**Cha No Yu**

ChaNoYu se traduit littéralement par eau chaude pour le thé. C’est ce qu’on appelé plus communément la cérémonie du thé.

Il s’agit de l’art de servir le thé. Et plus particulièrement la poudre de thé vert appelé matcha.

C’est au 13em siecle que le cha no yu commence à être pratiqué tout d’abord par les samourais.

Influencer par le wabi et le bouddisme zen le cha no yu recherche la plus simple et élégante manière de faire le thé.

Au 16em siecle le cha no yu se démocratise et adopte la forme sous laquelle on le pratique aujourd’hui au travers de des deux ecole majeur Omotesenke et Urasenke.

Le principe de base du cha no yu sont : harmonie (*wa***?**), respect ( *kei*), pureté (*se***?**), et tranquillité (*jaku*)

**Fukusa**

Le fukusa est un carrée de tissus uni d’une trentaine de cm de côté. Il est rouge ou orange pour les femmes et bleu ou violet pour les hommes.

Il a plusieurs fonctions.

Coincé dans le obi Il indique tel le tablier d’un chef cuisiné celui qui va servir le thé.

De par sa couleur il a aussi un côté spirituelle est sert a purifié le natsume et le chashaku.

C’est aussi une manique qui protège les doigts pour ouvrir la bouilloire et servir l’eau chaude.

Enfin c’est un chiffon qui nettoyé le chashaku plein de thé avant de le ranger.

**Chakin**

Le chakin est un rectangle de lin blanc qui sert à nettoyer le bol lors de la cérémonie.

Il est plier en trois et poser au fond du bol. L’une des parti du chakin est plier autour du pouce et forme un coussin, appelé makura, sur lequel reposera le fouet Chasen.

Il est toujours humide et