couleurs, les souvenirs et les mouvements ne sont pas simplement des phénomènes que l'on observe, mais deviennent une inspiration à la création.

EN Jozefien has always been interested in Eastern philosophy, in purity, in flavours and art. When she started studying about tea, everything came together in the leaves and in the art of brewing. She attended the annual training tea sommelier at the «Tea Academy Flanders» from Robin Boels.

«Every time I give people tea or we enjoy together, something is happening. You share an experience, you share pure joy. »

With the «natural way of tea» she offers tea lovers a range of activities such as tea workshops, tastings and tea ceremonies, and serves tea at cultural events. She also curates tea for her new brand “Be Your Tea”. Pure flavour, pure joy.



Puerh tea course and Workshop

25.06.2016 - 26.06.2016 à Gand (Workshop in English / Flemish)

PAF 120 € (2 half-day) | Info and reservation : jozefien@theeceremonie.be

Français

Traditionnellement plus orientés vers le monde francophone, les *Rencontres autour du thé puerh*, s'ouvrent chaque année à d'autres territoires et d'autres langues comme la Pologne ou encore le Portugal.

Nous sommes ainsi heureux de débiter les *5ièmes rencontres autour du thé puerh* en Flandre, à Gand, avec un atelier sur deux après midi en anglais et flamand animé par Olivier Schneider et Jozefien Muylle.

Très général et panoramique, ce stage portera aussi bien sur le thé puerh, sa spécificité, son histoire et son contexte, que sur la manière d'infuser et de déguster les différentes familles de thé puerh.

La première après-midi introduira le thé puerh. A l'aide de visuels et de dégustations, nous découvrirons les différentes grandes familles de puerh, leur origines, leurs arômes et leur différences gustatives. Un second module portera sur l'infusion de ces thés puerh, les outils les plus adaptés à chaque famille, la manière de les infuser, comment cette infusion influence le caractère du thé.

Le seconde après-midi permettra à ceux qui le veulent d'approfondir les acquis de la veille. Nous commencerons par explorer plus profondément les différentes familles de thé puerh, l'influence du terroir, les différents types de fermentation leur leur différences gustatives, l'importance du stockage et le caractère apporté par différents type de stockage, etc. Un seconde partie abordera de manière plus poussée l'infusion de différents puerh, ou comment percevoir et s'adapter au caractère individuel de chaque thé, pour lui permettre de s'exprimer pleinement.

English

The "*rencontres autour du thé puerh*" festival is traditionally mainly organized in French. However, every year we explore other territories such as Poland, Portugal and Flanders. We are excited to launch our *5th meeting of pu-erh tea* in Flanders, in Ghent, with two workshops both in the afternoon, conducted in English-Dutch with Olivier Schneider and Jozefien Muylle.

While the internship will give you a broad idea about pu-erh, it also zooms in on its specificity, its history and context, like the way we infuse teas from different pu-erh families and taste them.

On the first day you will get to know pu-erh tea with visual support and tastings. We discover several big pu-erh families, their origins, flavours and gustative differences. During the second part, we focus on steeping pu-erh, the right utensils adapted to the teas and the way the steeping of the tea influences the character.

During the second day of the course we want to deepen our knowledge. We study closely the various pu-erh tea families, the influence of the terroir, the fermentation types, tasting differences, the importance of storage and the way storing tea influences the character of the tea. In the second part we go deeper into steeping pu-erh, we discover how we can adapt steeping to the individual character of each tea so that they can fully express themselves.

Flemish

De '*rencontres autour du thé puerh*' worden traditioneel vooral in het Frans georganiseerd. Elk jaar verkennen we echter andere territoria zoals Polen, Portugal en Vlaanderen. We zijn verheugd om onze "*5de ontmoetingen over pu-erh thee*" te starten in Vlaanderen, in Gent, met twee atelier namiddagen in het Engels-Nederlands verzorgd door Olivier Schneider en Jozefien Muylle.

Terwijl de stage u een breed idee over pu-erh zal geven, zoekt ze eveneens in op haar specificiteit, haar geschiedenis en context, zoals de manier waarop we theeën uit de verschillende pu-erh families zetten en proeven.

Op de eerste dag maakt u kennis met pu-erh thee aan de hand van beeldmateriaal en degustaties. We ontdekken de verschillende grote pu-erh families, hun origine, aroma's en gustatieve verschillen. Tijdens deze middag leren we hoe de theeën te infuseren met behulp van de juiste tools en de manier waarop het infuseren het karakter van de thee beïnvloedt.

Tijdens de tweede stagedag willen we onze opgedane kennis verdiepen. We bestuderen van nabij de verschillende pu-erh thee families, de invloed van het terroir, de fermentatietypes, smaakverschillen, het belang van stockage en het stockeren een impact heeft op het karakter van de thee. Daarna gaan we dieper in op het zetten van pu-erh, ontdekken we hoe we ons kunnen aanpassen aan het individuele karakter van elke thee zodat zij zichzelf volledig tot uitdrukking kan brengen.



02.07.2016 - 02.08.2016

Exposition Andrzej Bero - GRATUIT

Vernissage le 02.07.2016

02.07.2016 - 03.07.2016

Temps de dégustation

50€ (1 temps) / 140€ (3 temps) / 280€ (6 temps)

Andrzej Bero

Bruxelles (Belgique)

Exposition et temps de dégustation avec Andrzej Bero, O. Nuttens et O. Schneider



Andrzej Bero

Andrzej Bero est un pionnier du thé et de la céramique du thé en Pologne. Au cœur des années 90, dans une Pologne où le thé vert, lorsque par chance on en croisait, signifiait « *Gunpowder* », Andrzej découvre la poterie et fait maladroitement naître de la terre une première pièce. Pour sa seconde tentative, il choisira instinctivement une théière. Choix prémonitoire mais aussi audacieux lorsqu'on sait à quel point la réalisation d'une théière est complexe et demande au potier une longue pratique préalable. Lorsqu' Andrzej s'escrime à tourner cette première théière il ne sait pas encore qu'elle sera la première d'une longue série et que de fil en aiguille il consacrera son travail et sa vie à la céramique du thé.

A l'occasion d'un festival en République tchèque, où la culture du thé est depuis longtemps bien plus implantée qu'en Pologne, Andrzej découvre une autre dimension du thé, la variété des thés chinois et surtout d'autres manières d'infuser le thé, et la multitude des objets qui permettent leur infusion. Depuis il s'attelle à produire des outils pour l'amateur de thé, avec en tête une vision qui suit Andrzej depuis ses débuts, celle que les hommes ont le besoin d'être entourés de choses simples, belles mais avant tout fonctionnelles.

Plus qu'une simple ligne directrice, c'est pour Andrzej une mission, une responsabilité de potier, que l'on retrouve aisément dans son travail : des pièces simples et sobres, sans non plus tomber dans le minimalisme, des pièces avant tout pensées comme des outils, façonnés pour répondre au mieux aux besoins de l'amateur de thé.

L'atelier d'Andrzej, dans la banlieue de Varsovie, reflète cette approche, un atelier où loin d'un rêve de zénitude asiatique, règne la réalité d'un potier du thé dans la Pologne d'aujourd'hui : ambiance rock n'roll qui s'échappe à tue-tête d'un vieux poste à cassette dont les boutons sont recouvert d'une fine couche de terre... Des pièces finies, d'autres inachevées, oubliées ou abîmées, le tout éparpillé un peu partout... Un tour, des outils divers et variés, un gros four électrique qui aura la lourde tâche d'achever les créations d'Andrzej, et l'odeur du travail acharné qui recouvre les étagères...

Car si être potier représente déjà en soit beaucoup de travail, tenter de vivre aujourd'hui de la céramique du thé en Pologne demande une véritable ténacité. La Pologne n'a malheureusement pas suivi la voie de la Tchéquie voisine, et le thé y reste quelque chose de presque confidentiel et qui se réduit souvent ici et là à des feuilles oubliées dans des bocaux de verre poussiéreux sur les étagères de vieilles herboristeries...

Face à cela, en attendant que la Pologne s'ouvre au thé et bien décidé d'ici là de vivre de la céramique du thé, Andrzej profite des moyens de communications actuels pour faire connaître son travail à l'étranger, où il est de plus en plus reconnu des amateurs de thé. Il expédie ainsi ses pièces dans toute l'Europe, et au-delà jusqu'en Asie, et notamment à Taiwan, où son travail a récemment été exposé et apprécié pour sa qualité et son authenticité.



Exposition et vernissage

Exposition du 02.07.2016 au 02.08.2016 à l'Heure Bleue, Bruxelles

Vernissage le 02.07.2016 à 18h30, en présence d'Andrzej Bero

GRATUIT | Infos : olivier.nuttens@lheurebleue.net

En 2014, nous sommes allés en Pologne à la rencontre d'Andrzej Bero pour les 3ièmes *rencontres autour du thé puerh*. Cette année, nous avons décidé d'inviter Andrzej Bero à venir présenter son travail à Bruxelles !

Une exposition présentera une sélection de pièces récentes, choisies par Andrzej Bero et dont la majorité a été produite spécialement pour l'événement, ainsi que des grands classiques de son catalogue.

L'ensemble de ces créations seront proposées à la vente durant l'exposition, les pièces plus usuelles à emporter de suite, les pièces uniques pouvant être réservées dès le vernissage et retirées (ou expédiées) à la clôture de l'exposition.

Dégustations avec Andrzej Bero

Le 02.07.2016 de 16h30 à 18h30 et le 02.08.2016 de 14h00 à 17h00

PAF 50 € par dégustation | Infos et réservations: olivier.nuttens@lheurebleue.net

L'exposition sera accompagnée de deux *temps de dégustations-rencontres* avec Andrzej Bero : le premier le 2 Juillet pour un moment privilégié au cœur de l'exposition, juste avant le vernissage et l'ouverture au public, et un deuxième le 3 Juillet dans un lieu surprise à Bruxelles.

Les participants au premier *temps de dégustation* auront par ailleurs la possibilité de réserver ces pièces uniques en avant première, avant l'ouverture de l'exposition.

Ouvert à un nombre limité de personnes (pensez à réserver rapidement!), afin de garder une certaine intimité, chacun de ces *temps de dégustation*, pensé par Andrzej Bero, mettra en valeur une autre facette de son travail et de sa personnalité.



02.07.2016 - 03.07.2016
De 50 € à 280 €

Olivier Nuttens | Bruxelles (Belgique)
Six temps de dégustation dans Bruxelles Avec O. Nuttens, O. Schneider et A. Bero

Olivier Nuttens

Olivier Nuttens est une personnalité hors norme du milieu du thé. Philosophe de formation, il fonde il y a 10 ans avec Muriel Fagot, son épouse, un lieu atypique de Bruxelles: L'Heure Bleue.

Inspiré de cet instant magique où, entre le jour et la nuit, le ciel plonge dans un bleu profond et éphémère, l'Heure Bleue est un espace à la jonction de deux univers que rien ne semblerait a priori réunir : l'univers des bijoux dans lequel Muriel Fagot, créatrice, évolue depuis plus de 15 ans, et celui du thé dont Olivier Nuttens est passionné.

Mélange surprenant, déroutant peut-être, mais comme aiment le dire Muriel et Olivier :

L'Heure Bleue, c'est insolite... mais ce n'est pas grave !

C'est tout simplement deux univers qui cohabitent tout en contraste et en harmonie, avec l'envie de faire de nos passions respectives notre métier et le bonheur de le faire côte à côte.

Car oui, Muriel et Olivier, surnommés « Madame Bijou et Monsieur Thé » par les habitués, prennent les choses avec une simplicité et un humour rafraîchissants, attitude typiquement belge, loin du snobisme ambiant qui règne dans des capitales pas si éloignées...

Pour Olivier, le thé est une passion. Vivre le thé c'est avant tout prendre le temps d'accueillir et de conseiller chacun avec simplicité, qu'il fasse ses premiers pas dans cet univers, ou qu'il s'agisse d'amateurs pointus à la recherche d'un thé rare.

La carte de l'Heure Bleue va dans ce sens, avec aussi bien des thés parfumés et faciles d'accès, que des grands crus rares auquel Olivier Nuttens initie régulièrement les débutants curieux lors de dégustations. C'est dans cette même volonté de démocratisation des grands thés qu'Olivier Nuttens et Olivier Schneider organisent il y a 5 ans de cela les premières « rencontres autour du thé puerh », afin de mieux faire découvrir cette famille de thé en Europe.

Les thés puerh occupent en effet une place privilégiée pour Olivier Nuttens où il exprime au mieux sa passion... Avec une carte de plusieurs dizaines de références, touchant aussi bien aux jeunes puerh brut qu'aux grands thés millésimés, l'Heure Bleue est petit à petit devenu un lieu incontournable pour l'amateur de puerh en Europe et un point de convergence apprécié lors des « rencontres autour du thé puerh » organisées à Bruxelles.



Temps de dégustation

02.07.2016 - 03.07.2016

PAF 50 € (un temps) | 140 € (trois temps) | 280 € (six temps)

Infos et réservations: olivier.nuttens@lheurebleue.net

Depuis 2012, nous avons imaginé et expérimenté à Bruxelles de nombreuses formes de dégustations. Des dégustations pédagogiques où les thés pu-erh étaient expliqués et remis dans leur contexte. Des dégustations analytiques où leurs goûts et arômes étaient mis à nus. Des dégustations d'exception, moments précieux autour de quelques-uns des plus grands thés de l'histoire du pu-erh. Des dégustations insolites dans des lieux atypiques de Bruxelles, etc.

Cette année, pour ces *5iemes rencontres autour du thé pu-erh*, nous vous proposons six *temps de dégustation*, des moments partagés et soigneusement pensés autour du thé, un retour à quelque chose d'à la fois simple et naturel, mais qui porte en lui toutes les formes que nous avons précédemment expérimentées.

Il ne s'agit donc plus, scalpel à la main, de décortiquer les thés, ou d'en expliquer l'histoire et le contexte, mais de passer un moment unique et privilégié en leur compagnie, et au travers du thé, de partager une vision, une approche singulière, une sensibilité.

Nous serons pour cela trois personnalités du thé : Andrzej Bero (Pologne), Olivier Nuttens (Belgique) et Olivier Schneider (France/Yunnan). Nous avons tous les trois imaginé deux *temps de dégustation*, inspirés par les notions de la terre et du geste : Chacun de ces six temps de dégustation sera une création unique et personnelle, pensée spécialement pour ces rencontres. A travers les lieux de la dégustation, le choix des thés, les objets, la manière dont les thés seront proposés, présentés et infusés, se projetera l'approche et la sensibilité propre à ces trois personnalités du thé.

Chaque temps de dégustation prendra place dans un lieu différent de Bruxelles, suivra son propre déroulement et vous plongera dans un univers particulier. Ces moments rares et précieux, méticuleusement préparés, d'une durée d'une heure et demie à deux heures, seront limités à une dizaine de personnes chacun (variable selon les lieux).

Si le nombre et la nature des thés varieront selon les dégustations, sera présent dans chaque dégustation au moins un très grand thé pu-erh !



05.07.2016 - 06.07.2016
200 € (1 jour) / 350 € (2 jours)

Carine Baudry & Clothilde Dutry | Paris
Formation sensorielle aux thés puerh



Carine Baudry

Carine Baudry est aromaticienne diplômée de l'ISIPCA, expert-dégustateur spécialisée dans le domaine du thé depuis dix ans et plus récemment dans le café.

Après une expérience dans le développement d'arômes, elle a fondé son entreprise de consultant en expertise sensorielle. Elle a approfondi l'univers du thé aux côtés de François Xavier Delmas et de Mathias Minet, dirigeants de Palais des Thés qui lui ont confié la direction pédagogique de l'École du Thé.

Elle a créé une méthode où l'approche olfactive est au centre de la formation et élaboré une dialectique sensorielle et descriptive des thés.

Clothilde Dutry

Clothilde Dutry est barista (sommelier du café) depuis 2009 et dégustatrice de thé. Après 5 années passées en entreprise comme conseil en image, elle crée Ici & ailleurs, le café-librairie spécialisé dans la dégustation des cafés et thés de terroir, faisant ainsi de ses passions un métier.

Elle souhaite transmettre et partager l'art de la dégustation, faire découvrir l'interaction des sens qui permet de sublimer le produit de terroir, apprendre à décoder les différentes impressions pour acquérir un langage commun, celui des sensations.



Formation sensorielle aux thés puerh

05.07.2016 - 06.07.2016 à Paris (Asnières)

PAF 200 € (1 jour) / 350 € (2 jour) | Infos et réservations: cdustry@la-quintessence.com

Depuis une petite vingtaine d'années l'occident commence à découvrir la richesse et la valeur du thé, un produit noble dont nous avons longtemps sous estimé la complexité. Encore faut il avoir les clefs pour apprécier et comprendre ce produit et la culture dans laquelle il s'inscrit, et c'est pourquoi nous voyons en occident ces dernières années une incroyable soif de connaissance vis a vis du thé. On ne compte plus les maisons de thé qui jaillissent désormais comme des champignons, les ateliers sur le thé qui ouvrent leurs portes ici et là, les formations, dégustations, les livres à propos du thé, les sites spécialisés, les coffrets de découverte, etc, autant de vecteurs qui offrent à l'amateur ou au curieux les moyens d'appréhender le thé et sa culture.

Dans ce paysage Carine Baudry et Clothilde Dutry proposent une approche et un support pédagogique nouveau et particulièrement pertinent : une véritable formation des sens à la dégustation du thé. Au lieu de se baser sur le thé et sa dégustation en soit, elles proposent des outils spécifiques afin d'aiguiser, en amont de la dégustation, chacun de ses sens et de les préparer efficacement à la perception du thé. A l'aide d'une sélection de différents goûts de base, et d'une collection d'arômes de référence, mais aussi d'un panel de textures et de couleurs, le dégustateur se sensibilise ainsi aux composés « primaires » du thé, qui telle les couleurs du peintre s'assemblent pour construire le caractère complexe qui s'exprime lors de la dégustation. Pratiquée depuis longtemps dans les écoles d'œnologie ou de sommellerie, Carine Baudry et Clothilde Dutry rendent cette méthode professionnelle accessible à tous grâce à un coffret, un support en ligne spécifique, et différents ateliers grand public qu'elles organisent autour du thé.

Après une rencontre dans le Yunnan, nous avons décidés de proposer ensemble une formation de deux jours, basée sur ces outils pédagogiques, afin de donner les clefs de la dégustation de la compréhension sensorielle des thés puerh. A travers différents exercices autour du goût, des textures et des sensations en bouche, des arômes ou encore des couleurs, nous vous proposerons d'apprendre à percevoir et à discerner les principaux constituants des différents types de thés puerh, et de retrouver par les sens les différents gestes qui ont façonné ces thés.

Ces exercices seront accompagnés de dégustations de thé, où vous pourrez appliquer et pratiquer ces différents acquis. Cette formation aux thés puerh est une première. Elle approche un regard résolument nouveau sur la dégustation et l'appréciation des thés puerh. Grâce à des méthodes pédagogiques professionnelles elle propose d'appréhender la richesse et la complexité sensorielle de cette famille de thé, et s'adresse aussi bien à l'amateur aguerrit qu'à celui qui désirerait découvrir le thé avec des bases sérieuse.

09.07.2016 - 10.07.2016

Stage thé, danse et céramique

PAF. (2 jours) 180€ (Tarif réduit 160€)

10.07.2016

Jam / Performance - 19h30 à 21h30

PAF. 8€ (*gratuit pour les participants au stage*)

Mathilde Rousseau | Paris (France)

Stage et performance autour du thé, de la danse et de la céramique



Mathilde Rousseau

Mathilde Rousseau est danseuse et céramiste. Elle vie et évolue entre ces deux univers et se nourrit de leur résonance. Son rapport à la terre est intimement lié à son ressenti de danseuse, sa pratique de la danse s'enrichit de son parcours dans la terre.

La danse, elle la pratique et l'étudie depuis son enfance. Après une formation en danse contemporaine et classique au studio harmonique à Paris (auprès de Juliette Vitte notamment), elle découvre et se concentre sur la danse contact et le tango argentin depuis près de 6 ans (à Buenos-Aires et à Paris).

Depuis 2014, elle enseigne la danse contact à Paris, auprès des enfants, des familles, des adultes, ou des personnes âgées (en collaboration avec les associations senti-dos et désuète). Elle souhaite développer des cadres propices à l'expression de la sensibilité, de l'écoute, du plaisir et du jeu.

Mathilde Rousseau tombe dans la terre en 2011 dans la Drôme. Elle se forme au tournage à l'atelier d'arts et techniques céramiques de Paris, puis découvre la porcelaine lors de son séjour dans les Pyrénées chez Isabelle Roux, et développe son contact avec la porcelaine en suivant les précieux conseils de Thierry Fouquet. Depuis elle ne cesse d'explorer cette matière, son toucher, sa lumière.

Amatrice de thé, elle s'oriente instinctivement vers les objets du thé, avec une attraction particulière pour la tasse. Des tasses, sobres, épurées et d'une blancheur éclatante qu'elle tourne inlassablement, matérialisent une autre forme de danse dont le tour serait la scène.

Son atelier parisien accueille élèves de tournage et danseurs curieux. Depuis deux ans Mathilde Rousseau expérimente à travers des performances les lieux où danse et céramique se rencontreraient. La rencontre entre Mathilde Rousseau et Olivier Schneider s'est faite, dans cet atelier parisien et de manière totalement inattendue lors des dernières *rencontres autour du thé puerh*. En est resté l'envie commune d'aller plus loin et d'expérimenter plus profondément l'espace où danse, terre et thés se répondent et se mêlent.



Stage thé, danse et céramique

09.07.2016 - 10.07.2016 à Paris

PAF. 180 € (2 jours) (Tarif réduit 160€) | Infos et réservations: contact@puerh.fr

Mathilde Rousseau et Olivier Schneider vous proposent un stage unique et une approche particulièrement innovante et sensible des rapports que le thé entretient avec la terre et la danse. Lorsque Olivier a décidé que les 5èmes rencontres autour du thé puerh allaient tourner autour des deux notions cruciales de la terre et du geste, il a immédiatement pensé à Mathilde. Qui d'autre qu'une danseuse pratiquant la poterie pourrait mieux sentir et faire sentir les liens que le thé entretient avec terre et geste ?

Ce stage, expérimental, immersif et sensible mêlera les publics et les univers. Il s'adresse aussi bien à l'amateur de thé, au danseur ou au curieux, et ne demande aucun pré-requis si ce n'est peut être l'envie et la curiosité. Le thé, le geste, la danse, la terre et la céramique y seront abordés de différentes manières, et à travers différentes expériences sensibles, afin d'éveiller et d'enrichir votre approche du thé ou de la danse.

Pour l'amateur de thé, ce sera l'occasion de prendre conscience de son corps, du geste, du mouvement dans et hors du corps lors de la dégustation du thé, ainsi que du mouvement de la terre et de sa présence dans le thé et sa dégustation. Pour le danseur, ce sera une découverte ou une redécouverte affinée du thé, de ses gestes, de la dégustation, une occasion pour explorer l'énergie du thé et l'inspiration du goût.

C'est un stage particulièrement riche et varié dans lequel il sera à la fois question de thé, avec différentes dégustations, de danse avec différentes explorations de conscience et de mouvement, et de céramique avec une initiation sensible à la terre et aux poteries du thé. Le stage se déroulera sur deux jours, consacrés d'une part au geste, au mouvement, et aux rapports subtils qui lient le thé et la danse, et d'autre part à la terre, aux rapports que la terre entretient avec le thé. Durant ces deux jours de nombreux aller-retour entre danse, thé et terre vous seront proposés.

Jam / performance

10.07.2016 à Paris

PAF. 8 € (gratuit pour les participants au stage) | Infos et réservations: contact@puerh.fr

Le stage se clôturera, le dimanche soir, par un temps d'expérimentation improvisé autour du thé et de la danse, avec des danseurs professionnels et amateurs, auquel les participants du stage seront conviés. Ce sera un espace silencieux, au cœur duquel les danseurs pourront s'abreuver de thé. Un espace de méditation où l'énergie du thé et du danseur se rencontreront. Un espace d'improvisation où cette rencontre pourra s'exprimer librement...



16.07.2016 - 17.07.2016

190 € (2 jours)

David Louveau | La Borne (France)

Stage immersif de deux jours autour de la terre, du feu et du thé



David Louveau

Après un apprentissage de deux ans au Québec avec le potier japonais Kinya Ishikawa, et 10 ans d'isolement complet en Nouvelle Calédonie, où il plonge dans la terre et plante avec précaution et témérité les graines de son talent futur, David Louveau s'installe à La Borne dans le Centre de La France. Dans ce village et aux alentours, travaillent plus d'une centaine de céramistes venus d'horizon très divers. Parmi eux David Louveau a fait le choix, courageux, de se consacrer presque exclusivement à la céramique du thé.

Il ne cesse pour cela d'expérimenter avec énergie et talent la terre, le geste et le feu sous toutes leurs formes, repoussant toujours un peu plus loin ses propres limites au profit du thé.

La terre tout d'abord par laquelle tout commence et qui est au cœur de la démarche de David Louveau. Profondément attaché à la nature, David Louveau privilégie les terres locales, qu'il expérimente depuis des années et qu'il va puiser avec passion au cœur de la nature environnante. C'est alors que *le geste* commence, avec le travail de cette pâte, les assemblages des terres, sables, leur décantation, cette subtile alchimie qui donnera à la terre du potier son caractère.

Le geste suivant c'est bien entendu celui qui sur le tour donnera à la pièce sa forme, son caractère. Après avoir largement et patiemment exploré les registres classiques, Japonais, Chinois, Coréen, David Louveau a petit à petit ouvert sa propre voie, qu'il explore désormais, un espace complexe et poreux où règne une sauvage subtilité et qui a su charmer l'amateur de thé.

Mais là où David Louveau excelle peut être plus tout c'est dans la maîtrise du feu. Depuis des années il construit et expérimente régulièrement différentes formes de fours à bois, et tente de maîtriser le jeu subtil et imprévisible de leurs flammes qui donneront à l'œuvre son cachet unique. Depuis peu, et entre ses cuissons au bois David Louveau expérimente aussi un nouvel usage créatif du gaz, où comment intégrer dans un four à gaz sa maîtrise du feu.

Les dernières pièces de David Louveau sont ainsi déroutantes. Grâce à différentes cuissons successives, et à l'usage de techniques complexes et novatrices, on y retrouve l'énergie insaisissable qui fait le charme des meilleures cuissons à bois, et un jeu de couche qui renvoie au temps et au geste du potier : Des surfaces qui flattent l'œil comme le toucher, jouent avec la corrosion, le grain de la terre et ouvrent une nouvelle profondeur.

Mais David Louveau n'est pas seulement potier, il est aussi et avant tout un grand amateur de thé, en particulier de thé puerh. A l'heure où le potier a tendance à devenir un artiste, produisant parfois des pièces plus destinées à la vitrine qu'à la table à thé, David Louveau rappelle la place et la fonction de l'objet de thé. Lorsqu'il façonne une tasse ou une théière il ne pense pas qu'à l'esthétique de l'objet, mais à la manière dont celui-ci permettra au thé de s'exprimer.



Stage autour de la terre, du feu et du thé

16.07.2016 - 17.07.2016 à La Borne

PAF 190 € (2 jours) | Infos et réservations: contact@puerh.fr

Après une première expérience de stage en commun entre David Louveau et Olivier Schneider, il y'a deux ans à La Borne, nous avons cette année décidés, non seulement de remettre cela mais d'aller beaucoup plus loin, en proposant une expérience unique et immersive au cœur de nos univers respectifs.

Accueillis par David Louveau à La borne, là même où ses pièces jaillissent de la terre, il s'agira de passer deux jours complets auprès de David Louveau et Olivier Schneider à vivre de manière sensible la terre et le geste, à la fois à travers la poterie et le thé.

Nous irons tout d'abord pour cela à la recherche de la terre, en suivant David Louveau dans la nature, là où l'alchimie des éléments se produit, et où il puise la précieuse terre de ses créations. Communion avec cette nature, rencontre avec la terre sous sa forme la plus brute, nous profiterons de l'immersion dans ce cadre unique pour parcourir avec Olivier Schneider et à travers le thé la terre d'origine des thés puerh, des montagnes perdues de Birmanie aux villages de renoms du Yunnan, en passant par la Thaïlande ou le Laos.

Ce sera aussi l'occasion pour David Louveau d'ouvrir son atelier, un espace où règne une atmosphère unique. David Louveau nous initiera au geste du potier, où comment de la terre naît l'objet du thé. Nous y découvrirons à travers quelques démonstrations l'origine de quelques unes de ses pièces, et les gestes qui leur ont donné forme. Mais ce sera aussi l'occasion pour ceux qui le désirent d'un premier contact avec la terre, et de sentir celle ci réagir au geste.

Pendant ce temps, dans l'espace de dégustation de l'atelier, Olivier Schneider nous initiera au gong fu cha, à la manipulation des objets du thé et à la manière dont le geste scuptera le caractère du thé dans la tasse. Ce sera l'occasion d'expérimenter et d'apprendre à manipuler différentes pièces de David Louveau, mais aussi de déguster quelques thés rares.

Mais le moment fort de ce stage, sera sans doute celui que nous passerons ensemble auprès du feu. Car nous aurons cette année la très grande chance d'assister au feu du dernier four construit par David Louveau, qu'il réveillera pour nous. La cuisson d'un four à bois est toujours un événement unique, magique, qui semble défier la nature. L'atmosphère qui entoure le four, sa fumée, sa chaleur ses flammes, la luminosité unique qui l'entoure est quelque chose de puissant et qu'on ne peut oublier. Un instant magique, où terre, geste et se rencontreront.

16.07.2016 - 17.07.2016
190 € (2 jours)

Emmanuel Alexia & Laetita Pineda | Loubéjac

Stage immersif de deux jours autour de la terre, du geste et du thé



Emmanuel Alexia & Laetitia Pineda

Emmanuel Alexia et Laetitia Pineda sont deux artistes de la terre, du feu et de la céramique. Profondément influencés par la pratique du thé, et en particulier le Cha-no-yu qu'ils pratiquent tous deux depuis des années, leurs céramiques sont principalement dédiées au thé.

Mais ces objets, théières, verseuses, bol ou jarres sont bien plus que de simples ustensiles pour la préparation du thé. Ils renferment en eux une histoire, un univers et toute une poésie que la sensibilité et les gestes de ces deux potiers ont donné à la terre. Lorsqu'on les prend en main, et avant même qu'elles ne rencontrent le thé, ces pièces parlent à chacun de nos sens, par leur textures, leur toucher, leur étonnante légèreté ou encore le son que leur usage produit.

Cette vibration toute particulière que renferme la terre des œuvres de Laetitia Pineda et d'Emmanuel Alexia, elles la tiennent de leur origine, et de « l'esprit de la nature » qui a accompagné leur gestation. Quelque part, au fond des bois de Dordogne se trouve « Loustalou », qui signifie « petite maison », une ancienne ferme isolée bâtie il y'a plus de deux cents ans. C'est là, entre les châtaigniers et les chênes dans ces pierres usées par le temps que Laetitia Pineda et Emmanuel Alexia vivent et travaillent depuis une dizaine d'année, auprès du feu et sans électricité.

C'est de cette nature, et à l'abri d'un certain modernisme qu'ils puisent leur inspiration, mais aussi la matière première de leurs créations : les argiles kaoliniques et illitiques qu'ils puisent dans les carrières, les forêts, sur les rives des étangs avoisinant ou encore le bois et les brindilles qui éveillent un des fours qu'ils ont de leur main et de terre façonnés.

A l'image de ces fours, les pièces d'Emmanuel Alexia et de Laetitia Pineda sont patiemment façonnés de l'argile qu'il collectent, sans tours, par répétition et sans énergie autre que celle du corps. C'est cette démarche, cette lenteur, ce jeu de la nature et des éléments, cette continuelle interrogation sur la place du potier dans la nature et cette attention portée à chaque instant qui habitent leur créations, et qui leur donne cette résonance magique qui semble parfois dépasser l'appréciation des sens.



Emmanuel Alexia

Il y a plus de quinze ans, j'ai reçu un « choc » dont à ce jour je ressens encore les vibrations : c'était en ouvrant un petit ouvrage consacré aux plus célèbres bols à thé du Japon. De la représentation photographique des raku noirs attribués à Chôjiro se dégageait une force naturelle paisible et puissante qui devait modifier le cours de mon existence.

Quelques années plus tard, lors de deux voyages au Japon, la rencontre directe avec ces bols n'a fait que renforcer cette impression première.

Depuis ce choc, je n'ai cessé de parcourir cet itinéraire :

récoltes et préparations des argiles et minerais, modelage des bols, cuisson au bois et charbon de bois.

En me hâtant lentement, je chemine de l'environnement dit « naturel » où je prélève à la source les premières matières (qui par une patiente et attentive préparation deviendront matières premières) jusqu' à leur transformation par le feu.

La construction des fours à bois et charbon de bois tout en argile, façonnés comme de grandes jarres m'a paru tout aussi nécessaire. Pour le four à charbon de bois, l'air pulsé à l'aide d'un soufflet manuel répond à l'exigence de donner toute mon énergie à la création de ces « êtres céramiques ».

Parallèlement, la pratique régulière du Cha-no-yu et son partage avec des amis et visiteurs, chez nous au fonds des bois de Dordogne, me permet d'approfondir l'usage et la connaissance de ces bols noirs. Dans la pénombre de la chambre de thé se renforce une impression qui s'impose avec toujours plus de force :

le Raku noir a été inventé pour vivre une expérience à la fois corporelle et spirituelle : se retrouver avec soi-même et d'autres pour partager le Thé dans un état de concentration tranquille et goûter la nature originelle de la Vie. Une fois abandonnées les fantasmagories de l'ego, le calme lumineux de l'esprit retrouvé, tous les sens paisiblement en éveil, nous sommes au cœur de l'instant présent.

La forme irrégulière et la texture douce d'un authentique raku noir rappelle les rochers humides des torrents de montagne ou la dense présence des météorites. L'ombre du « dedans » et le sombre du « dehors » s'unissent par le cercle légèrement plus lumineux de la lèvre. Dans ces « noirs mêlés » se côtoient matité, satiné et brillance, harmonieusement présents. Ils incarnent et rappellent la présence du vide d'où surgissent les dix mille phénomènes. Ces bols remplis de discrétion et de réserve, sont propices à la méditation et à la contemplation.

De leur noirceur fertile s'écoule la tonifiante et vivifiante verdure du Thé.



Laetitia Pineda

Prendre mes sources au cœur même de la nature : tout est là, il suffit de cueillir les matières, réunir les éléments Terre, Air, Eau, Feu.

Aller à la rencontre des matières, apprendre à les connaître, lier une intimité.

Parcourir d'anciennes mines, ramasser roches et minéraux. Se rendre sur les lieux où repose l'argile ; carrières abandonnées où repoussent arbres et taillis, filon qui affleure au détour d'un chemin, sur le bord d'un talus, d'une mare.

S'imprégner de la poésie des lieux.

Rêver.

Plonger les mains dans la terre, goûter les variations infimes de la matière. Mille paysages dans quelques poignées de terre. Sables micacés, granites décomposés, feldspaths, terres des Pyrénées, des Corbières, de Dordogne... se retrouvent à Loustalou sous les grands chênes. Les limaces y font leur maison, les mousses, les feuilles mortes s'y déposent. Le temps continue son travail ; le soleil et la pluie, le gel, le vent...

Choisir, réunir ces matières pour préparer des terres sigillées, pour composer une pâte ou une glaçure. Préparations en petites quantités, adaptées au fur et à mesure des cuissons.

Chaque pièce est modelée à partir d'une boule d'argile. Doucement la terre est pincée entre les doigts. Longtemps, tranquillement, des pressions se succèdent, légères.

Laisser couler à travers mes mains le cœur de la nature.

Le son délicat des doigts qui parcourent la surface du bol, sans cesse changeante. Profond, long corps à corps avec la terre, avec soi-même.

Le petit dragon sommeille.

Le bois sèche auprès de lui.

Dans la forêt aux alentours de la maison, ramasser le châtaignier pour les prochaines cuissons.

Les pièces biscuitées sont défournées à chaud, les surfaces travaillées avec de la sciure, des feuilles mortes. Pour une cuisson d'émail, seulement un ou deux bols sont cuits en même temps afin de suivre au plus près le mûrissement de chaque pièce.

Garder un œil à l'intérieur du four. Nourrir le feu... Surveiller l'état de la glaçure ; du mat au satiné, vers le brillant, la formation de bulles, de retraits, de coulées. Déplacer, faire pivoter le bol dans la flamme, le sortir un instant pour l'apprécier hors du feu, le replonger, encore...

Dans le four la couleur est orange clair à jaune.

Une même pièce peut être émaillée et soumise au feu à plusieurs reprises.

L'usage du bol promet encore de lentes métamorphoses. Le thé pénètre le corps de la pièce, souligne délicatement de fines craquelures, comme la douceur de l'automne qui roussi les feuillages.

Les mains aussi déposent leur patine, au fil du temps.

Stage autour de la terre, geste et thé

23.07.2016 - 24.07.2016 à Loubéjac

PAF 190 € (2 jours) | Infos et réservations: contact@puerh.fr

C'est en Thaïlande, lors d'une retraite autour de la pratique du thé, que nous nous sommes tous les trois rencontrés, Laetitia Pineda, Emmanuel Alexia et Olivier Schneider. Qu'on vive en France ou en Chine, qu'on œuvre jour après jour à faire s'exprimer l'argile ou la feuille de thé, il y'a un langage commun entre l'homme de la terre et l'homme du thé, une sensibilité commune à la terre, au geste, à la nature ou encore au temps.

A travers ce stage immersif de deux jours, nous souhaitons vous inviter à cette sensibilité, et vous faire pénétrer dans nos univers respectifs et partagés. Pour cela Emmanuel Alexia et Laetitia Pineda vous accueilleront chez eux, à Loustalou (Loubéjac), au fond des bois où naissent leur créations. Nous les suivrons à la recherche de la terre, sur les sentiers qui mènent aux carrières redevenues sauvages, à la découverte sensible de cette prodigieuse matière vivante qu'est l'argile. C'est dans ce cadre magnifique, au cœur de cette « école maternelle » de la céramique, qu'Olivier Schneider nous fera découvrir une autre pré-histoire, celle des thés premiers, des thés oubliés qui nous renvoient il y'a bien longtemps de cela à la découverte de cette précieuse feuille.

De la découverte de cette terre originelle, qui a vu les premiers théiers sortir du sol et dont les potiers ont façonnés les premiers bols, nous expérimenteront ensuite progressivement le geste, celui qui façonne l'argile comme il façonne la feuille de thé, et laisse s'exprimer la nature qu'il renferme.

Deux jours ensemble à vivre l'instant, à sentir la terre, à caresser le thé, comme un éveil, l'ouverture d'une porte sur une dimension sensible de la nature...



16.07.2016 - 17.07.2016
20 € (Vendredi) / 40 € (Samedi)

Sebastian Filgueiras | **Lisbonne** (Portugal)
Dégustations



Sebastian Filgueiras

FR Sebastian Filgueiras est né en Argentine. Après des études d'art en Argentine, puis à Paris dans les années 90, il s'installe au Portugal au début des années 2000. En 2014, Sebastian Filgueiras ouvre une boutique d'import de thé dans un des plus vieux quartier de Lisbonne : *Companhia Portuguesa do Chá*. Le thé de qualité est encore peu répandu au Portugal, et Sebastian Filgueiras un pionnier dans la diffusion de cette culture.

Derrière ce projet risqué, faire découvrir le thé véritables à Lisbonne, il y'a tout d'abord une passion pour la feuille de thé et la culture du thé chinois, que Sebastian vit depuis des années. Mais derrière cela, il y'a aussi un souvenir, qui l'a fait tomber dans le thé. Un souvenir d'enfance qui nous renvoie en Argentine dans les années 80. Là, et alors que tout le monde buvait des sachets de thé, une femme avait la passion pour les véritables et précieuses feuilles de thé venu de Chine. Trois fois par jour elle infusait ces feuilles avec une attention et un respect toute particulier. Cette femme était la grand-mère de Sebastian.

C'est bien des années plus tard, qu'à travers ce souvenir il percevra la préciosité et la valeur véritable de la feuille de thé, une feuille qui vient de loin, délicatement travaillé, sculpté par la main de l'homme, et qui appelle le respect de celui qui en infusera l'essence. Avec la *Companhia Portuguesa do Chá*, Sebastian Filgueiras tente de matérialiser cette vision et de faire découvrir autour de lui la véritable valeur du thé.

PT Sebastian Filgueiras nasceu em Argentina. Depois de estudos de artes em Argentina e Paris, instalou-se em Lisboa no início do ano 2000. Em 2014, Sebastian Filgueiras abre uma tenda de importação de Chá num dos mais antigos bairros da cidade de Lisboa: A Companhia Portuguesa do Chá. O Chá de qualidade esta (ainda) pouco difundido em Portugal, e Sebastian Filgueiras é assim um pioneiro na difusão desta cultura milenar.

Por trás deste projeto arriscado, dar a conhecer os verdadeiros chás de qualidade, há principalmente uma paixão pela folha de chá e a cultura do chá da China, que Sebastian vive desde há anos. Mas por trás disto tudo, há também uma lembrança que o fez "cair" no Chá, uma lembrança de infância que nos leva até a Argentina, ali onde toda a gente bebia chá de saquetas, uma mulher tinha uma paixão pela infusão de verdadeiras e preciosas folhas de chá da China. Três vezes por dia, sem falha, ela preparava o seu chá com uma atenção e um respeito muito particular. Essa mulher era a sua avó. É anos mais tarde, graças a esta lembrança sempre viva, que Sebastian se apercebera da importância, da preciosidade e do valor verdadeiro que existe numa folha de chá. Uma folha que vêm de longe, delicadamente trabalhada, esculpida pela mão do homem do chá, e que requer respeito daquele que prepara o chá, deixando fluir a essência do Chá. Com a Companhia Portuguesa do Chá, Sebastian Filgueiras tenta materializar esta visão e fazer assim descobrir a sua volta o verdadeiro valor do Chá.



Dégustations

29.07.2016 - 30.07.2016 à Lisbonne (Portugal)

PAF 20 € (vendredi) | 40 € (samedi) | 55 € (2 jours) | Infos et réservations: sebastianenlisboa@yahoo.es

Sebastian Filgueiras et Olivier Schneider nous proposent deux temps de dégustation à la Companhia Portuguesa do Chá autour de deux sélections de thé puerh :

Le Vendredi 29, nous avons pensé une sélection découverte, un panorama des grands domaines du puerh, jeunes, fermentés et matures. A travers cette sélection nous attirerions en particulier l'attention sur la trace du terroir, et du geste dans ces différents thés.

Le Samedi 30, nous proposerons, en petit comité, une sélection de produits beaucoup plus fins, reflétant l'excellence que peuvent atteindre certains thés puerh, jeunes et anciens.

Dégustações Chá Pu Erh

29.07.2016 - 30.07.2016 em LISBOA (Portugal)

20 € (sexta-feira 29) | 40 € (Sábado 30) | 55 € (dois dias)

Info e reservas: companhiaportuguezadocha@gmail.com | Tel 213951614

Sebastian Filgueiras e Olivier Schneider nós propõem dois tempos de degustação na Companhia Portuguesa do Chá a volta de duas seleções de Chás Puerh:

Sexta-Feira dia 29, pensamos numa seleção “Descoberta” com um panorama das grandes famílias de Puerh, jovens, fermentados, e maturados. Graças a esta seleção queremos chamar a atenção sobre a “marca” do “terroir” e do gesto que define características muito próprias dentro destas diferentes categorias Puerh.

Sábado 30, queremos propor, uma seleção de produtos muito mais “finos” reflexo da excelência que podem alcançar certos chás puerhs alguns mais jovens e outros mais antigos. Atenção as vagas sendo muito limitadas, por favor marquem já o seu lugar.



06.08.2016 - 07.08.2016

Paulo Alves , et autres invités
Algarve Tea Party

Algarve



FR *Paulo Alves*

Paulo Alves est un céramiste portugais qui vit et travaille entre l'Espagne et le Portugal. Paulo Alves commence la poterie dans les années 80 en suivant différentes formations au Portugal puis en Espagne. Il vivra à Lagos dans la région de l'Algarve, au sud de l'Espagne, où il sera l'assistant de deux sculpteurs, Vera Gonçalves et Raymond Dumas.

En 2000 Paulo Alves déménage à Proença-a-Nova dans la région de Castelo Branco où il poursuivra son travail personnel de potier. Durant cette période particulièrement active et riche, Paulo Alves voyagera beaucoup pour nourrir son travail de rencontres et d'inspiration diverses, notamment à Cuba and en République Dominicaine. En 2010 Paulo Alves s'installe à Cadiz en Espagne, où il vit et travaille depuis. Durant ces années il posera progressivement les bases de son approche de la poteries, et l'esthétique singulière qui entoure ses créations.

Le travail de Paulo Alves se nourrit d'un équilibre sobre et minimal. Fortement influencé par l'art du thé japonais, il fait subtilement résonner cette sobriété sur laquelle se base l'esthétique japonaise avec un minimalisme occidental qui nous renvoie au design contemporain. Ce n'est pas tant les objets de la cérémonie du thé japonaise en soit qui semble nourrir le travail de Paulo Alves, mais l'esthétique et l'atmosphère unique qui habitent l'espace de cette cérémonie, le vide magnifié par l'énergie impalpable du thé qu'il tente de capturer dans ses créations.

Des lignes simples, qui semblent vouloir se faire oublier, des teintes sobres qui se dessinent en strates horizontales et renvoient à la nature sèche du sud de l'Europe, les pièces de Paulo Alves flattent le regard non pas par leur virtuosité mais par l'équilibre apaisé qui les habitent. Des pièces qui jouent avec le vide, et une fois sur la table à thé redessinent l'espace qui les entoure.



PT Paulo Alves

Paulo Alves é ceramista, vive e trabalha entre Espanha e Portugal. Começou na olaria nos 80 com diferentes formações. Trabalhou em Lagos, na região do Algarve, mas também no sul da Espanha onde assiste dois escultores, Vera Gonçalves e Raymond Dumas.

Em 2000 Paulo Alves instala-se em Proença-a-Nova na região de Castelo Branco onde segue o seu trabalho pessoal de ceramista. Neste período muito produtivo, viaja muito para alimentar o seu trabalho de encontros e inspirações diversas, especialmente em Cuba e República Dominicana. Em 2010 Paulo Alves instala-se em Cadiz, Espanha.

Durante estes anos vai ir criando progressivamente as bases do seu trabalho como ceramista, e a singular estética que marca as suas criações.

O seu trabalho reflete um equilíbrio sóbrio e minimalista, fortemente influenciado pela arte do chá japonês, fazendo sobressair subtilmente a sobriedade que é fundamento mesmo da estética japonesa, com um minimalismo ocidental que nos remete assim para o design contemporâneo. O seu trabalho parece receber a influencia das atmosferas únicas que habitam o espaço das cerimónias de chá, o vazio do espaço ressaltado pela energia imperceptível do chá. É isto que ele tenta capturar nas suas criações.

Linhas simples que parecem querer ser esquecidas, tintes sóbrios que se desenham horizontalmente como a natureza mais árida do Sul da Europa.

As peças de Paulo Alves agradam o olhar não tanto pela sua virtuosidade, mas sim pelo equilíbrio calmo que as habitam. Peças que dialogam com o vazio, e que, uma vez postas sobre a mesa do chá redesenham o próprio espaço que as envolve.



Tea party in Algarve (Français)

06.08.2016 - 07.08.2016

Infos et réservations: contact@puerh.fr

Nous avons décidés de clôturer ces 5ièmes rencontres autour du thé puerh en toute beauté, autour d'un moment où nous pourrions tous nous retrouver et partager nos meilleurs thés : une *tea party*, ouverte et conviviale, au sud du Portugal !

Depuis la Chine antique, et probablement bien avant, les amateurs de thé ont aimés se retrouver entre amis dans des cadres choisis avec soins pour profiter ensemble ce que le thé et la nature offrent de plus beau.

Avec les rencontres autour du thé puerh, nous œuvrons depuis 5 ans à une meilleur connaissance et compréhension du thé en Europe. Mais le thé n'est pas que savoir, et est avant tout quelque chose que l'on partage, un médium autour duquel nous nous rencontrons, avec lequel nous vivons ensemble l'instant présent, le rapport à l'autre et à la nature. C'est ainsi que nous avons pensé cette *tea party*, un temps ouvert entre amateurs de thé. Un temps durant lequel nous pourrions nous rencontrer librement et savourer ensemble de grands thés dans dans un cadre naturel et magnifique : l'Algarve.

L'Algarve est une des plus belles région d'Europe, une région où la nature s'exprime tout en contraste avec ses impressionnantes falaises, ses plages magnifiques, sa mer limpide et sa végétation sèche et tenace.

Au cœur de cette magnifique région, sur la côte située entre Alfanina et Armacao de Pea, nous avons choisis quatre lieux naturels, pour quatre moments de dégustation, qui prendront place chaque matin et chaque soir des 6 et 7 Juillet. Petite plage discrète, falaise vertigineuse, arrière pays bucolique, chaque'un de ces lieux a été choisis avec soin, dégage sa propre atmosphère, et invite à la méditation.

Sur place, seront disponibles pour ceux qui se joindrons à nous une sélection de thé pensée en fonction du lieux et du moment, et de quoi infuser ces thés, réchaud à charbon, bouilloire en terre, eau, gaiwan, etc...

En petits groupes, au grès des envie, des rencontres et de l'instant présent, vous pourrez ainsi savourer à votre convenance les thés que nous aurons sélectionnés, ou ceux que vous aurez apporté, vivre pleinement le cadre, et le plaisir de se retrouver.

Différents invités surprises venu du Portugal et d'ailleurs, dont Paulo Alves et Sebastian Filgueiras se joindrons à nous et apporteront une touche personnelle à ces temps de dégustation !

Les places étant limitées, nous vous remercions de vous inscrire au préalable.

Informations in inscriptions : contact@puerh.fr



Tea party in Algarve (Português)

06.08.2016 - 07.08.2016

Informações e inscrições : companhiaportuguezadocha@gamil.com

Decidimos fechar estes Vº Encontros a volta do Chá Puerh em beleza!

A volta de um momento especial de encontro e partilha dos nossos melhores chás, vamos fazer uma Tea Party, aberta e convivial no Sul de Portugal!

Desde a China antiga e provavelmente bem antes os apreciadores de chá gostavam de encontrar-se entre amigos num quadro especial, selecionado com esmero, para aproveitar juntos o que o chá e a natureza tem para oferecer de melhor.

Com os Encontros a volta do Chá Puerh, desde há 5 anos que estamos trabalhando em prol de um melhor conhecimento e compreensão do Chá em Europa, mas o chá não é só conhecimentos é ante todo algo que se partilha, um meio a volta do qual nós podemos encontrar, com o qual podemos viver juntos o instante presente, a relação com os outros, e com o nosso meio circundante, a natureza. É desta forma que pensamos na tea party, um tempo “aberto” a partilhar entre apreciadores de chá. Um tempo durante o qual podemos nos encontrar livremente e saborear juntos grandes chás num quadro natural e magnífico : o Algarve.

O Algarve é uma das mais belas regiões da Europa, uma região onde a natureza se exprime em contraste com as suas impressionantes falésias, suas magníficas praias, o seu límpido e azul mar, e sua rica vegetação árida, tenaz.

No coração mesmo desta zona sobre a costa situada entre Alfanzima e Armação de Pêra, nos escolhemos quatro lugares naturais para quatro momentos de degustação que terão lugar durante as duas manhãs e os dois fim de tarde de 6 e 7 de Agosto. Pequenas praias discretas, falésias vertiginosas, o “arrière pays” bucólico, cada um de esses lugares foi escolhido com esmero a procurar de encontrar a atmosfera própria a cada um deles, convidando assim a meditação.

Em cada spots vamos ter a disposição para aqueles que se juntem a nós e queiram assim participar da festa do chá, uma seleção de chás pensada em função do lugar e do momento e material para preparar as infusões, braseiros de carvão, chaleiras em barro, água, gaiwan, etc,

Em pequenos grupos, conforme vai surgindo, encontros e instantes presentes sera possível saborear de esta forma os chás que nós selecionamos ou aqueles que queiram trazer, viver plenamente o espaço e o prazer do encontro!

Convidados vindos de Portugal, e de outros lugares, como Paulo Alves e Sebastian Filgueiras se juntaram desta forma a nós aportando um toque pessoal as degustações!

Os lugares são limitados, agradecemos de realizar quanto antes as inscrições.

Informações e inscrições : companhiaportuguezadocha@gamil.com - telefone 213951614

et?
and? e? en?

et?

Des dégustations et autres événements de dernières minute, en particulier en **Belgique** et à **Paris** seront annoncés dans les jours qui viennent!

Restez informés en suivant la page **Facebook** des *rencontres*:



<https://www.facebook.com/rencontres.puerh.bruxelles/>

Ou en vous inscrivant à la lettre d'informations de **www.puerh.fr**

and?

Tea tastings and other last minute events, especially in **Belgium** and **Paris** will be announced soon!

Keep in touch by following our **Facebook** page:



<https://www.facebook.com/rencontres.puerh.bruxelles/>

Or by subscribing to **www.puerh.fr** newsletter