

工夫茶

GŌNGFŪCHÁ

FESTIVAL DES THÉS DE CULTURE CHINOISE
PARC AUX BAMBOUS • LAPENNE (09) ARIÈGE

V
E
N
3
0
S
E
P
T

S
A
M
1
O
C
T

D
I
M
2
O
C
T

2
0
2
2



gongfucha.brutdethe.fr
coucou@brutdethe.fr

05.61.60.52.11



Du 30 septembre au 02 octobre 2022

GŌNGFŪCHÁ

1^{ère} édition

le festival des Thés de culture chinoise

Cet automne, les personnes professionnelles, amatrices et néophytes pourront se retrouver au **Parc aux bambous de Lapenne, en Ariège**, pour échanger autour du Thé. Au programme de ces trois jours : des ateliers et des conférences autour du Thé authentique chinois et de la culture chinoise traditionnelle.

• L'ÉQUIPE •



Audrey Bramy

Développeuse et formatrice, amatrice de Thé, Audrey est également passionnée de cuisine, membre des @buveusesdebieres, addict au chocolat, aux falafels et aux choux de bruxelles.

Perrine Pottiez

Autodidacte dans le travail de modelage, Perrine découvre sa vocation en 2014. À partir d'une balle d'argile pincée, explorée, caressée longuement, elle exprime sa créativité. De l'argile ramassée par ses soins, de l'eau, du feu et tout son univers prend forme.



Qiurong Bibollet

Qiurong est la Créatrice de la Maison de Thé -La Porcelaine- un lieu authentique pour rencontrer l'art du Thé et s'initier à la pratique de GōngFūChá. Elle vient d'une famille qui travaille dans la pharmacopée chinoise, l'agro-alimentaire et la restauration. C'est dans cet environnement que la culture chinoise s'est profondément enracinée en elle.

Sébastien de Groot

Sébastien aime à imaginer la création d'un pont entre l'Orient et l'Occident et travaille à réintroduire ces formes et objets dans notre quotidien contemporain. Situé dans la région Toulousaine, son atelier de céramique est intégré à son lieu de vie. C'est un espace d'expérimentation, d'apprentissage et de création où il donne forme à des pièces utilitaires, d'influence extrême orientale, dans la lignée des céramiques du thé.

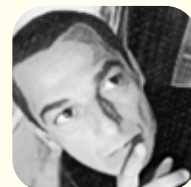


Sofia Boulaarab

Grande amatrice de cuisine asiatique, Sofia découvre le monde du thé il n'y a pas si longtemps. Elle apprécie tout particulièrement les thés sauvages et rêve de planter ses propres théiers.

Stéphane Langlois

Stéphane est amateur des Thés de Chine et de Taïwan, il travaille également autour des pratiques collaboratives et de la culture des communs.



« C'est Vivien Messavant, propriétaire de l'échoppe Thé de Chine, qui a attisé ma curiosité en me faisant découvrir le monde des Thés de Chine et de Taïwan. Je suis ensuite devenu élève de YaLin Bizien, Maître Thé à Rezé (44) pour poursuivre mon apprentissage. »



Violaine Andrieux

Violaine, grande consommatrice de Thé depuis un voyage prolongé sur les terres anglo-saxonnes et inséparable de sa tasse d'Earl Grey, découvre la finesse et la subtilité du Thé traditionnel chinois en rencontrant Stéphane. Depuis, elle s'émerveille devant chaque nouveau Thé dégusté et se forme à la culture en lien avec cette boisson ancestrale.

• Nos valeurs •



Un festival pour revenir aux sources,
sans nuage de lait, ni arômes ajoutés.
Des feuilles de Thé, de l'eau chaude,
un peu de savoir faire et c'est tout.

Voici les valeurs qui nous animent et que nous souhaitons partager :

La rencontre

Nous essayons de partir à la rencontre le cœur ouvert pour accueillir de nouvelles personnes, de nouvelles pratiques, de nouveaux thés. Explorer en prenant le risque de changer notre compréhension, voir plus loin à travers l'espace et à travers le temps pour partager et aborder humblement une tradition millénaire. GōngFūChá est un festival qui prend son temps, le temps de papoter, le temps de savourer, le temps d'expérimenter, le temps de nous rencontrer.

L'authenticité

Ce qui est authentique est vrai, honnête et sans compromis. Nous souhaitons vous proposer des expériences insolites qui s'appuient sur la démarche de personnes artisanes impliquées et passionnées ou/et sur la culture traditionnelle chinoise du Thé.

La simplicité

Source de sérénité la simplicité est l'essence même de l'esprit du Thé. Nous souhaitons miser sur la frugalité, l'intimité, l'observation paisible. Proposer un festival hors du temps une parenthèse tranquille avec une empreinte écologique raisonnable.

Le plaisir

C'est un peu ce qui nous anime, notre moteur d'enthousiasme, faire plaisir et se faire plaisir. Savourer des instants délicieux dans un jardin édénique.



• Actualités du Thé •

En France

Malgré le contexte sanitaire, les deux dernières années ont vu l'émergence d'une communauté active autour du Thé traditionnel. En 2020, l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles a récompensé le Thé blanc produit par Michel Thévot dans le Finistère. En janvier 2021, une dizaine de producteurs se sont rassemblés pour créer l'Association Nationale pour la Valorisation des Producteurs de Thé Français (ANVPTF) afin de partager leur expérience, valoriser et professionnaliser la filière de production de Thé en France. En Bretagne, les personnes pionnières, WeiZi et Denis Mazerolle, sont passées aux choses sérieuses en plantant plus de 20000 pieds et visent les 90000 pieds d'ici à 2024.

Pendant le confinement, quelques acteurs ont choisi de sortir du confort du marché des thés aromatisés pour développer une activité autour des Thés traditionnels. C'est le cas par exemple de Théine à Nantes. D'autres, comme NeoT, Tencha et Brut de Thé, ont choisi de consolider leurs activités grâce à la vente en ligne.

Sur le terrain, nous constatons un intérêt grandissant, de nombreux projets autour du Thé émergent. Les acteurs de ce secteur agissent de différentes manières :

- La promotion et la vente du Thé nature au sein de boutiques spécialisées ouvertes par des passionnés qui sourcent eux-mêmes leurs produits.
- L'apparition sur les réseaux sociaux de bloggeurs ou vloggeurs, qui axent leurs diffusions uniquement sur le Thé.
- La création d'une revue spécialisée sur le Thé : « Histoire de Thé »
- La présence de céramistes français qui dédient leur travail uniquement à l'univers du Thé.
- La rédaction d'ouvrages de référence sur le Thé par des auteurs français.

En Europe et dans le monde

Différents pays organisent déjà des événements autour du Thé. C'est le cas des Etats-Unis avec le Festival International du Thé qui se déroule depuis plusieurs années à San Francisco ou Las Vegas qui accueille le World Tea Expo.

Plus près de nous, Berlin verra en 2022 la troisième édition de son Festival du Thé.

Chaque année, ce sont plus de 60 événements d'envergure autour du Thé qui s'organisent dans le monde.

À Camden (Londres), Don Mei, via sa boutique Mei Leaf, produit des reportages vidéo. Il a capté un large public sur Youtube en proposant des contenus spécifiques sur le Thé traditionnel chinois.





• Le Parc aux bambous •

Dans un océan de verdure au bord de l'Hers vif, le parc aux bambous de Lapenne en Ariège au pied des Pyrénées, nous accueille pour cette première édition.

Ce jardin édénique présente sur cinq hectares une collection de bambous inédite en France dans un esprit de découverte, de calme et de sérénité. Le parc propose également un jardin de fleurs, un verger avec des pommiers de variétés anciennes, des arbres remarquables, une collection de fougères, un bassin et des sculptures surprises dissimulées.

« Au même titre que la théière reçoit le thé à infuser, nous percevons le Parc aux bambous comme un écrin qui met en lumière les différents rendez-vous de cet événement.

• POUR QUI ? •

Ce festival est l'occasion de faire découvrir cette pratique ancestrale méconnue à des publics extrêmement variés :



Les personnes qui visitent le Parc aux bambous :

On imagine que le public plutôt familial (de 7 à 107 ans) qui vient visiter le Parc aux bambous éprouve un intérêt naturel pour la culture asiatique, et s'intéressera probablement aux Thés traditionnels.



Les personnes amatrices de Thé :

En complément des visiteurs du Parc, le festival s'adresse également à un public plus averti. Le réseau des personnes amatrices de Thés traditionnels regroupe les céramistes spécialisés, les maîtres de Thés qualifiés dans les cérémonies (茶藝 - *CháYì*) et les infusions (泡茶 - *PàoChá*), les cultivateurs de Thés français et les responsables d'écoles ou d'associations de Thé.



Les buveurs et les buveuses de Thé

Ce festival offre aux buveurs occasionnels de Thé l'opportunité de découvrir un univers à part entière et d'obtenir de nouvelles connaissances dans ce domaine.



Les médias

Journalistes, personnes autrices ou bloggeuses manifestant un intérêt pour le monde du Thé, du bien-être, de l'alimentation, du jeu de go et de la culture chinoise trouveront naturellement une place au sein de ce festival.



Les associations culturelles chinoises :

Le festival peut intéresser des associations locales et nationales reliées de près ou de loin au monde chinois, notamment l'école de Thé 正心堂 - *ZhèngXīnTáng*.



Les amateurs de culture chinoise traditionnelle :

Le festival est l'occasion pour les personnes intéressées par la culture chinoise authentique de venir découvrir une petite partie de Chine par la petite fenêtre ouverte à Lapenne..



《 Nous avons imaginé organiser un évènement sur trois jours, du vendredi au dimanche, en proposant différentes animations : ateliers, expositions, conférences, bar à Thés, échoppes. Un évènement pour rassembler un échantillon représentatif des personnes actrices dans l'univers du Thé et du monde chinois traditionnel.



• Ateliers •

☺ La cérémonie du Thé 無我茶會 - WúWǒ CháHui

☺ 工夫茶 - GōngFū Chá - Charly

☺ Bibliothèque ambulante

☺ Troc de Thé, troc de graines, troc d'ustensiles

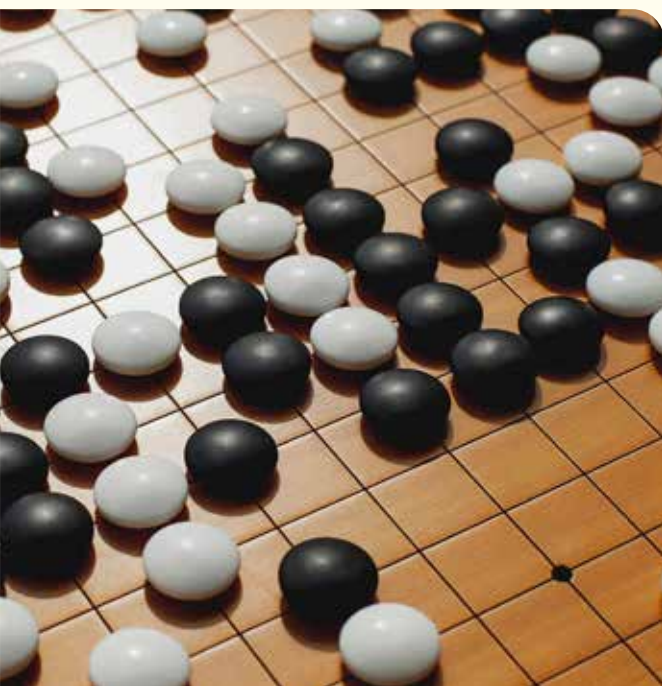
☺ Céramiques et cuisson

☺ Elaboration de quelques classiques de la cuisine chinoise

☺ 圍棋 - WéiQí : Jeu de Go



Les meilleures conférences ne peuvent remplacer l'expérience magique de la dégustation. C'est pourquoi nous souhaitons reproduire l'ambiance de petites maisons de thé populaire (野茶館 - YěCháGuǎn) pour que les personnes puissent s'y arrêter quelques minutes ou plusieurs heures et y savourer de nombreux crus venus de Chine et de Taïwan.



• Intervenant-e-s •

•

•

•

•

•

•

• Conférences •



• Quelques exemples •



Savez-vous planter du thé ?

Le projet de Thomas Bernardi : produire des denrées de qualité dans le respect de la terre et du vivant, ni plus ni moins. C'est aussi l'occasion de créer les conditions pour transmettre des savoir-faire paysans, botaniques, jardiniers et artisanaux dans un cadre bucolique, à deux pas de l'Étang de Gruellau ; une zone naturelle de 60ha. Dans cette conférence, Thomas nous fait un retour d'expérience honnête avec ses joies, ses succès mais aussi ses doutes et ses « désillusions ».

Thomas Bernardi

Après des études en lycée agricole il y a vingt ans, Thomas entame une grande boucle professionnelle dans le milieu associatif culturel et l'éducation populaire. Une expérience foisonnante où pratique, réflexion et rencontres n'ont eu de cesse de s'entremêler. En parallèle, il se forme à la botanique, au jardinage biologique, à la greffe de fruitier, au compostage, et diverses réjouissances terriennes. La boucle est bouclée, vingt ans plus tard : je deviens paysan !

Qu'est-ce que le Wú Wǒ CháHuì ?

Le *Wú Wǒ CháHuì* - 無我茶會 - est une cérémonie de dégustation de thé. La pensée principale de cette cérémonie est portée sur le mot « 無 - Wú » qui signifie en chinois « sans, non- ». Le mot « 我 - Wǒ » veut dire « je ». Le *Wú Wǒ CháHuì* désigne ainsi un événement autour du thé, dans lequel notre « moi » est effacé au profit du partage. Chacun emmène son équipement le plus simple pour faire du thé : une thermos remplie d'eau chaude, une théière, une verseuse, et quatre tasses. Selon l'envie et la possibilité de chacun, on peut y rajouter un bateau à thé ou un simple tissu comme support et quelques autres accessoires.

On s'assoie en cercle, on prépare et partage le thé. A la fin on écoute un morceau de musique ou fait une courte méditation ensemble. Et ensuite chacun est libre de partir de son côté.



Ya Lin

Qualifiée maître-assistante de l'art du thé chinois par la « Chinese Tea Culture Academy » à Taïwan. Née à Taipei, son premier maître de thé était son grand-père maternel, un amateur passionné de thés. C'est lui qui lui a transmis les racines, le goût et l'amour de cette culture du thé. Elle est une disciple du maître FAN, maître de thé renommé à Taïwan et en Chine. Son ambition ? Montrer le goût authentique, la culture et la Voie du thé chinois au plus grand nombre.



100 poèmes pour la vie

Enfants des vents sauvages et des mots dansants, les Cloches à Prières sont le fruit d'une synergie créative portée par la potière Perrine Pottiez et le chant des poètes qui l'accompagne. Ces cent messages d'argile et de papier viennent sonner le sacré de la vie, de l'amour et de la paix dans le lent paysage effervescent et éphémère où ils s'inscrivent.

Dix de ses haïkus sont venus insuffler leur part de liberté à cet essaim de beautés et de sensibilités plurielles, à découvrir ci-dessous.

Perrine Pottiez

Glaner des argiles et des sables, frôler les pins fouler les herbes hautes, sentir l'océan caresser mes pieds. Déposer au soleil mes récoltes. Poudres eau tamis, patience crépitements et calme, décantations volutes tourbillons colorés, je suis des yeux, je me plonge, j'agite, pour qu'enfin sous mes doigts pressés, naissent objets bols oiseaux cloches, dans le silence de mon atelier dans la chaleur de mon four, au creux des mains nous boirons le thé.

La cuisson au feu de bois à haute température

Sébastien s'est engagé dans la voie de la céramique et a choisi comme mode de révélation de l'argile, la cuisson au feu de bois à haute température (1300°C). Les longues cuissons aux bois lui permette d'aborder une expression céramique marquée par les flammes et les cendres. Son atelier est un espace d'expérimentation, d'apprentissage où il explore différentes techniques de modelage, tournage, découpe, émail, sérigraphie. L'étude de l'histoire de la céramique extrême orientale est au cœur de sa réflexion. Les formes, matières et tonalités des céramiques qu'il propose trouvent leur origine dans la nature, elles cherchent à accompagner notre quotidien, tout en révélant doucement leurs secrets.



Sébastien de Groot

Sébastien aime à imaginer la création d'un pont entre l'Orient et l'Occident, et travaille à réintroduire ces formes et objets dans notre quotidien contemporain. Situé dans la région Toulousaine, son atelier de céramique est intégré à son lieu de vie où il donne forme à des pièces utilitaires, d'influence extrême orientale, dans la lignée des céramiques du thé.

Lightning talk : 10'

Un discours éclair, une présentation très courte pour aborder divers sujets autour du Thé, pour inviter à la réflexion et donner envie d'approfondir.

Quelques exemples :

- Bien choisir son eau
- L'histoire du 鐵觀音 - *Tiě GuānYīn*
- Thé et santé
- Tao du Thé
- Pèlerins du Thé
- Rosé pamplemousse et surimi



• Portraits d'exposant-e-s •



Manon Clouzeau

Manon ne pratique qu'un seul style de céramique : les bols. Parce qu'elle aime profondément cette forme-là. Elle est dans une pratique très, très simple parce qu'elle aime la simplicité.

Avec un bol, elle arrive à faire un gaiwan ou une verseuse, juste en adaptant les courbes ou en ajoutant un petit coup de doigt sur le bec.

[...] J'aime les bols, j'aime les nuances, j'aime la matière. J'aime être avec toutes mes subtilités... Je crée tout autour du bol, tel un petit caillou que je sème sur le sable humide après le passage de l'eau. J'aime boire, j'aime déguster au centre d'une terre émaillée. J'aime partager, j'aime échanger, j'aime vivre. Alors, bienvenue dans mon univers aux mille nuances, aux mille matières, aux mille rires.[...]

[...] Mon inspiration, c'est tout ce qui me touche, une lumière, une couleur, une présence, un frisson, un instant, une respiration, un regard, un arbre nu, une voix, un plaisir...

Extrait d'un interview par l'Atelier

Jé le Potier

Jérôme Roussel consacre son travail au domaine du thé. Il l'explore par une pratique quotidienne, pour que l'expérience se transforme en qualités concrètes et utiles pour les pièces. Il fabrique artisanalement tous les styles d'infuseurs, mais aussi, des bouilloires, des brasero, des jarres à thé, des bols à thé... avec le sens du détail et le plaisir de la précision, pour que vous puissiez profiter pleinement de vos « instants thé ».

Je choisis mes matières premières en fonction de deux critères : (1) qu'elles soient françaises, (2) qu'elles amènent des caractéristiques intéressantes pour le thé. Je travaille donc plusieurs types de terre qui vont donner vie à des pièces dont la fonction est différente : c'est le cas entre une théière et une jarre par exemple. Les besoins sont différents en termes de porosité. Ensuite, les attentes d'un amateur de thé peuvent varier, il est donc essentiel de pouvoir proposer différents rendus au niveau du thé. Chaque terre participe à sa manière au rendu.



• Communication •

Le plan de communication sera défini en partenariat avec le service du Pac aux Bambous de Lapenne. Le site internet : <https://gongfucha.brutdethé.fr> sera consolidé jusqu'au jour de l'évènement pour intégrer les informations actualisées du programme et des informations pratiques. Une vidéo pour informer et promouvoir l'évènement sera réalisée et diffusée sur les réseaux sociaux en amont. Un contact est déjà en cours avec les journaux spécialisés et les boutiques pour les aider à présenter l'évènement.

• Budget prévisionnel •

Dans la présentation de ce modèle économique, le Pac aux Bambous de Lapenne ne facture pas de prestation de location.

La billetterie du Parc n'est pas impactée par l'évènement, les tarifs sont les mêmes et la recette revient intégralement au jardin.

Dépenses

POSTE DÉPENSES	MONTANT
Affiches	600 €
Hébergement	1 500 €
Eau / Thé	250 €
Transport	500 €
Aménagement	3 000 €
Com' pro	500 €
Location véhicule	300 €
Catering	600 €
Divers	500 €
TOTAL	7 750€

Recettes

POSTE RECETTES	MONTANT
Tickets « nous aider »	1 000 €
B2T thés	2 000 €
Participation libre	250 €
Sponsors	4 500 €
TOTAL	7 750 €

Sponsors

POSTE DÉPENSES	FINANCEMENT	MONTANT
Communication Web	Scopyleft	4 500 €



Contact

Violaine Andrieux

coucou@brutdethe.fr

+33 631 414 925

<https://gongfucha.brutdethé.fr>