



PROGRAMMATION

Animations & événements
Maison de thé & École de thé



DE SEPTEMBRE 2023 À FÉVRIER 2024

ÉDITORIAL

Dans le monde que l'humanité a construit jusqu'ici, opérer des changements de comportements et d'attitudes demande patience, persévérance et engagements.

Et c'est bien cela qui constitue le terreau des Jardins de Gaïa : des engagements en faveur de l'environnement et de l'humain. Je suis Michaël, animateur de Médi'thé, bienvenue dans l'univers du thé et de la méditation.

Au rythme des battements du cœur de la vie

Perpétuellement, tout est extrémité sans fin...

La vie est emprunte aux cycles et nous ne pouvons nous soustraire à ces rythmes qui cadencent notre être et l'environnement ; tout est début et tout est fin, à moins que ce ne soit l'inverse ?

Écoute attentive : inspiration, pause... expiration, pause...

Perpétuellement, tout est changement...

Tout autour de la planète, du Nord au Sud, d'Est en Ouest, valse à quatre temps ou bien valse à deux temps, rythme des saisons qui colorent tous les phénomènes de vie.

Expansion, pause... rétraction, pause... croissance, pause... décroissance, pause... rythmes de temporalité ou plutôt, continuum.

Une graine, un arbre, des feuilles... tú, une plante amère ; chá, du thé.

Un ballet aquatique des éléments qui s'ouvrent l'un l'autre dans l'alliance de feuilles et d'eau.

Métamorphose. L'esprit s'éveille et traverse Maya, voile de l'illusion.

Un son primordial rythme les battements du cœur de la vie... ॐ

Perpétuellement, tout est transformation...

Résonance dans nos propres cœurs, écho du macrocosme dans le microcosme : l'infiniment grand dans le petit, l'infiniment petit dans le grand ; jeux d'équilibres entre plein et vide, convergence vers l'unité dans la diversité.

Perpétuellement, tout est éternité...

*« C'est impossible, dit la Fierté
C'est risqué, dit l'Expérience
C'est sans issue, dit la Raison.
Essayons, murmure le cœur »*

William Arthur Ward

***Membre de la Maison de thé, Animateur Médi'thé
et professeur de yoga***



SOMMAIRE

◆ Présentation	4
◆ École de thé & Art de la dégustation	5-9
◆ Évènements	10
◆ Animations jeunesse	11
◆ Expositions	12-13
◆ Récapitulatif des animations & évènements.....	14-15
◆ Informations pratiques / notes.....	16-19





Lieu de détente & d'évasion

Implantée en plein cœur de nos jardins japonais depuis 2004, notre Maison de thé contribue aujourd'hui à élever les Jardins de Gaïa au rang de **berceau du thé en Alsace**.

Devenu refuge LPO depuis 2015, ce trésor insoupçonné, entouré par une envoûtante bamboueraie, est une véritable invitation à la détente et à la découverte.

Baptisée « chaquan » en Chine depuis la dynastie des Tang (618-907), cette réplique alsacienne, imprégnée des voyages de ses créateurs, transmet un amour pour le raffinement d'inspiration asiatique, oscillant entre tradition et modernité.

Pénétrer dans la Maison de thé, c'est laisser de côté le bruit de la vie quotidienne et accéder à un univers où l'on travaille sur l'éphémère et l'instant présent.

Mais ce lieu ne serait rien, sans son pavillon de cérémonie, **lieu emblématique, où convergent l'art du thé et la voie du thé pour ne faire plus qu'un**. Ici, tout est minutie : le soin apporté, l'utilisation d'accessoires à la fois simples et spécifiques, la délicatesse et la parfaite précision de la gestuelle.



Un rituel d'une grande complexité qui, pourtant, lorsqu'il est maîtrisé, paraît d'une grande simplicité !

Par une douce matinée d'automne ou par une fraîche journée d'hiver, notre équipe se réjouit de vous faire découvrir nos références de thés, d'infusions et de mocktails maison.

Amateur ou novice, nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir notre monde, et de vous trouver l'infusion qui vous correspondra le mieux, au moment de votre venue.

A très bientôt !

Lieu de partage & d'expériences



Véritable porte-parole d'une culture ancestrale, **l'École de thé est l'occasion de faire vibrer les curieux en quête de savoir et d'évasion.**

L'apprentissage des fondamentaux est essentiel à la réussite de vos infusions. Trouver le juste équilibre nécessite des connaissances et une attention particulière, afin de pouvoir profiter pleinement des saveurs et parfums de cette boisson millénaire.

La maîtrise de la température, du grammage et du temps d'infusion deviendra votre fidèle alliée.

Mais l'initiation au thé ne se limite pas à la maîtrise de ces fondamentaux : c'est aussi **une porte ouverte sur un univers riche et passionnant.**

De l'histoire à la géographie, en passant par la botanique ou encore l'écologie, vous vous familiariserez avec les différents terroirs et apprendrez à maîtriser une gestuelle ancestrale et précise lors des différents services.

Venir à l'École de thé, c'est voyager !

Célébrer la fête des couleurs en dégustant un Darjeeling primeur comme le Holi Beauty, se délecter d'un Long Jing Senteur Céleste et découvrir l'un des dix plus grands thés de Chine, observer et s'entraîner à la préparation d'un Matcha, fameux thé vert battu, et remonter au temps des samourais et poètes japonais : Le thé fascine et engendre un enthousiasme grandissant au fil des ateliers et cours proposés.

Bienvenue à l'École de thé !

Pour plus d'informations :
ecole@jardinsdegaia.com

LES ATELIERS « DÉCOUVERTE »

*Suivez le guide et apprenez en plus sur le monde si vaste du thé.
De nouveaux ateliers au programme ce semestre :*



A la découverte du thé

Six familles de thés issues de la même plante. De son origine à nos jours, venez percer les secrets du *Camellia Sinensis* en suivant son parcours du jardin à la tasse. Ce voyage sera l'occasion de cultiver votre appréciation du thé : botanique, environnement favorable à l'épanouissement du théier et techniques de transformation seront passés en revue. Nous agrémenterons cet itinéraire de dégustations comparatives pour une plus grande expérience.

+ L'expérience sur l'infusion consciente (1 heure, 10 € sup.)

Suite à ce cours riche en informations, vous aurez la possibilité de dépasser le stade de la théorie en expérimentant une technique d'infusion. Des prérequis (grammage, températures et temps d'infusion) à l'intention (implication et présence), vous laisserez vos pensées de côté pour vous concentrer sur vos sens le temps d'un instant.



30 € / pers. • 9h30 • Durée 2h

+ 10 € / pers. pour l'expérience sur l'infusion consciente • Durée 1h

Dates 2023 (samedis) : 16 septembre • 23 septembre • 14 octobre • 4 novembre • 2 décembre

Dates 2024 (samedis) : 6 janvier • 3 février



Les thés du Japon : entre ombre et lumière



Cet atelier est une invitation au goût du Japon. La production du thé à l'étuvée a pour objectif de préserver, autant que possible, le goût et les parfums naturels des feuilles tout en révélant l'Umami : la saveur signature des thés verts japonais.

Vous découvrirez ainsi, à travers un apport théorique et des dégustations comparées, les célèbres Sencha, Gyokuro, Matcha, Hojicha et Genmaicha. Pour couronner le tout, un accompagnement de pâtisseries traditionnelles japonaises viendra définitivement achever la séduction de vos papilles.

35 € / pers. • 9h30 • Durée 2h

Dates 2023 (samedis) : 30 septembre • 28 octobre

Dates 2024 (samedis) : 13 janvier

Le thé au gré des saisons : Les thés noirs, sombres et wulong

Saviez-vous que le thé est un produit de saison ?

En effet, selon la médecine traditionnelle chinoise, les thés, au même titre que nos aliments, ont une nature et celle-ci est déterminante dans le choix et l'orientation de notre alimentation. Ainsi, selon la couleur, un thé peut être de nature froide, chaude ou neutre.

Cette approche vous accompagnera dans la manière d'apprivoiser et d'apprécier les différentes familles de thés. Lors de cette séance initiatique, nous nous emploierons à découvrir et déguster les thés en fonction de leur nature et de la saison : froide pour les thés blancs, verts et jaunes au printemps et en été ; chaude pour les thés noirs et sombres en automne et en hiver ; neutre pour les wulong, à consommer toute l'année.

30 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*

Dates (samedis) : 9 décembre 2023 • 10 février 2024



Voyage au cœur de nos terroirs : Le terroir Indien

Nous vous proposons, le temps d'une matinée, de plonger dans l'univers de nos terroirs.

Entretien des théiers, cueillette et production seront abordés à travers des diapos photos, le tout enrichi avec l'expérience du terrain. Cette matinée sera également l'occasion d'aborder les valeurs de l'agriculture biologique et du commerce équitable, si chères à nos yeux. Ainsi, vous serez en mesure de capter l'essence de notre démarche et l'aboutissement que représente aujourd'hui les thés de Gaïa. Pour débiter ce nouvel atelier, nous vous proposons un saut dans le terroir Indien.

30 € / pers. • 9h30 • *Durée 3h*

Date : samedi 25 novembre 2023

Chanoyu : cérémonie de thé japonaise

avec Hiroko Fujii - Maître de thé

Offrez-vous un moment de détente savoureux au cœur de notre pavillon de cérémonie. Littéralement « eau chaude pour le thé », le chanoyu est l'art de préparer le thé dans le silence et la contemplation, fortement influencé par le bouddhisme zen.

Ainsi, vous prenez conscience de la beauté de l'instant tout en saisissant sa nature éphémère. Vivez la cérémonie japonaise en trois dégustations avec les traditionnels gyokuro, sencha et matcha.

35 € / pers. • 10h30 ou 14h • *Durée 2h*

Dates 2023 (samedis) : 16 septembre • 7 octobre
• 4 novembre • 16 décembre

Dates 2024 (samedis) : 13 janvier • 10 février



L'art de la dégustation chinoise

avec Mei Kuad

Profitez d'une dégustation de grande envergure en vous laissant envoûter par le service traditionnel de grands thés chinois. Mei Kuad vous fera découvrir, entre autre, wu long et pu'er en service gong fu cha dans le cadre de notre Maison de thé.

35 € / pers. • 10h30 ou 14h • *Durée 2h*

Dates 2023 (samedis) : 9 septembre
• 14 octobre • 9 décembre

Dates 2024 (samedis) : 20 janvier • 24 février



Médi'thé

avec **Michaël Humbrecht**

Envie d'une pause thé et méditation ?
Nous avons ce qu'il vous faut !

Un atelier de respiration, méditation, chants mantras qui se termine par une dégustation de thés en pleine conscience.

30 € / pers. • 10h • Durée 1h45

Dates 2023 (samedis) : 23 septembre

• 21 octobre • 25 novembre • 2 décembre

Dates 2024 (samedis) : 27 janvier

• 3 février



Marché de Noël aux Jardins de Gaïa :

Petit marché d'artisans locaux et d'associations partenaires



Après une première édition pleine de joie et d'entrain, nous rééditons le **Noël local et engagé aux Jardins de Gaïa**.

Petit marché de producteurs locaux, découvertes et dégustations de nos références hivernales, mocktails festifs et gourmands à souhait, petites restaurations...

Vos petits lutins pourront déguster un manala offert par la maison !

Une belle façon d'entrer en douceur dans cette période de fête et de lumière, qui réchauffe chaque année nos cœurs !

Entrée libre • de 11h à 20h

Date : samedi 18 novembre 2023



Sur réservation, au 03 90 56 20 20

Spectacle Jeune Public :

C'est quoi Noël

par Marikala et Jo



La fée de la forêt et son copain le lutin vont s'interroger avec humour sur le VRAI SENS de Noël...

Un voyage poétique, entre théâtre et chansons : revenons ensemble à l'essentiel en nous interrogeant avec douceur joie sur ce qui compte vraiment !

Goûter offert !

7,50 € / enfant. (gratuit pour l'accompagnant)

15h00 • Durée 45 min

Date : mercredi 13 décembre

Dès
3 ans





Illustrations scientifiques

Sous l'océan

Artiste : Amélie Manchoulas

Amélie Manchoulas, alias Amypiou, s'inspire de son amour pour la biodiversité et de ses voyages, au Japon notamment, pour créer des images chatoyantes. Elle s'essaie aux différentes techniques et outils de dessins tels que le stylo bic, la gouache ou le dessin digital. Graphiste de métier, les procédés d'impression n'ont aucun secret pour elle, sa technique préférée est la risographie : elle s'est d'ailleurs formée et imprime elle-même ses images dans un laboratoire à Nancy.

Entrée gratuite

du 5 septembre au 4 novembre 2023

présence de l'artiste sur place le 30 septembre

Peinture

Aquarelles japonaises

Artiste : **Morgane Boullier**

Morgane Boullier est une artiste française, peintre et illustratrice, originaire de Bretagne. Installée au Japon entre 2016 et 2021, elle découvre et s'initie au sumi-e (peinture à l'encre traditionnelle et pratique zen japonaise) aux côtés d'un maître japonais de renom. Son travail, principalement à l'encre sumi noire et aquarelle japonaise sur papier de riz, s'inspire de la nature, des particularités de chaque saison, et bien sûr, du Japon.

Entrée gratuite

du 7 novembre 2023 au 8 janvier 2024



Céramiques

Au « grès » du vent et du feu

Artiste : **Carole Neilson**

Après un passage de quelques années à San Francisco où elle avait installé son atelier, Carole Neilson est de retour sur sa terre natale, l'Alsace. En développant une technique de cuisson alternative où l'enfumage laisse place à l'imprévu et au mystère, chaque pièce est unique.

Entrée gratuite

du 9 janvier au 2 mars 2024

Septembre 2023

Samedi 9	L'art de la dégustation chinoise	P. 8
Samedi 16	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 16	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8
Samedi 23	Médi'thé	P. 9
Samedi 23	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 30	Les thés du Japon : Entre ombre et lumière	P. 6

Octobre 2023

Samedi 7	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8
Samedi 14	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 14	L'art de la dégustation chinoise	P. 8
Samedi 21	Médi'thé	P. 9
Samedi 28	Les thés du Japon : Entre ombre et lumière	P. 6

Novembre 2023

Samedi 4	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 4	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8
Samedi 18	Marché de Noël	P. 10
Samedi 25	Médi'thé	P. 9
Samedi 25	Voyage de cœur de nos terroirs	P. 7





Décembre 2023

Samedi 2	Médi'thé	P. 9
Samedi 2	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 9	Le thé au gré des saisons	P. 7
Samedi 9	L'art de la dégustation chinoise	P. 8
Mercredi 13	Spectacle : C'est quoi Noël	P. 11
Samedi 16	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8

Janvier 2024

Samedi 6	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 13	Les thés du Japon : Entre ombre et lumière	P. 6
Samedi 13	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8
Samedi 20	L'art de la dégustation chinoise	P. 8
Samedi 27	Médi'thé	P. 9

Février 2024

Samedi 3	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 3	Médi'thé	P. 9
Samedi 10	Le thé au gré des saisons	P. 7
Samedi 10	Chanoyu : cérémonie de thé japonaise	P. 8
Samedi 24	L'art de la dégustation chinoise	P. 8



La Maison de thé

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h (*service jusqu'à 17h30*)

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 22

Par email : animation@jardinsdegaia.com

L'École de thé

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 22

Par email : ecole@jardinsdegaia.com

Le Service de Vente par Correspondance

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h

Par téléphone : +33 (0)3 88 85 88 30

Par email : courriervpc@jardinsdegaia.com

La Boutique

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 20

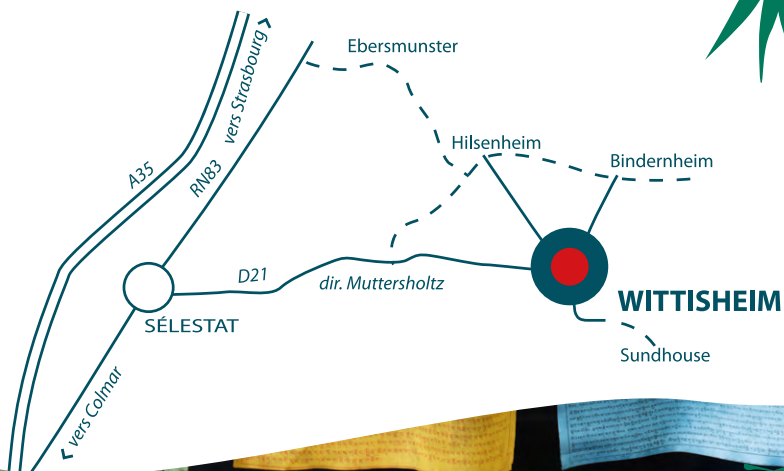
Par email : caisse@jardinsdegaia.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :





Z. A. – 6, RUE DE L'ÉCLUSE
67820 WITTISHEIM - FRANCE





Horizontal lines for writing, spanning the width of the page below the header.

A series of horizontal lines for writing, consisting of a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line.





LES JARDINS DE
GAÏA
GRANDS THÉS BIO
TERRA  MADRE

PLVMT7005