LES JARDINS DE GAÏA

ENTREPRISE BIENFAITRICE

PROGRAMMATION

Animations & évènements

Maison de thé & École de thé



DE JANVIER À DÉCEMBRE 2027

ÉDITO

" Le vrai bonheur est dans le calme de l'esprit et du cœur "

Charles Nodier

Dans un monde où tout s'accélère, les petits bonheurs se font rares.

Prendre un moment rien que pour soi ou à partager en pleine quiétude est plus que nécessaire, je dirai même essentiel pour se sentir bien. Ce moment d'exception commence dès que l'on franchit la porte des Jardins de Gaïa à Wittisheim. Le temps s'arrête, on observe, on apprécie la sérénité...

Vous voilà en route pour un voyage hors du temps, que ce soit en Boutique ou en Maison de thé.

Bienvenue aux Jardins de Gaïa

Je suis Angélique, chargée de Boutique et de Maison de thé depuis 3 ans. Je vais vous guider dans cet intermède apaisant, le temps de découvrir les lieux, humer et déguster nos thés.

Durant ce voyage, mon plaisir sera « d'éveiller vos sens » en vous faisant découvrir notre large gamme de thés Bio, nos créations maison, nos plantes et nos épices pour vous faire vivre une expérience sensorielle riche et variée.

Je vais également « réveiller vos consciences » en vous sensibilisant à la richesse de ce que nous offre la nature, à la qualité de nos produits, ce savoir-faire ancestral de femmes et d'hommes qui œuvrent chaque jour, ainsi qu'au commerce équitable qui nous tient tant à cœur.

Rien de tout cela serait possible sans Arlette Rohmer, qui a fondé Les Jardins de Gaïa en 1994. Passionnée et pionnière du thé Bio et des plantes, elle insuffle une philosophie pure, sincère et profondément respectueuse de l'Homme et de la Nature.

Une certitude, le bonheur commence ici, dans le calme de l'esprit et du cœur.

Ensemble, faisons voyager nos sens, partageons ces belles valeurs et goutte après goutte... Infusons pour le monde ! Que cette visite vous offre un doux moment de sérénité à emporter avec vous.



Angélique
Chargée de Boutique et Maison de thé
aux Jardins de Gaïa

MANIFESTE

Entreprise française & familiale, nous sommes engagés pour l'agriculture biologique et le commerce équitable depuis notre création.

Ce qui nous guide : notre profonde volonté d'éveiller les sens et de réveiller les consciences. Émerveillés par la richesse de la nature, nous voulons partager à l'infini la qualité, la joie et le pouvoir des plantes.

Depuis 30 ans, nous agissons aussi en accompagnant les petits producteurs aux 4 coins du monde.

Nous vous invitons à défendre à nos côtés les Hommes, la Terre et le Vivant.

Infusons pour le monde.

Les Jardins de Gaïa, entreprise bienfaitrice depuis 1994.

SI LES JARDINS DE GAÏA M'ÉTAIENT CONTÉS, **CE SERAIT UN ARBRE...**



Un arbre majestueux,
présent depuis la nuit des temps.
Des racines solidement ancrées, et une ample couronne symbole de vie et de longévité.

Puisant sa force dans l'histoire élémentaire de la terre, l'arbre s'élève vers les airs, le soleil, la joie, et connecte les forces...

Il porte aussi un imaginaire poétique, de forêt, de canopée, de mystère, de richesse naturelle et d'ombre protectrice.



LES JARDINS DE
GAÏA

**Les Jardins de Gaïa sont là depuis toujours,
ils nourrissent et prennent soin du monde,
en infusant les valeurs du sol, du vivant et du temps.**

*Ils nous offrent un paysage libéré
et lumineux, où s'entrelacent des histoires
de nature et d'humanité.*

NOUVELLE ACTIVITÉ AUX JARDINS DE GAÏA



Image générée par l'IA

Vous êtes-vous déjà demandé comment était créée une recette de thé aromatisé ? **Plongez l'espace d'un instant dans la peau d'Arlette,** fondatrice des Jardins de Gaïa, et menez l'enquête pour retrouver la composition d'une de nos références de thé haute en couleurs... Seul(e) ou à plusieurs, en famille ou entre amis, dénichez les indices et résolvez les énigmes dans le cadre merveilleux de notre Maison de thé.

Durée : *environ 1h, de 1 à 4 personnes par créneau*
Dates : en semaine, dates fixes, réservations sur le site internet

SOMMAIRE

Présentation	*P.8*
Ecole de thé & Art de la dégustation	*P. 10-21*
Evènements	*P. 22-25*
Animations jeunesse	*P. 26-28*
Expositions	*P. 30-33*
Récapitulatif des animations & évènements	*P. 34-37*
Informations pratiques	*P. 38-39*



PRÉSENTATION : MAISON DE THÉ

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 bambouseraie, 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, parait d'une grande simplicité !

Au fil des saisons, 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 !

Réservez le pavillon de thé et partagez un moment privilégié à 2, accompagné(e)s d'une dégustation de trois recettes originales. *(20€ par personne pour 2h)*





Privatisez la Maison de thé des Jardins de Gaïa
pour vos réunions et autres rendez-vous professionnels

Un cadre atypique en plein cœur de nos jardins japonais, une ambiance zen favorisant les échanges et la cohésion

- Privatisation possible les lundis et mardis selon disponibilités, en journée complète ou demi-journée
- Formule avec thés / infusions incluses
- Animations possibles (en supplément) : atelier de découverte du thé, fresque participative autour du commerce équitable, etc.

LES JARDINS DE GAÏA

Tél. 03 90 56 20 22 - animation@jardinsdegaia.com
Z.A. - 6, rue de l'écluse 67820 Wittisheim - www.jardinsdegaia.com

ÉCOLE DE THÉ & ART DE LA DÉGUSTATION

Se former au métier de Sommelier du thé





Depuis 2020, il est possible d'étudier la sommellerie du thé aux Jardins de Gaia. Grâce à notre cursus de 80 heures de cours en ligne, bénéficiez d'une formation professionnalisante en cours de certification Qualiopi (projet rentrée 2028), accessible où que vous soyez.

L'envoi à domicile d'une centaine d'échantillons de thés et tisanes, de documents pédagogiques et d'ustensiles vous permettront de suivre les cours via Zoom et les nombreuses dégustations guidées par nos formateur.ices en direct.

De riches powerpoints illustrés et des exercices ludiques viendront par ailleurs compléter cet enseignement au programme à la fois complet et diversifié, dans le cadre d'un apprentissage au rythme doux (2h de cours par semaine pendant 9 mois) et des effectifs de travail confortables (8 personnes maximum par groupe).

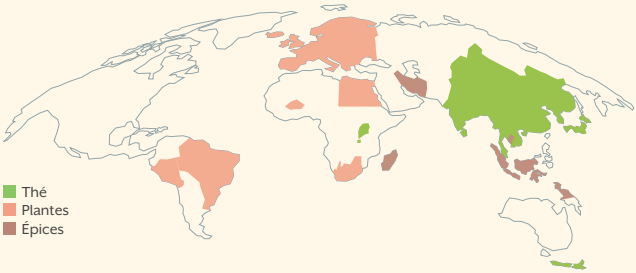
La prochaine session aura lieu de janvier à novembre 2028 avec une pause estivale (juillet-août). Les inscriptions sont ouvertes du mois d'octobre au 30 novembre. 3 groupes au choix : lundi après-midi, jeudi soir et samedi matin (durée 2h-2h30).

Pour plus d'informations :
ecole@jardinsdegaia.com

Programme et modalités d'inscription :

Fonds d'Urgence et de Solidarité

face aux évènements climatiques



Les sécheresses et pluies extrêmes menacent l'environnement et les communautés locales au sein de nos filières.
Les vies humaines, les habitats et les cultures sont en danger.

Soutenez les populations en faisant un don ou en achetant nos produits engagés.



Urgence et Solidarité
FONDS DE DOTATION
LES JARDINS DE GAÏA

0,50 € reversés par sachet acheté pour le Fonds de dotation

www.dotationgaia.com / www.jardinsdegaia.com

ÉCOLE DE THÉ & ART DE LA DÉGUSTATION

Les ateliers « découverte »



A la découverte du thé
avec Nicolas Schaeffer

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.

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.

40 € / pers. • 10h • *Durée 3h*
Dates 2027 (samedis) : 23 janvier – 20 mars – 30 octobre – 11 décembre



Le thé au gré des saisons
avec Nicolas Schaeffer

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.

35 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*
Dates 2027 (samedis) : 15 mai – 27 novembre

Sur réservation, directement sur notre site internet.

Herboristes en herbe
avec Nicolas Schaeffer



Soyez inventif et repartez avec votre propre mélange de plantes parfumé !

Feuilles, fleurs, fruits, épices seront vos outils. Guidés par quelques conseils techniques, vous ferez ainsi vos propres expériences de compositions et de dégustations en vue de sublimer vos sens et de créer votre recette inédite.

A vous de trouver l'inspiration olfactive, gustative et visuelle pour élaborer un mélange qui vous ressemble et repartez avec un sachet de votre création.

Un atelier pour soi ou à offrir...

60 € / pers. • 10h • *Durée 3h*
Dates 2027 (samedis) : 20 février – 29 mai



Infuser la nature
avec Nicolas Schaeffer

Récoltées et séchées, les plantes aromatiques figurent parmi les remèdes populaires d'autrefois.

En plus d'aiguiser vos papilles lors de la dégustation, elles sauront également diluer un peu de leur magie médicinale au gré des infusions. Dans cet atelier, nous prendrons le temps d'apprécier le goût ainsi que les prouesses de ces tisanes aux vertus bienfaisantes, apaisantes, réconfortantes, protectrices ou fortifiantes. De l'eau et quelques sommités fleuries suffiront à faire naître l'émotion !

35 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*
Dates 2027 (samedis) : 17 avril – 26 juin

ÉCOLE DE THÉ & ART DE LA DÉGUSTATION



Les thés du Japon : entre ombre et lumière

avec Nicolas Schaeffer

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 Genmaïcha. Pour couronner le tout, un accompagnement de pâtisseries traditionnelles japonaises viendra définitivement achever la séduction de vos papilles.

40 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*
Date : samedi 18 septembre 2027





NOUVEAU

Immersion dans le terroir vietnamien

avec Nicolas Schaeffer

Shan Tuyet, des arbres sauvages où les feuilles et bourgeons sont reconnaissables à leur léger duvet blanc. Voilà ce qui fait la particularité des thés vietnamiens, particulièrement dans le nord du pays, proche de la frontière chinoise.

Les Jardins de Gaïa font la part belle aux thés blancs, noirs et verts avec de belles références à déguster sans modération. Outre cette vitrine, une autre particularité pointe le bout de ses feuilles : certains thés gagnent notre continent à la force du vent !



30 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*
Date : samedi 3 avril 2027

Sur réservation, directement sur notre site internet.



NOUVEAU

Les thés des montagnes bleues
avec Nicolas Schaeffer

Produire du thé indien, façonné à la manière chinoise. Voici ce que propose le Tea Studio, une micro-usine implantée au cœur des montagnes bleues du Nilgiri. Sculpter ses propres thés n'est plus un rêve mais la réalité de plusieurs partenaires qui chérissent chaque bourgeon cueilli !

Au Tea Studio, bien gardés par des tigres amateurs de quali'thé, les théiers évoluent à 1700m d'altitude en agriculture biologique. L'usine, quant à elle, se fond naturellement dans le paysage avec une énergie verte inspirante. De plus, pour achever ce tableau exemplaire, l'équipe qui façonne ces merveilles est exclusivement féminine.

Cette proposition d'atelier de dégustation est l'occasion de découvrir ces grands crus atypiques.

30 € / pers. • 9h30 • *Durée 2h*
Date : samedi 6 mars 2027

NOUVEAU



Le cercle des buveurs de thé
avec Nicolas Schaeffer

Vous vouez un amour inconditionnel pour le thé ? Vous êtes en quête de dégustation et de découverte régulière jusqu'à plus soif ? Vous souhaitez rencontrer le thé de votre vie ?

Alors le cercle des buveurs de thé est fait pour vous ! Dans cet atelier mensuel, nous prendrons le temps de goûter aux profusions de saveurs, parfums et arômes que nous offrent le thé aux Jardins de Gaïa en fonction des arrivées, des disponibilités, de la saison, des envies... Infusion conventionnelle ou traditionnelle, pour vous servir !

20 € / pers. • 14h • *Durée 2h*
Dates 2027 (samedis) : 23 janvier – 20 février – 20 mars – 3 avril – 29 mai – 26 juin – 18 septembre – 30 octobre – 27 novembre – 11 décembre

ÉCOLE DE THÉ & ART DE LA DÉGUSTATION

NOUVEAU

50 nuances de thé : voyage au cœur du Wulong
avec Marie Castella



Levez le voile sur une famille de thé aussi mystérieuse que son nom : le Wulong.

A mi-chemin entre le thé vert et le thé noir, une famille de thé plurielle, diversifiée et complexe, tant dans la transformation (oxydation, ballotage, torréfaction, vieillissement) que la palette d'arômes qui se dégage de ses dégustations successives.

De la Chine à Taïwan, en passant par la Thaïlande et la Nouvelle-Zélande, embarquez pour un voyage théiné en Asie et venez explorer les multiples parfums de ces feuilles roulées ou torsadées, dont la forme leur a valu en Chine le nom majestueux de « dragon noir ».

Nous vous attendons pour découvrir sous un autre jour ces thés et terroirs d'exception...

40 € / pers. • 10h • *Durée 2h*
Dates 2027 (samedis) : 6 février – 25 septembre



Sur réservation, directement sur notre site internet.

NOUVEAU

Gaïa Book Club
avec Marie Castella

Tea time autour d'un livre

Une fois tous les deux mois, les Jardins de Gaïa vous invitent à se retrouver pour un temps convivial autour d'un livre et d'une tasse de thé. Plongez dans des lectures thématiques de tous horizons, liées de près ou de loin au breuvage tant convoité, avant d'échanger vos impressions avec les autres membres du groupe.

20 € / pers. • 17h • *Durée 1h30*
Dates 2027 (lundis) : 4 janvier (réunion d'information – 1h) – 8 mars – 3 mai – 5 juillet – 6 septembre – 8 novembre



Atelier thés glacés et mocktails

avec Angélique Blec et Marie Castella

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 ce moment face à 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. • 10h30 • *Durée 1h30*
Dates 2027 (samedis) : 10 avril – 24 avril – 5 juin



Sur réservation, directement sur notre site internet.

Accords thés et fromages
avec Angélique Blec



Saviez-vous que les parfums du thé se mariaient parfaitement avec les comtés, les chèvres frais et autres délices fromagés ?

Dans cette tradition française revisitée à la mode asiatique, vous découvrirez des alliances fondantes et savoureuses. Nous travaillerons ensemble sur des associations étonnantes faites de contrastes, de résonances et de complémentarités. Les fromages seront présentés au fur et à mesure des services traditionnels de thé, qui les accompagneront pour un moment à la fois zen et chaleureux.

De quoi remplir les esprits curieux et les ventres gourmands !
Une expérience unique pour les amateurs de thés et de fromages qui souhaiteraient trouver de nouvelles inspirations.

60 € / pers. • 18h30 • *Durée 2h30*
Dates 2027 (vendredis) : 12 mars – 21 mai – 15 octobre



Accords thés et chocolats
avec Marie Castella

Véritables produits de terroir et de tradition, le thé et le chocolat ont beaucoup en commun !

En partenariat avec des artisans chocolatiers locaux, nous vous ferons goûter successivement des accords de thés et de chocolats sélectionnés en fonction de leurs provenances et de leurs palettes aromatiques.

À l'aide d'une roue des arômes, vous mettrez des mots sur ces mariages gustatifs et profiterez d'explications sur les procédés de fabrication de ces deux « pépites » de savoir-faire.

50 € / pers. • 10h • *Durée 2h*
Dates 2027 (samedis) : 27 mars – 23 octobre – 18 décembre

ÉCOLE DE THÉ & ART DE LA DÉGUSTATION



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 2027 (samedis) : 9 janvier – 6 février – 6 mars – 24 avril – 22 mai – 12 juin – 10 juillet – 4 septembre – 2 octobre – 20 novembre – 18 décembre

NOUVEAU

Le chant de la théière
avec Marie Castella

Un voyage sonore pour vivre l'expérience du thé autrement..

Son du carillon, bruit de l'eau qui s'écoule, des feuilles de thé qui craquent, du chant du couvercle de la théière et bien d'autres... Fermez les yeux, embarquez pour un voyage sensoriel unique et vivez l'instant présent pleinement et intensément, au rythme du son des services traditionnels croisés. Une parenthèse enchanteresse et méditative à savourer en pleine conscience...

30 € / pers. • 10h • *Durée 1h30*
Dates 2027 (samedis) : 30 janvier – 16 octobre



Image générée par l'IA

Sur réservation, directement sur notre site internet.



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.

40 € / pers. • 10h30 ou 14h • *Durée 1h30*
Dates 2027 (samedis) : 16 janvier – 13 février – 13 mars – 10 avril – 15 mai – 5 juin – 3 juillet – 7 août – 11 septembre – 9 octobre – 6 novembre – 4 décembre

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

40 € / pers. • 13h30 ou 15h30 • *Durée 1h30*
Dates 2027 (samedis) : 27 février – 17 avril – 29 mai – 14 août – 2 octobre – 11 décembre



NOUVEAU

Tea time d'hiver

Une semaine cosy dans un canapé moelleux, une tasse de thé chaude à la main sous un plaid... Laissez-vous bercer par la douceur de l'hiver qui se termine, au cœur de notre Maison de thé spécialement apprêtée pour l'occasion.

Une douce playlist de saison viendra parachever cette ambiance calme et reposante que l'on affectionne tant. ***Un RDV cocooning à ne manquer sous aucun prétexte...***

Dates : du mardi 23 au samedi 27 février 2027, de 10h à 18h en Maison de thé
(entrée libre, chaussons recommandés)


Image générée par l'IA



NOUVEAU

Formation : Thé et biodynamie, une rencontre fertile

Par Jean-Michel Florin et Nicolas Schaeffer

Vous appréciez le thé et voulez comprendre ce que la biodynamie, plus connue dans le monde des vins, peut lui apporter. Cette formation est pour vous. Nous alternerons entre présentation de la biodynamie, découverte de cette plante mystérieuse qu'est le Camelia sinensis, approche sensorielle et dégustation de différents thés ou encore témoignages de terrain pour vous faire entrer dans l'univers du thé biodynamique.

Nous cheminerons du jardin à la tasse pour découvrir comment la qualité se construit par une vitalisation du sol, un respect du végétal et des humains pour arriver jusque chez vous. Nous apporterons également des éléments pour comprendre les bienfaits du thé pour la santé.

Date : samedi 22 mai 2027, de 9h à 17h en Maison de thé
Inscriptions via ce lien : https://app.bio-dynamie.org/formations/550/session
Plus d'informations : formations@bio-dynamie.org

La quinzaine du commerce équitable !

du 15 au 30 mai 2027

LA QUINZAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

Vivez avec nous **la quinzaine du commerce équitable** à travers une mise en avant de produits qui garantissent une juste rémunération **des producteurs** et une transformation écologique des modes de production.
Payer un prix juste, calculé selon les principes du **commerce équitable**, c'est choisir un modèle gagnant pour toutes et tous. Payer un prix juste, c'est investir dans une agriculture **respectueuse des humains et de la planète.**





Gaïa Tea Festival

Embarquez pour un festival de découvertes gustatives, olfactives et visuelles aux Jardins de Gaïa !

Éveillez vos sens durant cette journée consacrée à la dégustation de nos thés Grands Crus et de nos meilleures recettes maison, accompagnés d'une petite restauration locale, au cœur de nos jardins japonais.

Les engagements de l'entreprise dans les domaines de l'agriculture biologique, du commerce équitable ou encore de la préservation de la biodiversité seront, comme d'habitude, mis à l'honneur. Une journée pour rendre hommage au thé et à ceux qui œuvrent au quotidien du jardin à la tasse...

Entrée libre • de 10h à 18h
Date : samedi 19 juin 2027





Marché de Noël artisanal aux Jardins de Gaïa

Notre Marché de Noël local et engagé revient pour la 6ème année consécutive !

Food trucks, producteurs locaux, associations partenaires, dégustations de nos références et mocktails gourmands et de saison...

Venez passer un moment festif et convivial, en famille ou entre amis, bercés par une douce lumière hivernale et l'odeur des marrons chauds.

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

Entrée libre • de 10h à 20h
Date : samedi 13 novembre 2027





« Drôles de marionnettes »

Atelier parents/enfants

par Stéphanie Schamberger



Image générée par l'IA

Choisis ton personnage, décore-le et assemble-le avant le grand défilé des marionnettes !

Lors de cet atelier créatif, les enfants pourront imaginer et fabriquer une marionnette colorée parmi différents modèles simples et adaptés : animaux, créatures ou personnages rigolos.

Laissez libre cours à votre imagination et à vos envies et repartez avec votre marionnette pour embellir vos histoires à la maison.

Goûter offert !

Dès 4 ans

8€ par enfant (gratuit pour l'accompagnant) • **15h** • Durée 1h30
Date : mercredi 17 février 2027

« Planète arc-en-ciel »

Spectacle pour enfants

par Mélanie Decq

Fonds de dotation LES JARDINS DE GAÏA



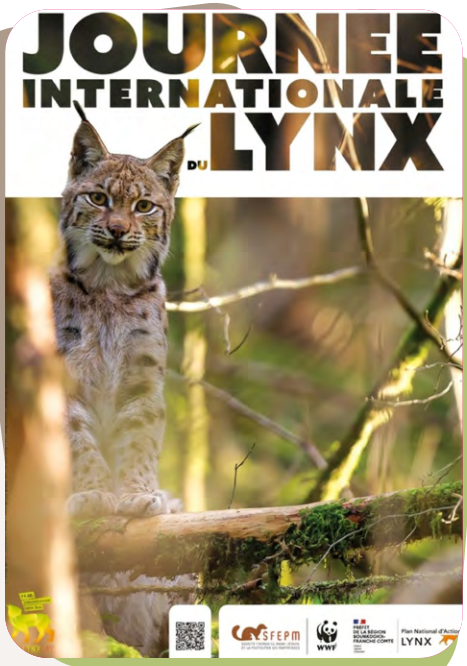
Découvrez « Planète arc-en-ciel », ***un concert jeune public qui vous embarque au cœur de la nature. Dans ce jardin sonore, chaque déchet devient un instrument, chaque silence raconte une histoire, et les oiseaux chantent avec vous !***

Le duo invitera le public à participer en chantant, avec poésie et jeux de mots, sur les thématiques de l'eau, de la forêt, du recyclage... pour révéler toute la fragilité et la beauté de la Terre.

Goûter offert !

Dès 4 ans

8€ par enfant (gratuit pour l'accompagnant) • **14h30** • Durée 1h
Date : mercredi 21 avril 2027



« Sur les traces du Lynx »

Conte et coloriages pour enfants
par l'équipe des Jardins de Gaïa

Le lynx boréal est le plus grand félin d'Europe et court dans les forêts de l'Est de la France, comme les Vosges et le Jura.

Réapparue dans les années 1970, cette espèce est encore aujourd'hui en danger d'extinction. Il est donc important de sensibiliser les grands comme les plus petits à sa cause, pour combattre les idées reçues et encourager sa préservation.

Durant cet après-midi, notre équipe contera aux enfants les aventures du Lynx avant de leur proposer une session de coloriages autour de cet animal aussi discret que majestueux.

Goûter offert !

8€ par enfant (gratuit pour l'accompagnant) • **15h** • Durée 1h
Date : mercredi 9 juin 2027

Dès 3 ans



« La reine des oiseaux »

Spectacle pour enfants

par Océane Roma



Accompagnée au ukulélé et à la danse soufie, Océane emmènera les enfants sur les traces de Yon, un jeune garçon qui trouve un jour un oiseau dans son jardin. Ensemble, ils traverseront des aventures jusqu'aux plus obscures forêts, jusqu'aux plus lumineux des royaumes.

Découvrez avec elle ce beau conte arménien naturaliste sur la reconnaissance du chant des oiseaux.

Goûter offert !

Dès 5 ans

8€ par enfant (gratuit pour l'accompagnant) • **15h** • Durée 45 min
Date : mercredi 13 octobre 2027

« La bobine de fil magique »

Spectacle pour enfants

par Priscilla Jean-Baptiste



Un soir, au coin de la cheminée, Jeanne la costumière doit terminer son costume féerique pour une fête. Dans son atelier de couture, tout en travaillant, elle chante et s'invente des histoires à dormir debout. Elle anime ses costumes et ses objets, et s'en amuse. Bercée par le rythme de sa machine à coudre, elle s'assoupit peu à peu et finit par s'endormir. Dans ses rêves, elle perd sa bobine de fil magique. Les drôles de personnages féeriques de ses rêves l'aideront à la retrouver.

La Bobine de fil magique est un spectacle amusant et poétique. Il est une confidence onirique au langage universel où des suggestions d'images, de couleurs, de sons et de chants chaleureux font appel à la joie, l'espérance, le partage, la solidarité, la générosité et d'autres valeurs d'amour...

Dès 3 ans

Goûter offert !

8€ par enfant (gratuit pour l'accompagnant) • **15h** • Durée 1h
Date : mercredi 8 décembre 2027

Nouveau'thés à la voile

Découvrez maintenant, sous ce même label notre gamme de maté !



En 2024, le premier voilier-cargo "Artémis" partait du Vietnam avec deux tonnes de notre thé, en route vers le Havre grâce à TOWT, armateur français, réduisant ainsi notre empreinte carbone de plus de 90%. Ce projet marque notre engagement pour un avenir durable, à travers notre gamme "Les thés à la voile" provenant directement des producteurs de la coopérative Bân Liên au nord du Vietnam. Retenez le nouveau label ANEMOS sur nos produits, garantie d'un transport vert et transparent.

EXPOSITIONS



Photographies
Nagaré

Artiste : Naohiro Ninomiya

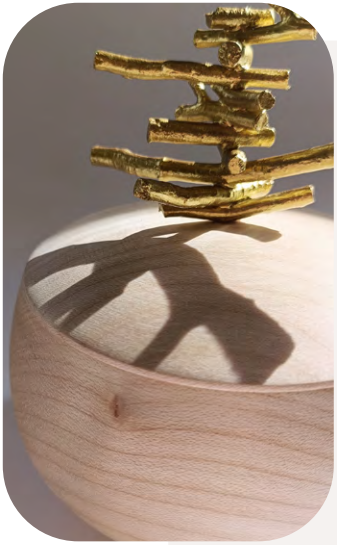
Né à Nagoya, Naohiro Ninomiya est un photographe japonais résidant en France depuis 1998.

Sa maison natale se trouve au bord d'une petite rivière au Japon. Au printemps, des carpes commencent à remonter la rivière à contre-courant pour pondre leurs œufs et avec les années, une sorte d'amitié s'est installée entre elles et l'artiste.

Pour ce projet, Naohiro a utilisé un papier japonais fabriqué avec l'eau qui prend sa source dans la région montagneuse de Hida, cette même eau dans laquelle nagent les carpes. Il y a alors créé une zone sensible à l'aide d'un pinceau, telle une rivière sur le papier qui une fois révélée, accueille les carpes pour qu'elles y nagent éternellement.

Entrée gratuite

Du 5 janvier au 6 mars 2027



Tournage sur bois & broderie de copeaux
A cœur boisé

Artiste : Laure Prin

Grâce à quelques années vécues au Burkina Faso où l'humilité et le « rien » font le quotidien, Laure a appris à poser son regard sur l'anodin.

Elle brode le bois, à la main, avec pour seuls outils : un fil et une fine aiguille. Telle une dentelle, des fragments de bois brodés un à un dont émanent des motifs abstraits, pour créer des compositions artistiques et uniques.

Laure tourne également des pièces utilitaires en bois, « couronnées » d'un élément naturel qu'elle prend soin de récolter, sécher puis parfois dorer. Les essences de bois qu'elle utilise sont locales, issues de nos forêts et vergers d'Alsace ou du Grand Est.

Entrée gratuite

Du 9 mars au 30 avril 2027



Céramiques autour du thé
Un bol de quiétude

Artiste : Junliang Ma

Installé à Strasbourg depuis 2022, Junliang Ma associe le tournage de la céramique à des gestes et techniques propres, entre recherche sculpturale et beauté usuelle.

Les céramiques autour du thé, qu'il présentera aux Jardins de Gaïa, sont créées à partir de porcelaine anglaise, de grès allemand, de faïence de Provence, d'argile de Saint-Amand ou encore de cendres de bois récupérées dans une pizzeria strasbourgeoise.

Tout comme la céramique, le thé fait partie intégrante de la vie de Junliang. Les bambous qui entourent les jardins de la Maison de thé lui rappellent son pays natal. Un chez-soi loin de chez soi...

Entrée gratuite

Du 4 mai au 3 juillet 2027



Peintures & collages
Au cœur de la couleur

Artiste : Marie-Eva Sivadier

Née dans un petit village des Hautes-Vosges, Marie-Eva a été bercée par la Nature dès son enfance. Les paysages sauvages et vus du ciel, mais aussi les voyages, la poésie ou encore la musique l'inspirent quotidiennement.

Sa peinture est expérimentale : elle fabrique ses propres couleurs et superposent les couches. Chercher des vieux papiers, des timbres et d'anciens cadres est pour elle aussi important que l'acte de peindre, donnant une âme et une nouvelle interprétation à ses tableaux.

La quête d'harmonie colorée est sans doute ce qui l'anime le plus en peignant. Elle cherche à faire vibrer les couleurs et à les faire parler entre elles, pour délivrer de nouvelles histoires...

Entrée gratuite

Du 6 juillet au 4 septembre 2027



Céramiques

Terre d'ombre et de lumière

Artiste : Emilie Lebrun – De terre à ciel

Dans cette exposition, Emilie célèbre la terre comme élan de vie, d'élévation et de construction. À travers ses sculptures, elle fait surgir la faune et la flore et explore la lumière comme un souffle vital, qu'elle traverse doucement la porcelaine ou surgisse de façon inattendue des fissures de la terre noire.

Loin d'être des faiblesses, ces craquelures ou fissures deviennent des cicatrices qu'elle magnifie parfois d'une touche d'or, en référence au kintsugi (art japonais de réparation).

Chaque pièce se fait l'écho d'une nature à la fois rugueuse et délicate, où l'ombre et la lumière s'unissent pour révéler la beauté fragile de ce qui émerge de la terre.

Entrée gratuite

Du 7 septembre au 6 novembre 2027



Photographies

L'Alsace et les Vosges A Vue de Coucou

Artiste : Tristan Vuano

A bord de son acolyte volant, Tristan arpente quotidiennement les massifs d'ici et d'ailleurs, capturant sur son passage les plus beaux paysages, couchers de soleil et monts de neige. Il nous délivre ainsi des vues aériennes à couper le souffle.

De la Route des Vins dorée en automne aux sommets vosgiens enneigés en passant par la plaine un soir d'été, embarquez pour un vol unique en hommage aux quatre saisons et aux plus belles lumières de la journée, entre l'Alsace et le Massif des Vosges.

Entrée gratuite

Du 8 novembre 2027 au 3 janvier 2028





RÉCAPITULATIF DES ANIMATIONS & ÉVÈNEMENTS

JANVIER 2027

Lundi 4	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Samedi 9	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 16	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 23	*A la découverte du thé*	P. 12
Samedi 23	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Samedi 30	*Le chant de la théière*	P. 20

FÉVRIER 2027

Samedi 6	*50 nuances de thé : voyage au cœur du Wulong*	P. 16
Samedi 6	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 13	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Mercredi 17	*Atelier parents/enfants « Drôles de marionnettes »*	P. 26
Samedi 20	*Herboristes en herbe*	P. 13
Samedi 20	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Du 23 au 27	*Tea Time d'hiver*	P. 22
Samedi 27	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21

MARS 2027

Samedi 6	*Les thés des montagnes bleues*	P. 15
Samedi 6	*Médi'thé*	P. 20
Lundi 8	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Vendredi 12	*Accords thés et fromages*	P. 19
Samedi 13	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 20	*A la découverte du thé*	P. 12
Samedi 20	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Samedi 27	*Accords thés et chocolats*	P. 19



AVRIL 2027

Samedi 3	*Immersion dans le terroir vietnamien*	P. 14
Samedi 3	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Samedi 10	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 10	*Atelier thés glacés et mocktails*	P. 18
Samedi 17	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21
Samedi 17	*Infuser la nature*	P. 13
Mercredi 21	*Spectacle pour enfants « Planète arc-en-ciel »*	P. 26
Samedi 24	*Atelier thés glacés et mocktails*	P. 18
Samedi 24	*Médi'thé*	P. 20

MAI 2027

Lundi 3	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Samedi 15	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 15	*Le thé au gré des saisons*	P. 12
Vendredi 21	*Accords thés et fromages*	P. 19
Samedi 22	*Formation « Thé et biodynamie, une rencontre fertile »*	P. 22
Samedi 22	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 29	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21
Samedi 29	*Herboristes en herbe*	P. 13
Samedi 29	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15

JUIN 2027

Samedi 5	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 5	*Atelier thés glacés et mocktails*	P. 18
Mercredi 9	*Contes et coloriages pour enfants « Journée du Lynx »*	P. 27
Samedi 12	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 19	*Gaïa Tea Festival*	P. 24
Samedi 26	*Infuser la nature*	P. 13
Samedi 26	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15



RÉCAPITULATIF DES ANIMATIONS & ÉVÈNEMENTS

JUILLET 2027

Samedi 3	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Lundi 5	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Samedi 10	*Médi'thé*	P. 20

AOÛT 2027

Samedi 7	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 14	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21

SEPTEMBRE 2027

Samedi 4	*Médi'thé*	P. 20
Lundi 6	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Samedi 11	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Samedi 18	*Les thés du Japon*	P. 14
Samedi 18	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Samedi 25	*50 nuances de thé : voyage au cœur du Wulong*	P. 16



OCTOBRE 2027

Samedi 2	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21
Samedi 2	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 9	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Mercredi 13	*Spectacle pour enfants « La reine des oiseaux »*	P. 28
Vendredi 15	*Accords thés et fromages*	P. 19
Samedi 16	*Le chant de la théière*	P. 20
Samedi 23	*Accords thés et chocolats*	P. 19
Samedi 30	*A la découverte du thé*	P. 12
Samedi 30	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15

NOVEMBRE 2027

Samedi 6	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Lundi 8	*Gaïa Book Club – Tea time autour d'un livre*	P. 17
Samedi 13	*Marché de Noël local et engagé des Jardins de Gaïa*	P. 25
Samedi 20	*Médi'thé*	P. 20
Samedi 27	*Le thé au gré des saisons*	P. 12
Samedi 27	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15

DÉCEMBRE 2027

Samedi 4	*Cérémonie de thé japonaise*	P. 21
Mercredi 8	*Spectacle pour enfants « La bobine de fil magique »*	P. 28
Samedi 11	*L'art de la dégustation chinoise*	P. 21
Samedi 11	*A la découverte du thé*	P. 12
Samedi 11	*Le cercle des buveurs de thé*	P. 15
Samedi 18	*Accords thés et chocolats*	P. 19
Samedi 18	*Médi'thé*	P. 20





La Maison de thé

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

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 22
Par email : animation@jardinsdegaia.com

La Boutique

Du mardi au samedi de 10h à 18h

Par téléphone : +33 (0)3 90 56 20 20
Par email : caisse@jardinsdegaia.com

Le Service de Vente par Correspondance

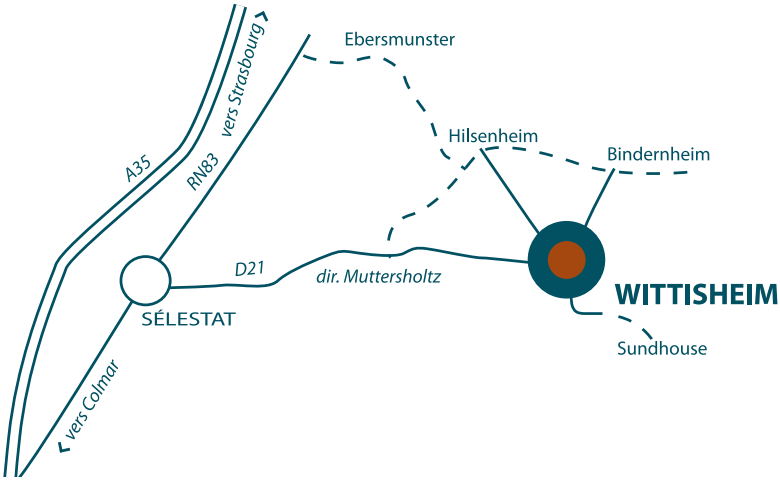
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h

Par téléphone : +33 (0)3 88 85 88 30
Par email : courriervpc@jardinsdegaia.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

COMMERÇANT D'ALSACE 2026
Qualité d'accueil & services labellisés

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







Infusons pour le monde

www.jardinsdegaia.com • www.dotationgaia.com