LES JARDINS DE GAÏA



BROCHURE

Formation : Les Jardins de Gaïa

CURSUS DE SOMMELLERIE DU THE



Table des matières

BROCHURE DE FORMATION SOMMELLERIE DU THE	Pages
Présentation de la formation et de l'organisme de formation	3-5
Calendrier / Programme	6-9
Quelques chiffres	10-11
L'équipe pédagogique	12-13
Objectifs de la formation	14-15
Financements, coûts, matériel	18
Modalités de candidature et inscriptions	19
Dossier de candidature	20
Evaluations et certification	21
Informations pratiques	22





La sommellerie du thé

DEFINITION

En France, la ***sommellerie du thé*** est reconnue comme une discipline à part entière et a pris sa place dans les arts de la table. On compare la diversité et la richesse aromatique du thé à celle du vin et la boisson est devenue, de fait, une alternative sans alcool prisée dans de nombreux restaurants.

Le thé, ou plus précisément l'infusion de ***Camellia sinensis*** est un breuvage d'origine asiatique à l'histoire ancestrale dont la maîtrise requiert de nombreuses connaissances (terroirs, profils organoleptiques, cultivars, etc…), un vocabulaire spécifique et des techniques d'infusion variées.



le métier de sommelier·ère du thé

PRESENTATION

Le métier de sommelière ou le sommelier du thé (ou tea sommelier·ère) consiste à le sélectionner, le préparer et le déguster.

Pour exercer ses compétences, il ou elle peut travailler pour :

- Une entreprise d'import-export et participer au sourcing du thé.
- une boutique spécialisée et orienter la clientèle dans ses achats de thé et d'ustensiles.
- Une maison de thé et présenter des dégustations commentées ou des ateliers pédagogiques.
- Un restaurant gastronomique ou un hôtel en élaborant des cartes et des accords thés et mets.







L'organisme de formation

LES JARDINS DE GAIA

Les Jardins de Gaïa ont été créés en 1994 par Arlette Rohmer, une éducatrice spécialisée reconvertie dans le monde du Thé, grande voyageuse et originaire du petit village de Wittisheim où est implanté le siège de l'entreprise. Composée d'un entrepôt, d'une boutique et d'une Maison de thé entourée de jardins de style japonais, l'entreprise est tournée vers la transmission depuis ses origines ; on y propose des animations, des dégustations commentées et des cérémonies depuis près de 30 ans. De nombreux projets de sensibilisation au goût et/ou à l'environnement ont par ailleurs été tissés au fil des ans avec des établissements scolaires du secteur. Dans cette continuité, une Ecole de thé est fondée en 2017, puis un Cursus de Sommellerie du thé en 2020. Une version 100% en ligne est rapidement constituée pour répondre au souhait de formation de consommateur.ices à travers toute la France et même, à l'international (Suisse, Belgique, Suède, Etats-Unis).







CALENDRIER / PROGRAMME

3 CYCLES

1. Découverte du monde du thé 2. Arts, cultures et terroirs 3. Trouver sa Voie du Thé

3 GROUPES – AU CHOIX

LUNDI après-midi – JEUDI soir OU SAMEDI matin

Petits effectifs : 8 personnes maximum par groupe

Durée des cours : 2h ou 2h30 (voir détails sur le calendrier)

DUREE

De janvier à novembre 2027

9 mois de formation, 2h à 2h30 de cours par semaine, soit 80h au total

(+ 2h supplémentaires par semaine de formation distancielle asynchrone avec des exercices et pratiques autonomes)

Séances de présentation : 10-14 décembre 2026

Pause estivale : juillet-août 2027

Examens finaux : 4-9 décembre 2027

LES JARDINS DE GAÏA

Cycle 1 découverte

CALENDRIER - PROGRAMME	Nombre d'heures de formation cycle 1 : 27h	GROUPE 1 Lundi 2h : 14-16h* 2h30 : 14-16h30*	GROUPE 2 Jeudi 2h : 19-21h 2h30 : 18h30-21h	GROUPE 3 Samedi 2h : 10-12h 2h30 : 10-12h30
PARTIE 1 – UN PASSEPORT POUR LE MONDE DU THÉ				
Présentation de la formation	-	*14/12/26*	*10/12/26*	*12/12/26*
1.1.1 Introduction	2h30*	04/01/27	07/01/27	09/01/27
1.1.2 Les familles de thé	2h30	11/01/27	14/01/27	16/01/27
1.1.3 Les différents services de thé	2h*	18/01/27	21/01/27	23/01/27
Révisions guidées	2h	25/01/27	28/01/27	30/01/27
PARTIE 2 – LES 6 COULEURS DU THÉ				
1.2.1 Les thés blancs et jaunes	2h	01/02/27	04/02/27	06/02/27
1.2.2 Les thés verts	2h	08/02/27	11/02/27	13/02/27
1.2.3 Les thés wulong	2h	15/02/27	18/02/27	20/02/27
1.2.4 Les thés noirs et sombres	2h	22/02/27	25/02/27	27/02/27
PARTIE 3 – SAISONNALITÉ ET TERROIR				
1.3.1 Les thés de printemps et les thés de garde	2h	08/03/27	11/03/27	13/03/27
1.3.2 Théiers, cueillettes et environnements	2h	15/03/27	18/03/27	20/03/27
1.3.3 Histoire du thé	2h	22/03/27	25/03/27	27/03/27
BILAN CYCLE 1	2h	05/04/27	01/04/27	03/04/27
Intervention sur les thés aromatisés	2h		*Jeudi 8 avril 19-21h*	

LES JARDINS DE GAÏA

Cycle 2 Arts, cultures et terroirs

CALENDRIER - PROGRAMME	Nombre d'heures de formation cycle 2 : 25h30	GROUPE 1 Lundi 2h : 14-16h 2h30 : 14-16h30	GROUPE 2 Jeudi 2h : 19-21h 2h30 : 18h30-21h	GROUPE 3 Samedi 2h : 10-12h 2h30 : 10-12h30
PARTIE 1 – LES TERROIRS DE CHINE ET DE TAIWAN				
2.1.1 Jiangbei et Jiangnan	2h30	12/04/27	15/04/27	10/04/27
2.1.2 Xinan et Huanan	2h30	19/04/27	22/04/27	17/04/27
2.1.3 L'île de Taiwan	2h30	26/04/27	29/04/27	24/04/27
PARTIE 2 – LES TERROIRS DU JAPON ET DE CORÉE DU SUD				
2.2.1. Honshu	2h30	10/05/27	13/05/27	15/05/27
2.2.2 Les îles du Sud du Japon	2h30	24/05/27	20/05/27	22/05/27
2.2.3 La Corée du Sud	2h	31/05/27	27/05/27	29/05/27
Révisions guidées	2h		*Jeudi 3 juin 19-21h*	
PARTIE 3 – L'INDE, LE SRI LANKA ET LE NÉPAL				
2.3.1 L'Assam, le Kerala et le Sri Lanka	2h30	07/06/27	10/06/27	12/06/27
2.3.2 Le Népal, le Dooars et le Darjeeling	2h30	14/06/27	17/06/27	26/06/27
Intervention sur le sourcing du thé	2h		*Jeudi 24 juin 19-21h*	
BILAN CYCLE 2	2h	28/06/27	01/07/27	03/07/27

LES JARDINS DE GAÏA

Cycle 3 Trouver sa Voie du Thé

CALENDRIER - PROGRAMME	Nombre d'heures de formation cycle 3 : 27h30	GROUPE 1 Lundi 2h : 14-16h 2h30 : 14-16h30	GROUPE 2 Jeudi 2h : 19-21h 2h30 : 18h30-21h	GROUPE 3 Samedi 2h : 10-12h 2h30 : 10-12h30
PARTIE 1 – CULTIVER L'ESPRIT DU THÉ, SAVOIR CONSEILLER SES CLIENTS				
Révisions cycle 1 et 2	2h	06/09/27	02/09/27	04/09/27
3.1.1 Thés, tisanes et allégations de santé	2h30	13/09/27	09/09/27	11/09/27
3.1.2 Conseils aux client.es : questions/réponses	2h30	20/09/27	16/09/27	18/09/27
3.1.3 Entretien du matériel, conservation du thé et hygiène	2h	27/09/27	23/09/27	25/09/27
La pratique des services – révisions	2h	04/10/27	30/09/27	02/10/27
PARTIE 2 – DÉVELOPPER SON VOCABULAIRE DE TEA TASTING				
3.2.1 Explorer les thés rares d'Asie du Sud-Est	2h30	11/10/27	07/10/27	09/10/27
3.2.2 Nuancer les profils : les thés Nouvelle-Zélande	2h	18/10/27	14/10/27	16/10/27
L'analyse sensorielle - révisions	2h	25/10/27	21/10/27	23/10/27
PARTIE 3 – S'INITIER AU THÈME : LE THÉ ET LA GASTRONOMIE				
3.3.1 Les principes des accords thés et mets	2h30	01/11/27	28/10/27	30/10/27
3.3.2 La rencontre du thé et du fromage	2h30	08/11/27	04/11/27	06/11/27
3.3.3 L'alliance du thé et du chocolat	2h30	15/11/27	18/11/27	13/11/27
3.3.4 Cuisine au thé et mocktails	2h30	22/11/27	25/11/27	20/11/27
EXAMEN FINAL	-	06/12/27	09/12/27	04/12/27

LES JARDINS DE GAÏA





Quelques chiffres

LES JARDINS DE GAIA

100% de nos thés sont issus de l'agriculture biologique
+ de 600 références de thés et infusions
+ de 140 références d'épices
+ de 250 tonnes de thés, infusions, épices conditionnées à l'année
75 à 80 collaborateurs permanents + 20 personnes travaillant dans 2 ESAT 70% de femmes
+ de 1700 revendeurs en France et dans 20 pays
+ de 40 partenaires producteurs dans 24 pays dont 30 en faveur des petits producteurs
100% des matières premières** issues de l'agriculture biologique
75% des matières premières** issues du commerce équitable
12% des matières premières** issues de l'agriculture biodynamique
140 000 € reversés en 6 ans aux associations partenaires de la gamme Thés & Rooibos Militants





Le cursus en chiffres

LES EFFECTIFS

Nombre de personnes formées depuis le début 2020 : 52
Pourcentage de réussite : 96% / 4% d'abandon

LES PROFILS

PROFESSIONNEL.LES	PARTICULIER.ERES
Exerçant déjà dans le domaine du thé (ex : propriétaires d'une entreprise spécialisée, revendeur.ses de l'entreprise ou d'une autre)	Formation plaisir Profils très divers (retraité.e(s), ingénieur.e(s), enseignant.e(s), salarié.es d'épicerie bio, informaticien.ne(s)…
OU	
En cours de reconversion (ex : anciennement dans le domaine médical, gastronomie, service, communication, sport…) et souhaitant créer une entreprise, ex : salon de thé…	Client.es de la boutique & vente par correspondance et personnes découvrant l'entreprise

L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

Sarah Albertini



REFERENTE PEDAGOGIQUE
FORMATRICE PRINCIPALE

Sarah a découvert l'univers du thé en 2004 et depuis, il ne l'a jamais quittée. Elle pratique différents styles de service traditionnel chinois, taiwanais et japonais. En 2014, après un master 2 en histoire et archéologie et un parcours dans l'enseignement et l'animation, elle part étudier la culture du thé en Chine et au Japon pendant 2 ans (jardins et maisons de thé). En 2017, elle participe à la création de l'Ecole de thé sous l'impulsion d'Arlette Rohmer et parfait ses connaissances à ses côtés lors d'un voyage dans le Nord de l'Inde. Elle y étudie l'agriculture biodynamique et le commerce équitable. En parallèle, Sarah est dégustatrice de vin certifiée et formée en sophrologie. Elle apprécie s'inspirer de disciplines connexes pour enrichir sa boîte à outils méthodologiques.

Chloé Kuhlmann



CO-GERANTE
DEGUSTATRICE - CREATRICE DE RECETTES

Chloé est une voyageuse dans l'âme, elle adore découvrir de nouvelles cultures et traditions. Fan de Nature, elle est très investie dans l'éducation à l'environnement, notamment au travers du Fonds de dotation Les Jardins de Gaïa. Fille d'Arlette Rohmer, elle grandit aux côtés d'une maman passionnée par les plantes, la terre et le goût. Ses qualités en matière d'analyse sensorielle lui permettent de créer pour l'entreprise des recettes de thés et de tisanes aromatisés qui racontent de véritables histoires grâce aux choix des ingrédients. En 2024, elle part étudier les processus de fabrication du thé en Thaïlande. Elle accompagne le cursus de sommellerie depuis ses débuts.

L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

Nicolas Schaeffer



FORMATEUR ECOLE DE THE – ANIMATEUR NATURE

Nicolas vient du monde du sport et pratique assidument le qi gong. Il est profondément animé par les questions de santé et d'environnement auxquelles il s'est formé et qu'il transmet aux enfants et aux adultes dans un esprit méditatif. Il étudie le thé de manière rigoureuse depuis son entrée dans l'entreprise en 2019, d'abord en Maison de thé, puis, sur le volet Ecole et Animation. En complément de nombreuses formations données en interne, Nicolas part étudier le thé au Vietnam, au Darjeeling et au Japon.

Marie Castella



CHARGEE MAISON DE THE ET EVENEMENTIEL - SOMMELIERE DU THE

Après des études de japonais et un parcours professionnel dans le domaine de la communication, Marie rejoint Les Jardins de Gaïa et s'inscrit d'entrée de jeu au parcours de sommellerie du thé en 2023. Passionnée de culture japonaise et coréenne, Marie est aussi fan de gastronomie et de mixologie. En plus d'organiser les expositions et évènements pour l'entreprise, elle élabore les cartes de saison en Maison de thé et y crée des mocktails très originaux. Elle anime régulièrement des ateliers thés et mets.

Objectifs de la formation

Cette formation de 9 mois a pour objectif de développer les savoirs, savoir-faire et savoir-être dans le service et la vente-conseil de thés et tisanes auprès d'une clientèle quelque soit son niveau de connaissances.

L'accompagnement du public concerne les terroirs et les familles de thé ; leurs profils organoleptiques, leurs paramètres d'infusion, (grammages, timing, matériel, leurs méthodes de préparation chaude ou froide), leurs processus de transformation, leurs types de cueillettes, les variétés de plantes utilisées pour leur fabrication, leurs origines culturelles, mais aussi, les accords gastronomiques, les rudiments de la cuisine et la mixologie à base de thés et infusions.

La formation permettra d'acquérir des compétences concrètes, théoriques et pratiques telles que :

- La capacité d'orienter une clientèle dans ses choix de dégustation ou d'achat (thé, tisane, ustensiles) en boutique et en maison de thé pour des demandes simples et/ou spécifiques.

- Des compétences en matière d'analyse sensorielle permettant de décrire le profil organoleptique d'un thé et d'évaluer sa qualité dans le cadre d'une dégustation entre professionnel.les.

- Le maniement du vocabulaire professionnel de la sommellerie du thé, à l'écrit et à l'oral, pour une mise en avant commerciale des produits (de visu devant une clientèle dans le cadre d'une vente, d'une dégustation et/ou sur un salon, la rédaction d'étiquettes pour des boîtes, posts sur les réseaux sociaux, articles, blogs, participation à des concours de l'épicerie fine, vidéo promotionnelle), etc…



Objectifs (suite)

- La maîtrise des ustensiles de préparation du thé en méthode classique et en service traditionnel (gaiwan, kyusu et matcha) pour être en mesure de servir de manière professionnelle en maison de thé, dans le milieu de la restauration et/ou lors de concours gastronomiques.

- La conception d'une carte de saison pour un établissement (boutique, épicerie fine, maison de thé, restaurant, hôtel…) ou d'une sélection de dégustations pour un évènement particulier (mariage, team building, anniversaires, etc…)

- La création de mocktails chauds ou froids et d'accords thés et mets (ou infusions).

- L'accompagnement de restaurateur.ice souhaitant intégrer des thés ou des infusions à leurs recettes.

- L'animation d'ateliers pédagogiques à destination d'amateur.ices : de la découverte du monde du thé à des thématiques plus approfondies (ex : les thés de printemps, le matcha, les thés du Japon, etc…)



Les compétences du sommelier du thé

AUX COULEURS JARDINS DE GAIA

Aux Jardins de Gaia, nous considérons qu'une sensibilité à l'agriculture biologique et au commerce équitable voire à l'agriculture biodynamique est indispensable pour être un bon sommelier du thé, c'est-à-dire conscient de ses choix de sourcing et respectueux de la Terre et des Hommes.

Nous pensons également, qu'une culture générale du monde des infusions (plantes, fleurs, épices), un attrait pour les arts et l'artisanat asiatique, l'univers de la gastronomie et plus globalement de l'intérêt pour le monde du bien-être (méditation, yoga, nutrition, etc...) est un vrai plus pour exercer ce métier de manière cohérente.

Le thé est une philosophie, « infusons pour le monde »



Pré-requis pour la formation

Pour pouvoir bénéficier des meilleures conditions d'étude, il est exigé des stagiaires qu'ils et elles possèdent :

- Un certain niveau de français (B2).
- Des connaissances numériques élémentaires.
- Des compétences en matière de motricité fine.
- Des capacités sensorielles.
- Un sens de l'esthétique, une sensibilité artistique et/ou une appétence pour les arts, l'artisanat, le monde du bien-être et/ou la gastronomie.

IMPORTANT

Le/la stagiaire s'engage, pour chaque séance, à avoir une connexion internet de qualité, un éclairage adéquat, un écran permettant de voir son visage et ses mains. Pour les cours pratique, la possession d'une bouilloire électrique fonctionnelle (si possible à degrés), la proximité avec une prise électrique et l'accès à un point d'eau (évier ou réserve d'eau) seront exigées.

Financements, coûts et matériel

Le coût de la formation, de 2400 euros, intègre :

- les frais de dossier et les frais d'épreuve
- les frais pédagogiques : 80h de cours et 2h de conférences thématiques bonus offertes (voir calendrier)
- L'envoi de 3 colis (1 par cycle) comprenant les documents pédagogiques (ex : roue des arômes), les échantillons de thés et tisanes et le matériel.

A noter : des financements sont possibles (OPCO, employeurs hors OPCO, associations, etc…). La formation est par ailleurs en cours de certification Qualiopi (rentrée 2028)

Les colis sont directement envoyés au domicile des stagiaires



VALEUR DU MATERIEL : 280, 20 EUROS

1 théière en verre
1 kyusu en céramique
1 gaiwan
1 pot à servir
3 tasses en porcelaine
1 filtre en inox
1 chawan
1 chasen
1 chashaku
1 livre Le thé, la Terre et les Hommes (Arlette Rohmer, 2025)

+ 18 coffrets de 6 échantillons (108 thés et tisanes)



Modalités d'inscriptions

Une fois votre dossier de candidature validé par la responsable de formation par email, vous recevrez un RIB qui vous permettra de procéder à votre virement (indiquer VOTRE NOM + l'intitulé « CURSUS »).

Celui-ci pourra être effectué en 3 fois, soit :

- ***1er paiement avant le avant le 30/11/26 : 720 euros (soit 30% d'accomptes)***
- ***2ème paiement avant le 01/03/27, de 840 euros***
- ***3ème paiement avant le 19/07/27 de 840 euros***

Une fois le virement reçu, vous recevrez un lien et un code d'accès pour vous rendre sur la plateforme Digiforma et récupérer vos factures.

Cet espace apprenant en ligne vous permettra de réaliser les évaluations ou des exercices, de bénéficier d'un suivi personnalisé et d'obtenir les supports de cours complémentaires tout au long de la formation.



Dossier de candidature

MODALITE DE CANDIDATURE AVANT LE 30/11/26.

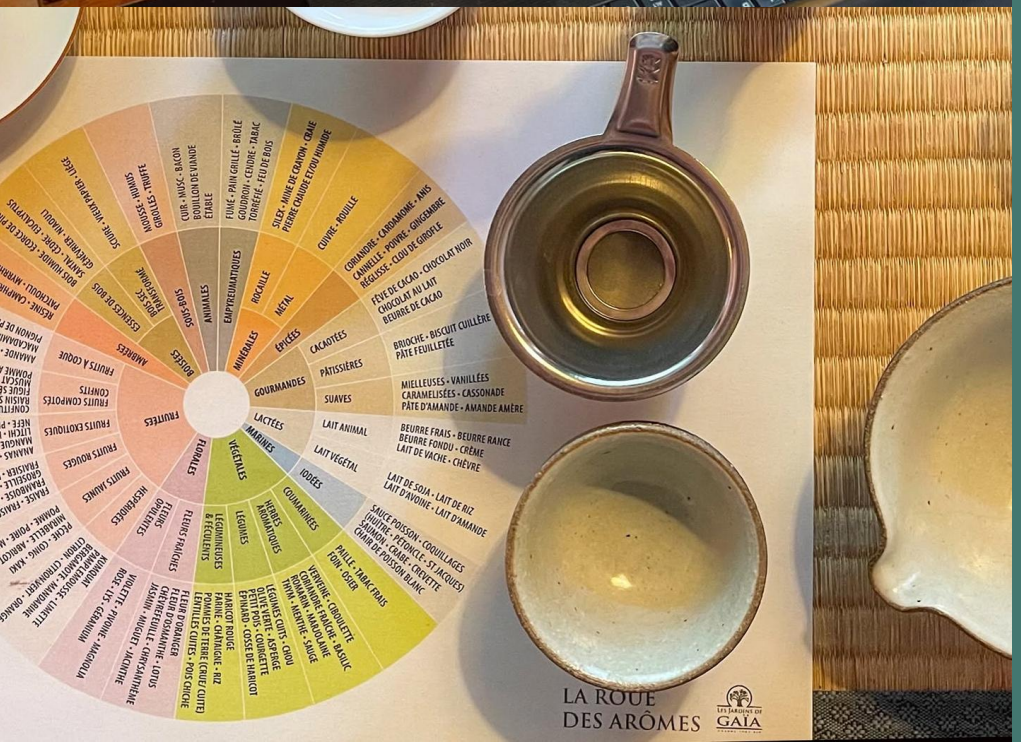
Merci d'envoyer la liste des documents cités ci-dessous à l'adresse e-mail ecole@jardinsdegaia.com au format pdf ou jpeg avec un intitulé correspondant à « NOM_Prénom_[intitulé de la pièce justificative] » par exemple, « DUPONT_Marie_CV ».

< Liste des documents à fournir pour le dossier :

1. Une copie d'une pièce d'identité en cours de validité
2. Un justificatif de pré-requis (copie de diplôme ; attestation)
3. Une Lettre de motivation dans laquelle vous précisez vos objectifs professionnels à l'issue de la formation
4. Un CV
5. La fiche de renseignement dûment complétée.

Vous recevrez un accusé de réception de votre dossier au plus tard une semaine après votre envoi.





Evaluation et certification

CONTRÔLE CONTINU (50%)

Evalué pendant les séances, mais aussi en dehors des cours (via la plateforme Digiforma), ex :

- Exercices de mise en condition (vente en boutique, animation d'ateliers…)
- Exercices en ligne autocorrigés (ex : quizz).
- Résumés écrits d'analyses sensorielles (livret de dégustation).
- Tournage de vidéo de préparation et service de thé
- Exposés
- Bilans de mi-parcours (fin du cycle 1 et 2)

L'EXAMEN FINAL (50%)

L'évaluation se fait en 3 temps :

- Exercices en ligne
- Restitution d'un travail de création d'une animation thématique
- Questions du/de la formateur.ice en lien avec cet exposé.

INFORMATIONS

SIEGE SOCIAL DES JARDINS DE GAIA
6 rue de l'écluse
67820 Wittisheim (Alsace)
Site web https://www.jardinsdegaia.com/fr/

CHARGEE DU CURSUS SOMMELIER / SARAH ALBERTINI
06 81 58 21 88
ecole@jardinsdegaia.com

FORMATION 100% EN LIGNE - CONNEXION
Les cours du cursus sommelier du thé sont dispensés en ligne à 100% via l'application de visioconférence Zoom. Les liens de chaque cours sont accessibles sur la plateforme Digiforma.

LES JARDINS DE GAÏA