



Festi' thé

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.



Du 08 au 10 juillet 2022

1^{ère} édition de Festi'Thé

Cet été, les personnes professionnelles, amatrices et néophytes pourront se retrouver à la **Bambouseraie en Cévennes** 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

Cet évènement est co-organisé par Jérôme Roussel - Jé le Potier et les membres de l'association Brut de Thé et grands amateurs de Thé : Stéphane Langlois, Thaïs Erbs et Violaine Andrieux.



Violaine Andrieux

Violaine, grande consommatrice de Thé depuis un voyage prolongé sur les terres anglo-saxonnes et, pendant de nombreuses années, 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.



Thaïs Erbs

Thaïs tombe dans le Thé lors de son premier long séjour en Chine, alors qu'il fête ses 17 ans. Cette passion ne l'a pas quitté depuis et se concrétise véritablement lorsqu'il y retourne pour un deuxième long séjour en 2014 et y obtient les certificats de Testeur de thé 評茶員 - *PíngCháYuán* et de Maître de cérémonie 茶藝師 - *CháYìShī* (Occupation Qualification Certificate) auprès du ministère des Ressources humaines chinois.

《 Adeptes des jardins de Thé, des maisons de Thé traditionnelles, des marchés de Thé et des écoles de Thé, je suis guidé par la volonté de découvrir l'univers profond du Thé traditionnel chinois et je partage ma passion avec le plus grand nombre de personnes possible. Tradition et authenticité sont les deux valeurs qui m'animent.



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.



Jé le Potier

Jérôme Roussel est un céramiste spécialisé dans l'univers du Thé. Il exerce depuis neuf ans ce métier.

《 C'est en fabriquant des théières que, petit à petit, les subtilités de fabrication se révèlent, la naïveté s'estompe pour laisser place à une meilleure compréhension de l'objet.



La Bambouseraie en Cévennes

Les jardins exotiques de la Bambouseraie en Cévennes offrent des conditions rêvées pour la réalisation de cet évènement : espace, nature, moyens logistiques et de communication, en totale cohérence avec le thème de l'évènement.

Être au cœur d'un lieu exceptionnel propice à la contemplation semble idéal pour échanger autour du Thé. De plus, organiser des rencontres autour de la culture chinoise du Thé dans cette bambouseraie unique en Europe apparaît comme une opportunité et un défi insolite à relever.

» *Au même titre que la théière reçoit le thé à infuser, nous percevons la Bambouseraie en Cévennes comme un écrin qui met en lumière les différents rendez-vous de cet évènement.*

Nos valeurs

Qualité

Nous privilégions la qualité à la quantité, l'artisanat à l'industrialisation et nous préférons construire un événement à taille humaine plutôt qu'un grand festival.

Tradition

Nous respectons les traditions historiques en nous basant sur les savoirs originels du Thé. Nous recherchons l'authenticité, nous étudions et transmettons des savoir-faire conformes à la tradition.

Enthousiasme

Nous cultivons la joie et le plaisir de faire et nous souhaitons les partager avec l'ensemble des personnes qui vont organiser cet événement ou y participer.

Les principes attachés à nos valeurs

- S'immerger chaque année à la rencontre des acteurs du Thé.
- Organiser un événement à taille humaine.
- Réunir des personnes issues des différents métiers du Thé pour construire ensemble une culture commune sur le Thé traditionnel en France.
- Encourager la diversité, l'auto-organisation et le travail en petits groupes.
- Inviter des personnes inspirantes, créatives, expertes et sympathiques.
- Veiller à instaurer un cadre convivial et bienveillant pour tout le monde, sans distinction aucune.
- Apprendre de domaines transverses : recherche, culture, tradition, artisanat, santé, agriculture, etc.
- Transmettre nos expériences, notre savoir-faire.
- Réfléchir à des problématiques communes pour donner un sens à nos actions.
- Expérimenter en continu pour apprendre de nos erreurs aussi bien que de nos succès.
- Offrir des produits sains et locaux (quand cela est possible) dans le respect des traditions du Thé.



Le Festival



Pour qui ?

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



Les personnes qui visitent la Bambouseraie :

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



Les personnes amatrices de Thé :

En complément des visiteurs de la Bambouseraie, 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 Anduze..



Les thèmes

les Thés de Chine et de Taïwan

Au XVIII^e siècle, la colonisation a particulièrement développé l'essor du Thé en Europe et en Amérique, avec, par notamment, la production industrielle en Inde par les Anglais. Le développement du Thé au Japon remonte quant à lui au XII^e siècle.

La Chine est le berceau historique du Thé. Les traces les plus anciennes de pollen de fleurs de théiers y ont été découvertes dans la province de 貴州 - *GuiZhōu*.

La consommation de feuilles de théiers débiterait, selon la légende de Shennong, aux alentours de -2730, là aussi en Chine.

Comme pour le vin, il existe en Chine différents terroirs avec des spécificités et des procédés de transformations traditionnels. Les six plus une couleurs de Thés (vert, blanc, jaune, bleu-vert, rouge, noir et Pu'er) offrent une diversité de plus de 4000 crus issus de cultivars différents.

La culture chinoise

En plus du Thé, partie dominante du festival, d'autres thèmes satellites seront présentés, toujours dans l'esprit de la tradition chinoise authentique.



La cuisine chinoise : ce festival est l'occasion de découvrir une cuisine chinoise authentique, loin des stéréotypes qui lui sont associés, au travers des créations de jeunes chefs qui allient audace et tradition pour revisiter les arts culinaires de Chine.

Par exemple : Yam'Tcha (<https://www.instagram.com/yamtchaparis>)

Le jeu de Go : en chinois 围棋 - *WéiQí* est un jeu de stratégie abstrait d'origine chinoise pratiqué à deux joueurs dans toute l'Asie.

Les ateliers seront proposés par 樊麾 - *FánHuī*, champion d'Europe en 2013, 2014 et 2015.



La calligraphie chinoise : démonstrations et ateliers

Santé et massage : découverte de la pharmacopée traditionnelle chinoise et massage 推拿 - *Tuīná*

香道 - *XiāngDào* : démonstrations et ateliers autour de l'encens traditionnel chinois.

易經 - *YìJīng* : ateliers et introduction au Livre des changements avec l'association Djohi.



Actualité 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 blogueurs ou vlogueurs, 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 projet

« Nous avons imaginé organiser un événement sur trois jours, du vendredi au dimanche, en proposant différentes animations : ateliers, expositions, conférences, bar à Thés, échoppes. Un événement 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, Thaïs
- ☞ Dégustations à l'aveugle
- ☞ Troc de Thé, troc de graines, troc d'ustensiles
- ☞ Céramiques et cuisson - <http://www.latelierdamelius.fr>
- ☞ Elaboration de quelques classiques de la cuisine chinoise
- ☞ Atelier de Calligraphie - YaLin
- ☞ 圍棋 - WéiQí : Jeu de Go



Bar à Thés

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

- | | |
|----------------|---|
| ☞ Cultivateurs | ☞ Maître de Thé |
| ☞ Céramistes | ☞ Experts : tanin, l'eau, cultiver |
| ☞ Vendeurs | ☞ Animatrices et animateurs (conférences, ateliers) |
| ☞ Amateurs | ☞ Praticiens en médecine chinoise |
| ☞ Auteurs | |

Conférences

Personnes débutantes

- Le nouveau monde du Thé : Léo
- Le Thé à Taïwan : Ya-Lin
- La démarche d'un potier : Jé le potier
- Présentation des types de Thés : Thaïs Erbs
- Cultiver du Thé en France : Thomas Bernardi, Denis Mazerolle
- Les ustensiles du Thé et le vocabulaire
- Lien entre Thé et colonialisme
- L'histoire du Thé : George Van Driem (Bern) - The Tale of Tea
- Tea travellers : deux personnes françaises globe-trotters du Thé

Personnes dégourdiées

- Les tanins : Marc-André Selosse
- L'infusion parfaite : Thaïs Erbs
- Les Pu'er pour de vrai : Olivier Schneider
- Les Wulong : Jakez Hubert
- MeiLeaf : Don Mei - Camden - London - UK
- Teapicture : The NewNewNew types

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

Quelques exemples

La chimie du Thé

« La chimie du Thé est complexe. Complexe comment ? Eh bien, à l'état brut, les feuilles de Thé contiennent des milliers de composés chimiques. Lorsque les feuilles de Thé sont infusées, les composés chimiques qu'elles contiennent se décomposent et forment de nouveaux composés. Nos sens sont émoustillés par les milliers de composés volatils (collectivement appelés « complexe aromatique ») qui s'élèvent de la liqueur de Thé et les milliers de composés non volatils qui flottent dans la liqueur de Thé. Pour cette raison, le Thé est connu comme le maître de la diversité chimique ». Une grande partie de la chimie du Thé, du champ à la tasse, est encore inconnue ! Cette conférence, présentée par Tony Gebely, propose une exploration dans le monde complexe de la chimie du Thé.

Tony Gebely

Au cours de ses treize années d'expérience dans le domaine du Thé, Tony Gebely a travaillé pour de nombreuses sociétés de Thé de premier plan, les aidant à s'orienter dans le secteur florissant des spécialités de l'industrie du Thé. Tony est également le fondateur du site Web World of Tea. Ayant beaucoup voyagé dans les régions productrices de Thé au cours de sa vie et possédant un diplôme en informatique, il a développé une approche pragmatique du Thé qui l'a conduit à écrire, en 2016, son traité Tea : Un guide de l'utilisateur. Tony continue d'être un étudiant de la feuille, travaille actuellement sur son deuxième livre et sert de directeur exécutif pour l'American Specialty Tea Alliance.

Histoire de Thés entre ici et Taïwan

Taïwan a été le pionnier de l'innovation dans les méthodes de traitement du Thé wulong, passant de la méthode traditionnelle à forte intensité de main-d'œuvre à une procédure moderne de fabrication du Thé, mécanisée et à fort volume. Dans cette conférence, Ya-Lin présentera l'objectif de chaque étape du traitement du Thé wulong, les machines et l'évolution à Taïwan au cours des trente-cinq dernières années.

Ya Lin

Qualifiée maître-assistante de l'art du Thé chinois par « 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 ? Faire découvrir le goût authentique, la culture et la Voie du Thé chinois au plus grand nombre.

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

Perrine Pottiez

Autodidacte dans le travail de modelage, elle 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 l'univers de Perrine prend forme.

D'un peu d'argile, les objets prennent vie entre mes mains, lentement

Je les espère poétiques, inattendus, organiques, gracieux

J'y vois la poésie de l'objet ordinaire, un geste ancestral perpétué, la beauté d'une imperfection, la simplicité

De poudres et d'eau, de feu, de sueur et de patience, comme une empreinte sur l'éternité



Communication

Le plan de communication sera défini en partenariat avec le service de la Bambouseraie en Cévennes. Le site internet : <https://festival.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

Dans la présentation de ce modèle économique, la Bambouseraie en Cévennes ne facture pas de prestation de location.

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

Dépenses

POSTE DÉPENSES	MONTANT
Papeterie	200 €
Hébergement	1 500 €
Eau / Thé	180 €
Transport	500 €
Aménagement	3 000 €
Com' pro	500 €
Location véhicule	300 €
Rémunération	5 000 €
Divers	500 €
TOTAL	11 680€

Recettes

POSTE RECETTES	MONTANT
15% sur CA	1 000 €
B2T thés	1 500 €
Participation libre	180 €
Subvention	9 000 €
TOTAL	11 680€

Sponsors

POSTE DÉPENSES	FINANCEMENT	MONTANT
Site Web	Scopyleft	4 500 €
Céramique Bol	M. Clouzeau	3 500 €



Contact

Violaine Andrieux

coucou@brutdethe.fr

+33 631 414 925

festival.brutdethé.fr