



PROGRAMMATION

Animations & événements
Maison de thé & École de thé



DE MARS À AOÛT 2024

ÉDITORIAL

Le thé est une invitation à savourer le parfum de l'ici et maintenant en pleine conscience... A apprécier le son de l'eau qui bout, les reflets de la lumière qui illuminent la porcelaine, la chaleur de la tasse entre ses mains, les rayons du soleil qui traversent ses mille et une liqueurs changeantes et éphémères. C'est une boisson d'alchimiste... changeant l'eau en or.

Le thé est une invitation à porter un autre regard sur les choses. Un regard pacifiste empli de poésie, qui force le ralentissement et la contemplation des trésors de la Nature et de ce que l'Humanité a fait de plus beau. C'est un pur baume au cœur... Dans un monde qui en a bien besoin !

Le thé est une invitation à travailler sur soi et son ouverture aux autres. Il m'efforce chaque jour, avec patience, à écouter finement ce qui m'entoure et à saisir la « juste » dégustation, en harmonie avec l'instant présent (saisons, goûts des hôtes, choix du thé, des ustensiles, citations inspirantes, etc...). En cela, le thé est une discipline qui demande à la fois souplesse et rigueur.

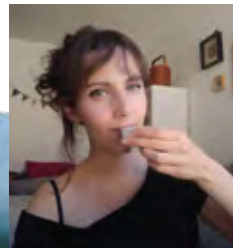
Le thé est une invitation au « wuwo » (absence d'ego), à gagner en humilité. Il est à la fois, tout et rien : quelques feuilles dans de l'eau chaude, mais aussi, du Temps, de l'Amour et du Travail en huiles essentielles. En bref, une potion d'humour propre.

Le thé est une invitation à célébrer la vie. Pas dans un sens hédoniste, très occidental et souvent dans l'excès, mais dans son sens spirituel, « zen ». Il invite à la tempérance, à l'équilibre, à trouver la Voie du milieu, l'harmonie entre l'intérieur et l'extérieur, à prendre soin de sa santé physique et mentale. En ce sens, le thé est bel et bien un élixir de longue vie.

*Et enfin et surtout,
le thé est une invitation au minimalisme, à la sobriété heureuse.*

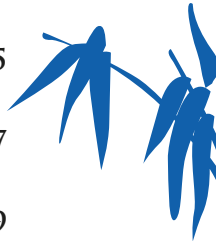
*Alors consommez-le en conscience,
dans tous les sens du terme.*

Sarah Albertini,
formatrice et responsable du cursus
de sommellerie en thé



SOMMAIRE

◆	Présentation	4
◆	École de thé & Art de la dégustation	5-9
◆	Évènements	10-11
◆	Animations jeunesse	12-13
◆	Expositions	14-15
◆	Récapitulatif des animations & évènements	16-17
◆	Informations pratiques	18-19





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 un frais matin de printemps ou une lumineuse journée d'été, 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 transmission de connaissances et de savoir-faire



Notre cursus de formation en ligne s'adresse à toutes les personnes passionnées par l'univers du thé, professionnels et particuliers, souhaitant s'initier à la sommellerie.

Durant 70h de cours environ, découvrez les rudiments de ce métier qui s'invente en Europe, à la croisée d'une philosophie zen ancestrale et d'une approche créative des arts de la table.

À la manière de l'œnologie, vous apprendrez à décortiquer les palettes aromatiques du thé et leurs caractéristiques organoleptiques afin d'affiner votre vocabulaire de tea tasting.

Vous travaillerez aussi votre gestuelle grâce à de nombreux exercices de service du thé : en théière classique et en set traditionnel (chinois : gaiwan et japonais : kyusu et matcha).

À l'issue de la formation, vous serez capable de conseiller votre entourage et/ou vos clients dans leurs achats et en mesure de sélectionner tous les paramètres d'une infusion « optimale » (grammages, temps et températures, qualité de l'eau...).

Vous découvrirez aussi l'art des accords thés et mets à travers un cycle « thé et gastronomie » riche en découvertes et en inspirations culinaires.

Vous apprendrez, par ailleurs, à dissocier, à la vue et au goût, les terroirs, les variétés de théiers, les types de cueillette et les méthodes de transformation des thés présentés lors des exercices. De nombreux apports historiques, botaniques et culturels autour du thé viendront étoffer votre connaissance de cette boisson légendaire, aux mille et une facettes.

Programme et modalités d'inscription :



<https://www.jardinsdegaia.com/blog/cursus-de-sommelier-en-the/>

Pour plus d'informations :
sarah.albertini@jardinsdegaia.com

LES ATELIERS « DÉCOUVERTE »

NOUVEAU

Nos ateliers découvertes sont maintenant **aussi disponibles en ligne !**

Retrouvez plus d'informations sur notre site web :
<https://www.jardinsdegaia.com/ecole-de-the-en-ligne/>



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 2024 (samedis) : 2 mars • 13 avril • 4 mai • 8 juin • 6 juillet • 3 août



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 2024 (samedis) : 30 mars • 29 juin



Le thé au gré des saisons : les thés blancs, jaunes et verts

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 2024 (samedis) : 27 avril • 27 juillet



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 cette édition, nous vous proposons un saut dans le terroir indien.

30 € / pers. • 9h30 • *Durée 3h*

Date : samedi 18 mai 2024

Atelier thés glacés et mocktails

Apprenez à réaliser vos thés et tisanes glacés fait maison.

Délicieux, économique et convivial, l'ice tea n'aura plus aucun secret pour vous... Profitez de cette matinée sur la terrasse, au cœur de notre jardin japonais, pour siroter plusieurs mocktails à reproduire tout l'été pour gâter votre famille et épater vos invités ! Découvrez des méthodes simples et rapides pour réussir à coup sûr vos créations.

30 € / pers. • 13h30 • Durée 1h30
Dates 2024 (samedis) : 22 juin • 6 juillet



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 2024 (samedis) : 23 mars • 27 avril
 • 11 mai • 22 juin

Chanoyu : cérémonie de thé japonaise

avec **Hiroko Fujii - Maître de thé**

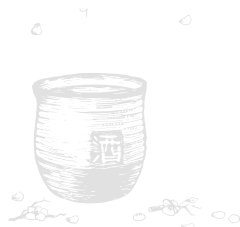
Offrez-vous un moment de détente savoureux au cœur de notre pavillon de cérémonie. Littéralement « eau chaude pour le thé », le chanoyu est l'art de préparer le thé dans le silence et la contemplation, fortement influencé par le bouddhisme zen.

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 1h30

Dates 2024 (samedis) : 9 mars • 6 avril • 18 mai • 8 juin

• 20 juillet • 17 août



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 autres, wu long et pu'er en service gong fu cha dans le cadre de notre Maison de thé.

35 € / pers. • 13h30 ou 15h30 • Durée 1h30

Dates 2024 (samedis) : 16 mars • 20 avril

• 25 mai • 15 juin • 13 juillet • 24 août

« Holi Party »

La fête des couleurs



Quoi de mieux qu'une après-midi haute en couleurs pour célébrer le passage de l'hiver au printemps ?

À l'image de la fête « Holi », populaire en Inde, notre Maison de Thé se parera de ces plus belles nuances pour créer une ambiance propice au partage, à l'optimisme et à la vitalité.

Venez faire le plein d'énergie positive et profitez d'un moment convivial en famille, ponctué de dégustations d'une belle sélection de thés indiens natures et aromatisés, mais aussi d'activités ludiques pour les plus jeunes.

Entrée libre • de 13h30 à 17h30

Date : mercredi 27 mars 2024

Découverte musicale

Cyrille Lecoq

Dès son adolescence, Cyrille Lecoq développe son intérêt pour les musiques de tous horizons, à la découverte de multiples instruments et de nouvelles sonorités.

En 2003, c'est le Handpan qui s'offre à lui : l'instrument fit un tel écho à sa sensibilité qu'il en fait aujourd'hui son principal mode d'expression artistique.

Nous vous invitons le temps d'une après-midi à découvrir son univers musical et pourquoi pas, à vous essayer vous aussi au Handpan à ses côtés.

Entrée libre • de 14h à 17h

Date : samedi 4 mai 2024

2 sessions de découverte de l'instrument :
à 15h et à 16h



Gaïa en fête !

Célébrons ensemble l'arrivée de l'été

A l'approche de l'été, nous vous invitons à vivre une journée festive et conviviale aux Jardins de Gaïa, durant laquelle nos thés, infusions et épices bio seront mis à l'honneur.

Rythmée par divers ateliers et dégustations des premières récoltes 2024 de Chine, d'Inde et du Japon, cet événement sera l'occasion d'échanger autour de nos partenaires producteurs mais aussi des engagements de l'entreprise pour la Nature, notamment autour de la biodynamie.

Food trucks gourmands, stands d'artisans locaux et engagés, jeux géants en bois et autres surprises viendront ponctuer ce beau moment de partage.

Notre Maison de thé sera également ouverte tout au long de la journée pour vous concocter mocktails de saison et autres thés glacés.



Entrée libre, ateliers payants • de 10h à 19h

Date : samedi 1^{er} juin 2024



Spectacles Jeune Public :

Qui de l'œuf ou de la poule ?

par Shérazade Ferraj



Il était une fois une fermière grognon et solitaire. Sa vie bien rangée va basculer le jour où un gang de poulettes rebelles va montrer les dents et décider de ne pas livrer leur œuf.

A votre avis, qui gagnera l'œuf ? Vous le découvrirez dans ce spectacle de marionnettes musical et participatif.

Goûter offert !

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

15h00 • Durée 30 min

Date : mercredi 24 avril 2024

Dès
3 ans





Coton sauvage

par Priscilla Jean-Baptiste

Voici l'histoire d'une petite fille aux cheveux couleur coton vivant dans un tout petit village d'Afrique noire. Curieuse et débordante d'énergie, Coton Sauvage aime chanter, danser, sauter de pierre en pierre, observer le sommet des montagnes ou encore grimper aux arbres.

Mais parfois, Coton sauvage se sent seule car il n'y a pas d'autres enfants dans son village. Un jour, elle prend son courage à deux mains et décide de traverser la savane en direction du village voisin. D'étape en étape, elle fera de belles et joyeuses rencontres inattendues...

Accompagnée de ses marionnettes enchantées, de paysages colorés et d'instruments de percussions afro, l'artiste vous embarquera dans un fabuleux voyage musical autour de l'amitié et de la solidarité.

Goûter offert !

7,50 € / enfant. (gratuit pour l'accompagnant) • 15h00 • Durée 35 min

Date : mercredi 19 juin 2024

Dès
3 ans



Photographies de voyage

Âmes du monde

Artiste : **Alexandre Sattler**

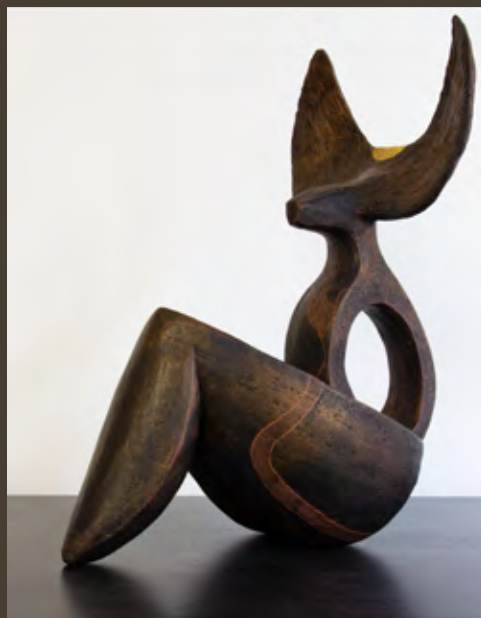
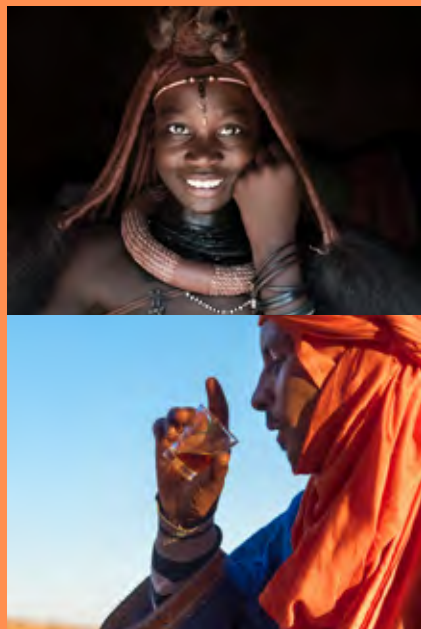
La diversité culturelle est une force motrice du développement humain et un moyen de mener une vie intellectuelle, affective, morale et spirituelle plus satisfaisante.

Dans un monde où sévit parfois une famine de l'essentiel, la diversité des peuples nous rappelle que nous sommes tous interdépendants.

Dans cette série de portraits, le photographe humaniste Alexandre Sattler rend hommage à la beauté de nos différences.

Entrée gratuite

du 5 mars au 4 mai 2024



Sculptures

Shaman

Artiste : **Alexandra Lamarque**

Diplômée de l'école des Beaux-Arts d'Orléans, l'artiste laisse sa créativité s'exprimer à travers la sculpture depuis plus de 30 ans.

Inspirée par les mondes invisibles, elle rend visible l'unité et la connexion entre les différents règnes (humain, animal ou encore végétal) à travers ses figures en argile cuite parées de motifs, évoquant l'art aborigène.

Entrée gratuite

du 5 mars au 4 mai 2024

Peintures

Lumières d'un printemps au Japon

Artiste : Solveig Sauvage

Passionnée par la culture japonaise et les films d'animations, Solveig réalise des illustrations de paysages urbains et naturels. Attachée à la peinture traditionnelle, elle s'exprime à travers des couleurs vives issues de la Poster Color, une peinture aussi utilisée par le Studio Ghibli, célèbre studio d'animation nippon.

Durant cette exposition, elle vous invite à explorer le Japon sous ses lumières printanières, oscillant entre paysages typiques et scènes rituelles.

Entrée gratuite

du 7 mai au 29 juin 2024



Céramiques flamboyantes

Dans la caresse de la terre et l'étreinte du feu

Artiste : Lauriane Firoben

Céramiste pétrie de terre et de feu depuis son initiation par une potière malienne en 2005, Lauriane Firoben aborde la céramique par le prisme sensible des éléments pour en faire une expérience vibratoire forte.

Par le jeu des cuissons au bois et parfois des enfumages, sur des argiles de cueillette patiemment affinées pour n'en garder que la fleur (terres sigillées), telle une danse avec le feu, son expression est libre, sauvage et intuitive.

Dans la caresse de la terre et l'étreinte du feu, elle célèbre le chant du monde, comme un acte sacré.

Entrée gratuite

du 2 juillet au 31 août 2024

Mars 2024

Samedi 2	A la découverte du thé	P. 6
Samedi 9	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 16	L'art de la dégustation chinoise	P. 9
Samedi 23	Médi'thé	P. 8
Mercredi 27	Holi Party : la fête des couleurs	P. 10
Samedi 30	Les thés du Japon	P. 6

Avril 2024

Samedi 6	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 13	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 20	L'art de la dégustation chinoise	P. 9
Mercredi 24	Spectacle : Qui de l'œuf ou de la poule ?	P. 12
Samedi 27	Le thé au gré des saisons	P. 7
Samedi 27	Médi'thé	P. 8

Mai 2024

Samedi 4	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 4	Découverte musicale - Cyrille Lecoq	P. 10
Samedi 11	Médi'thé	P. 8
Samedi 18	Voyage au cœur du terroir indien	P. 7
Samedi 18	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 25	L'art de la dégustation chinoise	P. 9





Juin 2024

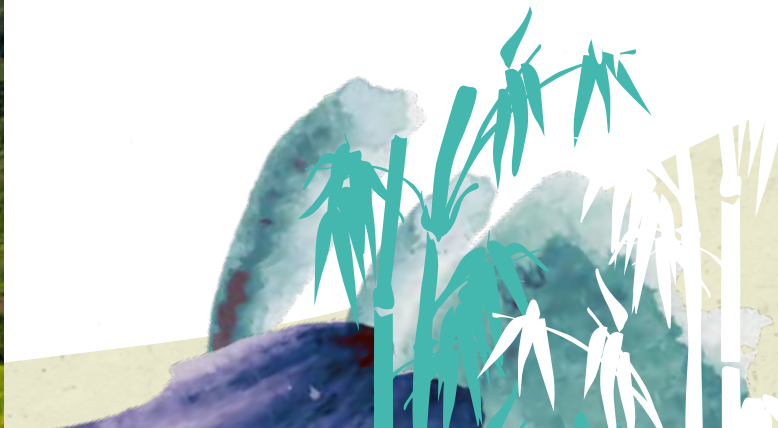
Samedi 1^{er}	Gaïa en fête !	P. 11
Samedi 8	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 8	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 15	L'art de la dégustation chinoise	P. 9
Mercredi 19	Spectacle : Coton sauvage	P. 13
Samedi 22	Médi'thé	P. 8
Samedi 22	Atelier mocktails	P. 8
Samedi 29	Les thés du Japon	P. 6

Juillet 2024

Samedi 6	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 6	Atelier mocktails	P. 8
Samedi 13	L'art de la dégustation à la chinoise	P. 9
Samedi 20	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 27	Le thé au gré des saisons	P. 7

Août 2024

Samedi 3	À la découverte du thé	P. 6
Samedi 17	Cérémonie de thé japonaise	P. 9
Samedi 24	L'art de la dégustation chinoise	P. 9



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

La Boutique

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

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 22

Par email : caisse@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

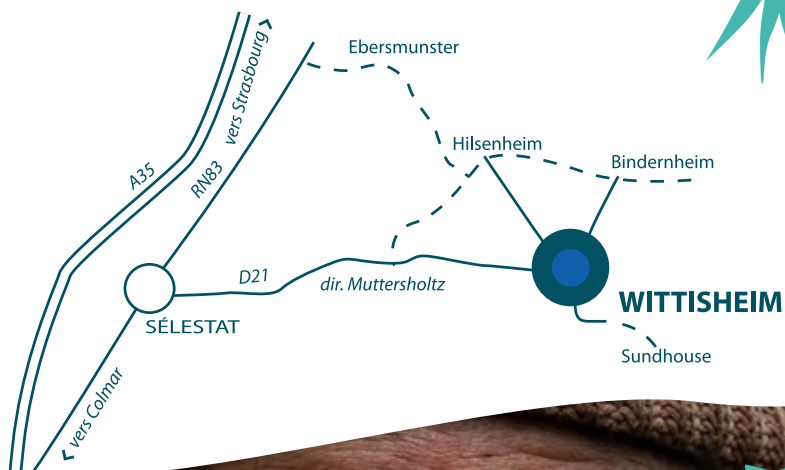
Par email : courriervpc@jardinsdegaia.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :





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





LES JARDINS DE
GAÏA
GRANDS THÉS BIO
TERRA  MADRE

PLVMT7005