

# AGENDA DES ATELIERS

## MAGIE DU THÉ



Chers compagnons du thé,

Vu le succès des ateliers précédents et les nombreuses demandes, je suis heureuse de vous communiquer ci-dessous l'agenda de nos ateliers 1<sup>er</sup> semestre 2011.

Le but de ces ateliers est le partage de notre passion commune : « le thé ». Ils seront animés par Francine Watrin une amie passionnée [par le thé](#). Dont je vous invite à découvrir et à déguster le blog : <http://la-theiere-nomade.blogspot.com/>

Ces ateliers se dérouleront dans un cadre intime (4 à 6 personnes maximum), afin de créer une ambiance propice à la découverte, au partage et à l'échange. Ils se dérouleront autour d'un volet informatif, la démonstration d'une technique d'infusion particulière et plusieurs dégustations.

### ADRESSE :

Les ateliers auront lieu à notre magasin de Namur :

« Magie du thé  
Rue du Pont, 3  
5000 Namur »

### RÉSERVATION:

Par Téléphone : 081.66.30.07

Par email : [info@magieduthé.be](mailto:info@magieduthé.be)

Étant donné le nombre restreint de participants, notez que nous demandons le paiement complet dès que la réservation est confirmée.  
(Information bancaire : KBC 734-0183652-40)

# Agenda

Date 2011	Début	Thème	Nbre de participants	Durée approximative	Participation	Détail
27 Février	14h00	Atelier découverte : « Les 6 couleurs du thé »	6 maximum	2 heures	20 euros	Durant cet atelier dégustation, on verra ce qu'est le thé : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Légendes et histoire</li> <li>- Présentation des 6 familles de thé (thés blancs, jaunes, verts, semi-fermentés, noirs (rouges), pu erh) et conseils de préparation.</li> </ul> Cet atelier s'adresse plus particulièrement aux personnes qui découvrent le thé
13 Mars	14h00	Atelier découverte : Les thés rouges (noirs)	6 maximum	2 heures	20 euros	Ses caractéristiques, son histoire, ses bienfaits. Approche de cette famille de thés par les 5 sens. Nous goûterons et comparerons des thés d'origines différentes pour avoir une connaissance plus large des thés rouges (appelés thé noirs en Europe). Initiation à l'emploi d'une grille de dégustation
27 Mars	14h00	Atelier découvertes : les Pu Erh	6 maximum	2 heures	20 euros	Le Pu Erh est un thé post-fermenté. Durant cet atelier, nous vous présenterons ce thé, son mode de fabrication, ses bienfaits et la façon idéale de le préparer. Nous goûterons et comparerons aussi différents pu erh.
08 Mai	14h00	Atelier découverte : les thés verts chinois	6 maximum	2 heures	20 euros	L'art du thé en Chine est millénaire. Au fil du temps, les Chinois ont su développer des techniques d'infusion simples et précises pour faire ressortir l'arôme de leurs précieux thés. Approche par les 5 sens. Découverte de l'art de l'infusion en Zhong. Cet atelier vous fera donc découvrir plus particulièrement les thés verts chinois et vous initiera à la pratique du zhong
22 Mai	14h00	Atelier découverte : Les thés verts japonais	6 maximum	2 heures	20 euros	Brève histoire du thé au Japon – Présentation des différentes sortes de thés verts japonais. Initiation à l'emploi de la kyusu et du hohin.
05 Juin	14h00	Atelier découverte: la méthode Gong fu cha et des Oolongs	6 maximum	2 heures	25 euros	Nous allons ici à la découverte des Oolongs ou thés semi fermentés. . Vous serez aussi initiés au Gong Fu Cha qui n'est pas une cérémonie mais une méthode qui désigne « l'art d'agir avec application ». Elle permet d'obtenir le meilleur du thé.
03 Juillet	14h00	Atelier dégustation : Tea time	6 – 8 personnes	2 heures	25 euros	Pour terminer, nous vous proposons une Tea Party. Instants privilégiés de convivialité, d'échanges d'idées, d'amis retrouvés ou pauses institutionnalisées, l'heure du thé... Ce tea time sera accompagné de nombreuses gâteries aux thés. Chaque recette vous sera décrite dans les détails et un livret vous sera remis à la fin de la séance.