

toronto  
tea  
festival  
du thé  
de toronto



# toronto tea festival

le festival du  
thé de toronto

02.03.2023 – 02.05.2023

Toronto Reference Library  
La bibliothèque de référence de Toronto



Whether you are a newbie or an aficionado of tea culture, discover the world of trendy and traditional tea at the Toronto Tea Festival. Experience the variety of flavours differing based on place of origin, processing techniques, and preparation style. Gain insight from experts. And of course, shop for your fave tea leaf, tea ware, and related products!

Que vous soyez un débutant ou un passionné de la culture du thé, découvrez le monde populaire et traditionnel du thé au festival du thé de Toronto. Vivez l'expérience de multitude de saveurs différentes en fonction du lieu d'origine, de la technique et du style de préparation. Obtenez l'avis d'experts. Bien entendu, magasinez vos feuilles de thé, articles de thé et produits connexes préférés!



Time Heure	B Beeton Hall Le hall Beeton	C Novella Stage Le stade Novella
10:00		Welcome Bienvenue
10:30	Tea 101 Thé 101	
11:00		Chinese Tea Ceremony Cérémonie du thé chinois
11:30	The Mystic Side of Tea Le côté mystérieux du thé	
12:00		Japanese Tea Ceremony Cérémonie du thé japonais
12:30		
13:00		
13:30	Botany of the Tea Plant La botanique de la plante de thé	Chinese Tea Ceremony Workshop Atelier de cérémonie du thé chinois
14:00		
14:30	Survival Story of a Tea House Histoire de survie d'une maison de thé	Ceramic Tea Ware Les articles de thé en céramique
15:00		
15:30		
16:00	The Rare Tea Experience L'expérience du thé rare	Kombucha Demonstration Démonstration de kombucha
16:30		
17:00		

friday vendredi

Time Heure	B Beeton Hall Le hall Beeton	C Novella Stage Le stade Novella
10:00		
10:30	Tea 101 Thé 101	Tea Tasting with Sommeliers Dégustation de thé avec des sommeliers
11:00		
11:30	Concept to Cup Concept de la tasse	
12:00		
12:30		
13:00		
13:30	Facing the Dragons Affronter les dragons	Kombucha Demonstration Démonstration de kombucha
14:00		
14:30	Flash-Frozen Tea? Le thé surgelé?	Journey to the Land of the Morning Calm Voyage au pays du matin calme
15:00		
15:30	Afternoon Tea & Etiquette Thé de l'après-midi et étiquette	Chinese Tea Ceremony Workshop Atelier de cérémonie du thé chinois

saturday samedi

Time Heure	B Beeton Hall Le hall Beeton	C Novella Stage Le stade Novella
10:00		
10:30	Travel to the Heart of Chinese Tea Voyage au cœur du thé chinois	Tea Tasting with Sommeliers Dégustation de thé avec des sommeliers
11:00		
11:30	Darjeeling Tea Thé Darjeeling	
12:00		
12:30		
13:00		
13:30	All Tea is Camellia Sinensis, Right? Tout le thé est fait par Camellia Sinensis, n'est-ce pas?	Journey to the Land of the Morning Calm Voyage au pays du matin calme
14:00		
14:30	Flash-Frozen Tea? Le thé surgelé?	
15:00		
15:30		The Steep Off Competition Le concours du thé d'infusion
16:00	Afternoon Tea & Etiquette Thé de l'après-midi et étiquette	
16:30		

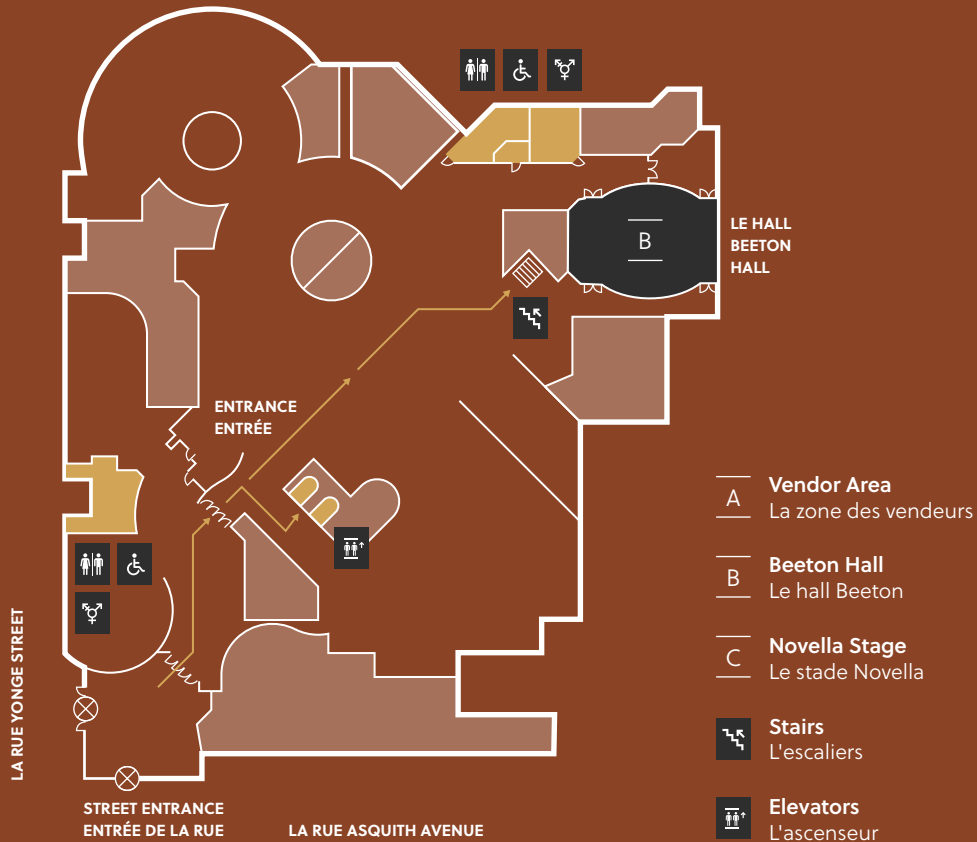
sunday dimanche

- Featured  
En vedette
- Innovation and science  
Innovation et science
- The business of tea  
Le commerce du thé
- Tea culture  
La culture du thé



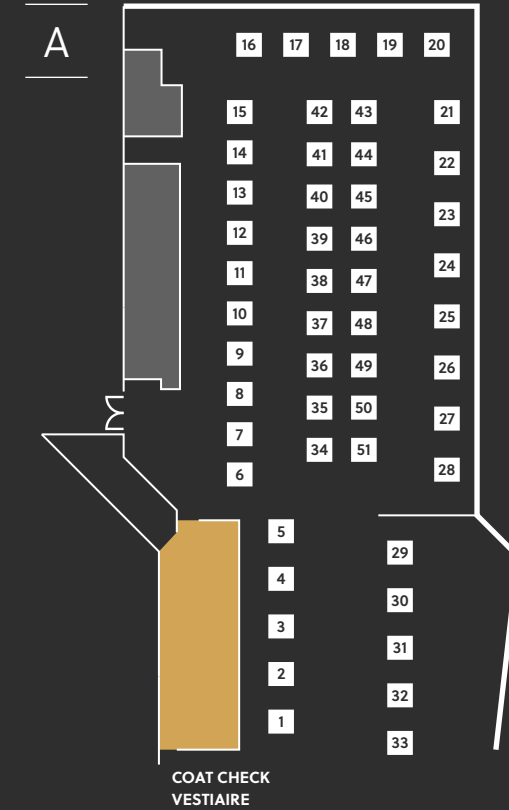
Under 35 y/o Moins de 35 ans	\$5
Adult Adulte	\$10
Senior over 65 y/o Sénior plus de 65 ans	\$5
+ The Rare Tea Experience + L'expérience du thé rare	+ \$60
+ Tea Tasting + Dégustation de thé	+ \$15

admission entrée



1st floor 1er étage

2nd floor 2ème étage



vendors vendeurs

- |                                   |                               |                             |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 Lemon Lily                      | 20 T By Daniel                | 39 The Chai Brewing Company |
| 2 Genuine Tea                     | 21 3 Teas                     | 40 MoTEAvation              |
| 3 Hokusan                         | 22 Health from Transylvania   | 41 Tea Horse                |
| 4 Blair Elements                  | 23 Gulabo Tea                 | 42 Chayo                    |
| 5 Spruewood Handmade Cookie Co.   | 24 MadeGood                   | 43 Flowers to Fragrance     |
| 6 Tea Guild of Canada             | 25 DAVIDsTEA                  | 44 Kenya High Commission    |
| 7 Tao Chaga                       | 26 DAVIDsTEA                  | 45 Sonya's Chai             |
| 8 Tao Tea Leaf                    | 27 Cad-Pays                   | 46 Hojicha Co.              |
| 9 Artizen Kombucha                | 28 Tea Leaves Tea Tasting Bar | 47 Millennia Tea            |
| 10 Deer Cha                       | 29 Tea Sparrow                | 48 TillermanTea             |
| 11 Consulate General of Sri Lanka | 30 Chaiwala                   | 49 Dessert by Deb           |
| 12 Zhen Tea                       | 31 MomoTea                    | 50 Tea with Tracie          |
| 13 Capital Tea                    | 32 Secret Teatime             |                             |
| 14 Misty Mountain Tea Co.         | 33 Tea Rebellion              |                             |
| 15 Camellia Sinensis              | 34 Soocha Tea                 |                             |
| 16 Cha Gloriette                  | 35 Trudy Ann's Chai & Spices  |                             |
| 17 My Tea Brew                    | 36 The Tea Practitioner       |                             |
| 18 Icha                           | 37 The Number E Tea Company   |                             |
| 19 Turmeric Tea                   | 38 Kitimai Tea & Coffee Inc.  |                             |



events événements



■	<b>Featured</b> En vedette	11
■	<b>Innovation and science</b> Innovation et science	19
■	<b>The business of tea</b> Le commerce du thé	25
■	<b>Tea culture</b> La culture du thé	29

## the rare tea experience

## l'expérience du thé rare

**KEVIN GASCOYNE**

Tea taster Kevin Gascoyne of Camellia Sinensis hosts an immersive tea experience like no other. Leading guests through a meditative tasting of some exceptionally rare teas, Kevin explores the essential qualities that make these precious leaves so special.

Le dégustateur de thé Kevin Gascoyne qui fait partie de Camellia Sinensis offre une expérience de thé unique. Il fait en sorte que les invités sont guidés à travers une dégustation méditative comprenant certains thés exceptionnellement rares, Kevin explore les qualités essentielles qui rendent ces feuilles précieuses si spéciales.

B

friday  
vendredi  
5:00 PM

tickets  
billets  
\$60



## tea tasting with sommeliers

dégustation de thé  
avec des sommeliers

TEA GUILD OF CANADA

C	saturday samedi	sunday dimanche	tickets billets
	10:30 AM	10:30 AM	\$15



An intimate learning experience with tea sommeliers and other industry experts, presented by the Tea Guild of Canada! In this two-hour workshop, you'll taste and discover the finer points of ten teas, including some from each of five major categories of tea.

Une expérience d'apprentissage intime avec des sommeliers du thé et d'autres experts du secteur, présentée par le Thé Guild du Canada! Au cours de cet atelier de deux heures, vous goûterez et découvrirez les subtilités de dix thés, dont certains appartiennent à chacune des cinq grandes catégories de thé.

## tea 101 thé 101

KEVIN GASCOYNE

Join British tea taster, writer, and educator Kevin Gascoyne for an introductory workshop on tea history, varieties, trade, processing techniques, and presentation. He co-authored the prize-winning book *Tea: History, Terroirs, Varieties* and owns the *Camellia Sinensis* tea houses and tea schools in Montréal and Québec City.

Rejoignez le dégustateur de thé, écrivain et éducateur britannique Kevin Gascoyne pour un atelier d'introduction à l'histoire, aux variétés, au commerce, aux techniques de traitement et à la présentation du thé. Il est co-auteur du livre primé *Tea: History, Terroirs, Varieties* et est propriétaire des maisons de thé *Camellia Sinensis* et des écoles de thé situées à Montréal et à Québec.

B

friday  
vendredi  
10:30 AM

saturday  
samedi  
10:30 AM





## kombucha demonstration

## démonstration de kombucha

ARTIZEN KOMBUCHA



Join Dasha Smolentseva and Sebastien Armand from Artizen Kombucha in their demonstration of handcrafted kombucha brewing. Derived from an inherited family recipe, their kombucha is made with loose leaf teas, local fruits, and whole spices.

Rejoignez Dasha Smolentseva et Sébastien Armand d'Artizen Kombucha dans leur démonstration de brassage artisanal de kombucha. Provenant d'une recette familiale héritée, leur kombucha est fabriqué avec des feuilles de thé en vrac, des fruits locaux et des épices entières.

C

friday  
vendredi  
4:00 PM

saturday  
samedi  
1:30 PM

## concept to cup concept de la tasse

DAVIDSTEA

DAVIDsTEA is known for its unique, intense, and seemingly impossible tea blends. But what does it take to develop these teas? Discover all this and more as Nadia De La Vega and Celia Acea at DAVIDsTEA join us to talk about tea—from the initial conceptualization to a cup in your hand.

DAVIDsTEA est reconnu pour ses mélanges de thé uniques, intenses et apparemment impossibles. Mais que faut-il pour développer ces thés? Découvrez tout cela et plus encore lorsque Nadia De La Vega et Celia Acea chez DAVIDsTEA nous rejoignent pour parler du thé - de la conceptualisation initiale à la tasse dans votre main.

B

saturday  
samedi

11:30 AM

## flash-frozen tea? le thé surgelé?

TRACY BELL

Reinventing the fresh tea category

Tea processing is an archaic method by which the leaves from the tea plant are transformed into dried leaves for brewing. Learn how Millennia TEA is creating an entirely new type of tea—fresh-picked and flash-frozen—to fuel wellness and deliver more antioxidants.

Réinventer la catégorie du thé frais

Le traitement du thé est une méthode archaïque par laquelle les feuilles du théier sont transformées en feuilles séchées pour l'infusion. Découvrez comment Millennia TEA a créé une toute nouvelle catégorie de thé - fraîchement cueilli et surgelé - pour favoriser le bien-être et fournir le plus d'antioxydants possible.

B

saturday  
samedi

2:30 PM

sunday  
dimanche

2:30 PM

## all tea is camellia sinensis, right?

tout le thé est fait  
par camellia sinensis,  
n'est-ce pas?

DAVID CAMPBELL

One of the first lessons taught to tea newbies is that all tea cultivars and varieties hail from the same plant species – *Camellia sinensis*. In this presentation, tea business owner, writer, and lecturer David Campbell takes a critical look at this myth and proposes an alternate view to the prevailing orthodoxy.

L'une des premières leçons que l'on enseigne aux débutant du thé est que tous les cultivars et toutes les variétés de thé proviennent de la même espèce végétale - *Camellia sinensis*. Dans cette présentation, David Campbell, propriétaire d'une entreprise de thé, écrivain et conférencier, offre un regard critique sur ce mythe et propose une vision différente de l'orthodoxie dominante.

B

sunday  
dimanche  
1:30 PM

## botany of the tea plant

la botanique de  
la plante de thé

LINDA GAYLARD

From the foothills of the Himalayas to the windowsills of tea lovers, the tea plant is tended the world over. Learn about the basic botanical traits of this revered plant and the selection and cultivation of its unique characteristics that has contributed to our enjoyment of this beverage. Linda Gaylard is a Toronto-based sommelier, consultant, educator and the author.

Des contreforts de l'Himalaya aux rebords de fenêtres des amateurs de thé, le théier est cultivé dans le monde entier. Découvrez les caractéristiques botaniques de base de cette plante vénérée ainsi que la sélection et la culture de ses caractéristiques uniques qui ont contribué à notre plaisir de déguster cette boisson.

B

friday  
vendredi  
1:30 PM

## survival story of a tea house

## histoire de survie d'une maison de thé

PHILLIP HOLMANS

Owner of a small, independent tea house, Phillip Holmans specializes in importing small-farmed, organic, direct-trade teas and tisanes. Hear about Phillip's journey, as he offers advice and insight about operating a successful tea business, touching on topics such as wholesaling, e-commerce, staffing, budgeting, and managing a physical store.

Propriétaire d'une petite maison de thé indépendante, Phillip Holmans se spécialise dans l'importation de thés et de tisanes issus de petites exploitations, biologiques et du commerce direct. Découvrez le parcours de Phillip Holmans et ses conseils sur la gestion d'une entreprise de thé prospère, en abordant des sujets tels que la vente en gros, le commerce électronique, la dotation en personnel, la budgétisation et la gestion d'un magasin physique.

B

friday  
vendredi  
2:30 PM



## facing the dragons

affronter  
les dragons

DAVID O'CONNOR

B

friday  
vendredi  
1:30 PM



Putting to good use their experiences living in Asia and traveling to tea regions across the globe, sommelier David O'Connor and his partner Sarah Wilcox started Genuine Tea, which sells farmer-direct teas, Japanese matcha, and organic herbal blends. In this presentation, David talks about the business of tea and his experience securing a deal on CBC Dragons' Den.

Mettant en valeur leur expérience de vie en Asie et leurs voyages dans les régions de thé du monde entier, le sommelier David O'Connor et sa partenaire Sarah Wilcox ont créé Genuine Tea, qui vend des thés provenant directement des agriculteurs, du matcha japonais et des mélanges de plantes biologiques. Dans cette présentation, David parle du commerce du thé et de son expérience dans l'émission Dragons' Den de la CBC.

## the steep off competition

## le concours du thé d'infusion

**TEA GUILD OF CANADA**

See competitors of various skill levels try their hands at making tea, gongfu style. Contestants will perform a small gongfu ceremony in front of a live audience and have their tea tasted by a panel of judges. Audience members will have the opportunity to taste the results and vote for a winner.

Vous apercevrez des concurrents de différents niveaux s'essaient à la préparation du thé, dans le style gongfu. Les participants effectueront une petite cérémonie de gongfu devant un public et feront goûter leur thé à un panel de juges. Les membres du public auront l'occasion de goûter les résultats et de voter pour un gagnant.

C

sunday  
dimanche  
3:30 PM



## chinese tea ceremony workshop

atelier de cérémonie  
du thé chinois

**MING TEA**



In this workshop, guests will have the opportunity to observe centuries-old rituals in an authentic Chinese tea ceremony. After a brief introduction to the historical and cultural background of the Chinese tea ceremony, MING Tea instructors will guide small groups through the process of preparing, serving, and appreciating tea.

Dans cet atelier, les participants auront l'occasion d'observer les rituels séculaires d'une authentique cérémonie chinoise du thé. Après une brève introduction au contexte historique et culturel de la cérémonie du thé chinoise, les instructeurs du thé MING guideront de petits groupes dans le processus de préparation, de service et d'appréciation du thé.

C

friday	saturday
vendredi	samedi
1:30 PM	4:00 PM

## the mystic side of tea

### le côté mystérieux du thé

AMY TAYLOR

The superstitions, rituals, myths, and legends revolving around tea have been adapted and reinvented across countries and cultures for centuries. What is it about this leaf and beverage that we find so heady and mystical? Join Amy Taylor, a professional tea leaf reader, tea room owner, and sommelier for a participatory discussion on her writing for an upcoming book on the mystic side of tea.

Les superstitions, les rituels, les mythes et les légendes qui entourent le thé ont été adaptés et réinventés à travers les pays et les cultures depuis plusieurs siècles. Qu'est-ce qu'il y a de si intéressant et mystérieux avec cette feuille et cette boisson? Rejoignez Amy Taylor, une lectrice professionnelle de feuilles de thé, propriétaire d'un salon de thé et sommelière pour une discussion participative sur son écriture pour un livre à venir sur le côté mystique du thé.

---

B

---

friday  
vendredi  
11:30 AM

## ceramic tea ware

### les articles de thé en céramique

HELEN KONG  
SORLIE MADOX

Form, function, & the making process.

Tea ware are an essential part of the tea steeping process. In this presentation, Helen Kong and Sorlie Madox examine the form and function of ceramics designed for Japanese tea. Helen and Sorlie are the founders of Secret Teatime, a ceramics studio dedicated to making tea ware and bespoke tableware.

Constitution, fonction et le processus de fabrication.

Les articles pour le thé sont un élément essentiel du processus d'infusion du thé. Dans cette présentation, Helen Kong et Sorlie Madox examinent la forme et la fonction des céramiques conçues pour le thé japonais. Helen et Sorlie sont les fondatrices de Secret Teatime, un studio de céramique dédié à la fabrication d'articles pour le thé et de vaisselle sur mesure.

---

C

---

friday  
vendredi  
2:30 PM



## chinese tea ceremony

## cérémonie du thé chinois

**SABRINA CHEN**

Experience a Chinese tea ceremony with tea scientist, sommelier, and educator Sabrina Chen. With a major in tea science and ceremony at the South China Agricultural University, Sabrina has taught and performed award-winning tea ceremonies internationally and now runs Tearoma, which offers premium Chinese tea and classes in tasting and ceremony.

Découvrez une cérémonie du thé chinois avec Sabrina Chen, scientifique, sommelière et éducatrice. Diplômée en science et cérémonie du thé à l'université agricole de Chine du Sud, Sabrina a enseigné et réalisé des cérémonies du thé primées dans le monde entier. Elle dirige aujourd'hui Tearoma, qui propose du thé chinois de qualité supérieure et des cours de dégustation et de cérémonie.

---

C

---

friday  
vendredi  
11:00 AM

## japanese tea ceremony

## cérémonie du thé japonais

**MOMO YOSHIDA**

Born and raised in Japan, Momo Yoshida practices the Japanese tea ceremony with passion. Momo is a tea lover, certified sommelier, and owner of Momo Tea.

Née et élevée au Japon, Momo Yoshida pratique la cérémonie du thé japonais avec passion. Momo est un amateur de thé, un sommelier certifié et le propriétaire du Thé Momo.

---

C

---

friday  
vendredi  
12:00 PM

## journey to the land of the morning calm

### voyage au pays du matin calme

**SOO PARK**

Korean tea regions and types.

Discover the Korean teas that are little-known and rarely available in the western market. Learn about Korean tea culture, varieties, processing methods, regions, and festivals with Soo Park, sommelier and founder of Soocha Tea, the first company in Canada to specialize in premium Korean Teas.

Régions et types de thé en Corée.

Découvrez les thés coréens qui sont peu connus et rarement disponibles sur le marché occidental. Apprenez-en plus sur la culture du thé coréen, ses variétés, ses méthodes de transformation, ses régions et ses festivals avec Soo Park, sommelier et fondateur du thé Soocha, la première entreprise au Canada à se spécialiser dans les thés coréens de qualité supérieure.

C

saturday  
samedi

2:30 PM

sunday  
dimanche

1:30 PM

## travel to the heart of chinese tea

### voyage au cœur du thé chinois

**PHIL RUSHWORTH**

Stories of a western tea newbie  
turned tea savvy

Having visited many remote tea regions in China, Phil Rushworth shares the most unforgettable experiences from his tea travels as a westerner, from visits to bio-dynamic tea farms to walks under hundred-year-old tea tree canopies.

Histoires d'une débutante occidentale  
devenue experte en thé

Après avoir visité de nombreuses régions de thé éloignées en Chine, Phil Rushworth partage les expériences les plus inoubliables de ses voyages de thé en tant qu'occidental, des visites de fermes de thé biodynamiques aux promenades sous des canopées de théiers centenaires.

B

sunday  
dimanche

10:30 AM

## afternoon tea & etiquette

thé de l'après-midi  
et étiquette

HEATHER KINGDON

Heather Kingdon explores how tea influenced material culture, social behaviour, and social ideals in 19th century English middle-class households, keeping in mind the circulation of ideas through household manuals, women's magazines, and etiquette books. Heather has a master's degree in History at the University of Toronto.

Heather Kingdon explore la façon dont le thé a influencé la culture matérielle, le comportement social et les idéaux sociaux dans les ménages de la classe moyenne anglaise du 19<sup>th</sup> siècle, en gardant à l'esprit la circulation des idées à travers les manuels de ménage, les magazines féminins et les livres d'étiquette. Heather est titulaire d'une maîtrise en histoire de l'Université de Toronto.

B

saturday  
samedi

4:00 PM

sunday  
dimanche

4:00 PM

## darjeeling tea thé darjeeling

KEVIN GASCOYNE

Kevin Gascoyne takes the audience on a deep dive into Darjeeling tea. A British tea taster, author, and educator, Kevin owns the Camellia Sinensis tea houses and tea schools in Montréal and Québec City.

Kevin Gascoyne apporte le public dans une plongée profonde dans le thé Darjeeling. Goûteur de thé, auteur et éducateur britannique, Kevin est propriétaire des maisons de thé Camellia Sinensis et des écoles de thé à Montréal et à Québec.

B

saturday  
samedi

11:30 AM

### Presenting sponsors

Présentation des sponsors

TAO Tea Leaf

Tea Guild of Canada

### Festival sponsors

Les sponsors du festival

Capital Tea

Cha Gloriette

### Photographer credits

Les crédits photographes

Ines Iachelini (inside front • à l'intérieur avant),  
Milada Vigerova (p.10), Igor Miske (p.13), Alisher Sharip  
(p.15), Miti (p.17), Klara Avsenik (p.19), Nathan Dumlao  
(p.25), Louis Hansel (p.27), Sergey Norkov (p.29),  
Joshua Fernandez (p.31), Content Pixie (inside back •  
à l'intérieur du dos)

All photos from Unsplash.com

Toutes les photos de Unsplash.com

### Icon credits

Les crédits d'icônes

Brad Avison, B. Farias, Bakena Studio, Travis Avery  
(pp. 6-9)

Icons from TheNounProject.com

Icônes de The NounProject.com



thank you  
for joining us

merci de nous  
avoir rejoint

See you next year!  
À l'année prochaine !

(647) 878-6934

[info@teafestivaltoronto.com](mailto:info@teafestivaltoronto.com)

934 Yonge Street  
Toronto, Ontario  
M4W 2J2

[facebook.com/TorontoTeaFestival](https://facebook.com/TorontoTeaFestival)

**Instagram** @torontoteafestival

**Twitter** @TOTeaFestival

