

工夫茶

GŌNGFŪCHÁ

FESTIVAL DES THÉS DE CULTURE CHINOISE
PARC AUX BAMBOUS • LAPENNE (09) ARIÈGE

V
E
N
3
0
S
E
P
T

S
A
M
1
O
C
T

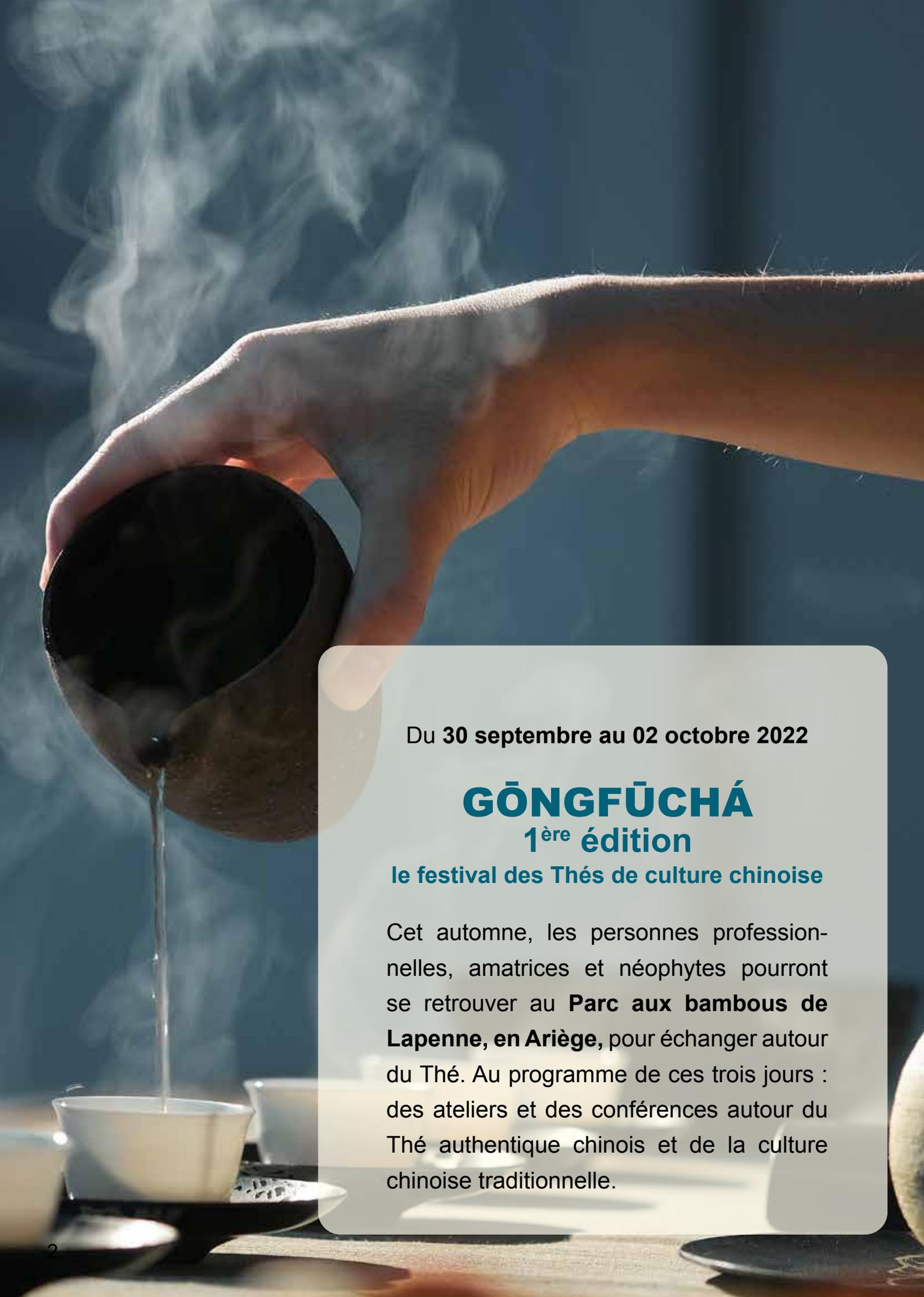
D
I
M
2
O
C
T

2
0
2
2



gongfucha.brutdethe.fr
coucou@brutdethe.fr

05.61.60.52.11



Du 30 septembre au 02 octobre 2022

GŌNGFŪCHÁ

1^{ère} édition

le festival des Thés de culture chinoise

Cet automne, les personnes professionnelles, amatrices et néophytes pourront se retrouver au **Parc aux bambous de Lapenne, en Ariège**, pour échanger autour du Thé. Au programme de ces trois jours : des ateliers et des conférences autour du Thé authentique chinois et de la culture chinoise traditionnelle.

• Nos valeurs •

Un festival pour revenir aux sources,
sans nuage de lait, ni arômes ajoutés.
Des feuilles de Thé, de l'eau chaude,
un peu de savoir faire et c'est tout.

L'équipe organisatrice de cette première édition regroupe des passionné·e·s de Thé, de cuisine, de rencontres, des créateurs et créatrices, des artistes, des curieux... Voici les valeurs qui les animent et qu'ils souhaitent partager :

La rencontre

Nous essayons de partir à la rencontre le cœur ouvert pour accueillir de nouvelles personnes, de nouvelles pratiques, de nouveaux thés. Explorer en prenant le risque de changer notre compréhension, voir plus loin à travers l'espace et à travers le temps pour partager et aborder humblement une tradition millénaire. GōngFūChá est un festival qui prend son temps, le temps de papoter, le temps de savourer, le temps d'expérimenter, le temps de nous rencontrer.

L'authenticité

Ce qui est authentique est vrai, honnête et sans compromis. Nous souhaitons vous proposer des expériences insolites qui s'appuient sur la démarche de personnes artisanes impliquées et passionnées ou/et sur la culture traditionnelle chinoise du Thé.

La simplicité

Source de sérénité la simplicité est l'essence même de l'esprit du Thé. Nous souhaitons miser sur la frugalité, l'intimité, l'observation paisible. Proposer un festival hors du temps une parenthèse tranquille avec une empreinte écologique raisonnable.

Le plaisir

C'est un peu ce qui nous anime, notre moteur d'enthousiasme, faire plaisir et se faire plaisir. Savourer des instants délicieux dans un jardin édénique.



• Le Parc aux bambous •

Dans un océan de verdure au bord de l'Hers vif, le parc aux bambous de Lapenne en Ariège au pied des Pyrénées, nous accueille pour cette première édition.

Ce jardin édénique présente sur cinq hectares une collection de bambous inédite en France dans un esprit de découverte, de calme et de sérénité. Le parc propose également un jardin de fleurs, un verger avec des pommiers de variétés anciennes, des arbres remarquables, une collection de fougères, un bassin et des sculptures surprises dissimulées.

« Au même titre que la théière reçoit le thé à infuser, nous percevons le Parc aux bambous comme un écrin qui met en lumière les différents rendez-vous de cet événement. »

• Pour qui ? •



Les personnes qui visitent le Parc aux bambous

On imagine que le public plutôt familial (de 7 à 107 ans) qui vient visiter le Parc aux bambous éprouve un intérêt naturel pour la culture asiatique et s'intéressera probablement aux Thés traditionnels.



Les personnes amatrices de Thé traditionnel

En complément des visiteurs du Parc, le festival s'adresse également à un public plus averti. Le réseau des personnes amatrices de Thés traditionnels regroupe les céramistes spécialisés, les maîtres de Thés qualifiés dans les cérémonies (茶藝 - *CháYi*) et les infusions (泡茶 - *PàoChá*), les cultivateurs de Thés français et les responsables d'écoles ou d'associations de Thé.



Les buveurs et les buveuses de Thé

Ce festival offre aux buveurs occasionnels de Thé l'opportunité de découvrir un univers à part entière et d'obtenir de nouvelles connaissances dans ce domaine.



Les associations culturelles chinoises

Le festival peut intéresser des associations locales et nationales reliées de près ou de loin au monde chinois, notamment l'école de Thé 正心堂 - *ZhèngXīnTáng*.



Les amateurs de culture chinoise traditionnelle

Le festival est l'occasion pour les personnes intéressées par la culture traditionnelle chinoise de venir découvrir une partie de la Chine par la petite fenêtre ouverte à Lapenne.



Les médias

Journalistes, personnes autrices ou bloggeuses manifestant un intérêt pour le monde du Thé, du bien-être, de l'alimentation, du jeu de go et de la culture chinoise trouveront naturellement une place au sein de ce festival.



Les curieux de nature

Ce festival s'adresse aussi à toute personne ayant envie de partager un moment insolite dans un jardin édénique. Des personnes ayant simplement envie d'un moment d'évasion et de tranquillité et qui en profiteront pour découvrir un univers encore inconnu à leurs yeux et à leurs papilles.

• Le Festival •

Nous avons imaginé organiser un évènement sur trois jours, du vendredi au dimanche, en proposant différentes animations : ateliers, expositions, conférences, bar à Thés, échoppes. Un évènement pour rassembler un échantillon représentatif des personnes actrices dans l'univers du Thé et du monde traditionnel chinois. Un festival pour tisser du lien entre les différents acteurs du Thé traditionnel chinois en France.

Malgré le contexte sanitaire, les deux dernières années ont vu l'émergence d'une communauté active autour du Thé traditionnel. En 2020, l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles a récompensé le Thé blanc produit par Michel Thévoz dans le Finistère. En janvier 2021, une dizaine de producteurs se sont rassemblés pour créer l'Association Nationale pour la Valorisation des Producteurs de Thé Français (ANVPTF) afin de partager leur expérience, valoriser et professionnaliser la filière de production de Thé en France. En Bretagne, les personnes pionnières, WeiZi et Denis Mazerolle, sont passées aux choses sérieuses en plantant plus de 20000 pieds et visent les 90000 pieds d'ici à 2024.

Pendant le confinement, quelques acteurs ont choisi de sortir du confort du marché des thés aromatisés pour développer une activité autour des Thés traditionnels. C'est le cas par exemple de Théine à Nantes. D'autres, comme NeoT, Kancha et Brut de Thé, ont choisi de consolider leurs activités grâce à la vente en ligne.

Sur le terrain, nous constatons un intérêt grandissant, de nombreux projets autour du Thé émergent. Les acteurs de ce secteur agissent de différentes manières :

- La promotion et la vente du Thé nature au sein de boutiques spécialisées ouvertes par des passionnés qui sourcent eux-mêmes leurs produits.
- L'apparition sur les réseaux sociaux de bloggeurs ou vloggeurs, qui axent leurs diffusions uniquement sur le Thé.
- La création d'une revue spécialisée sur le Thé : « Histoire de Thé »
- La présence de céramistes français qui dédient leur travail uniquement à l'univers du Thé.
- La rédaction d'ouvrages de référence sur le Thé par des auteurs français.

• Ateliers •

Les meilleures conférences ne pouvant remplacer l'expérience magique de la dégustation, nous souhaitons reproduire l'ambiance de petites maisons de thé populaire (野茶馆 - YěCháGuǎn) pour que les personnes puissent s'y arrêter quelques minutes ou plusieurs heures et y savourer de nombreux crus venus de Chine et de Taiwan. L'occasion d'échanger avec des passionnés sur de différents sujets et de découvrir l'univers lié aux Thés de tradition chinoise.

Nous n'avons pas encore les détails du programme du week-end, en attendant, vous pouvez découvrir quelques intervenants et thématiques.



Un tiers-lieu à Quimper

Julien vient de fermer sa maison de thé de Montrouge. La suite ? Avec sa compagne, Maria Yannaros, chorégraphe et directrice de la compagnie de danse Ahtenysti, elles ont décidé de créer une nouvelle activité à Quimper. À la rentrée, ils ouvriront un local de 200m², la moitié des locaux a été transformée en salle de danse, tandis que l'autre accueillera les activités de thés. Un lieu hybride et accueillant mêlant des événements culturels, des ateliers et des formations autour du Thé et de la danse. En dégustant une tasse de thé, papotons ensemble sur ce nouveau projet pour nous inspirer mutuellement.

Julien Monnet

Après 3 ans d'études en herboristerie et avoir assouvi sa passion pour l'apiculture, Julien a ouvert une boutique qui souhaite transmettre des valeurs de partage. Il se déplace régulièrement à Taiwan, en Chine, au Japon, au Népal et ailleurs, en quête de producteurs qui partagent ses valeurs. Une agriculture propre, à minima biologique, et si possible en agriculture naturelle.

Qu'est-ce que le GōngFū Chá ?

Le Thé existe en Chine depuis des milliers d'années. Depuis l'Antiquité, les guérisseurs l'ont étudié et les poètes ont écrit à son sujet. À certains moments, la cérémonie du thé chinoise était même la partie centrale de l'empire chinois, cependant, il a fallu des décennies pour que l'art du GōngFūChá se développe pleinement dans ce que nous connaissons aujourd'hui. Il existe encore beaucoup d'interprétations, Ya Lin vous propose de découvrir et d'explorer les secrets de cette tradition.



Ya Lin

Qualifiée maître-assistante de l'art du Thé chinois par la « Chinese Tea Culture Academy » à Taipei. Née à Taipei, son grand-père maternel, un amateur passionné, fut son premier maître de Thé. C'est lui qui lui a transmis les racines, le goût et l'amour de cette culture du thé. Elle est une disciple du maître Fan, maître de Thé renommé à Taiwan et en Chine. Son ambition ? Montrer le goût authentique, la culture et la Voie du Thé chinois au plus grand nombre.



100 poèmes pour la vie - cloches à prières

Enfants des vents sauvages et des mots dansants, les Cloches à Prières sont le fruit d'une synergie créative portée par la potière Perrine Pottiez et le chant des poètes qui l'accompagne. Ces cent messages d'argile et de papier viennent sonner le sacré de la vie, de l'amour et de la paix dans le lent paysage effervescent et éphémère où ils s'inscrivent.

Dix de ses textes sont venus insuffler leur part de liberté à cet essaim de beautés et de sensibilités plurielles.

Texte écrit par le Le vagabond bleu

Perrine Pottiez

Glaner des argiles et des sables, frôler les pins fouler les herbes hautes, sentir l'océan caresser mes pieds. Déposer au soleil mes récoltes. Poudres eau tamis, patience crépitements et calme, décantations volutes tourbillons colorés, je suis des yeux, je me plonge, j'agite, pour qu'enfin sous mes doigts pressés, naissent objets bols oiseaux cloches, dans le silence de mon atelier dans la chaleur de mon four, au creux des mains nous boirons le thé.

La cuisson au feu de bois à haute température

Sébastien s'est engagé dans la voie de la céramique et a choisi comme mode de révélation de l'argile, la cuisson au feu de bois à haute température (1300°C). Les longues cuissons aux bois lui permettent d'aborder une expression céramique marquée par les flammes et les cendres. Son atelier est un espace d'expérimentation, d'apprentissage où il explore différentes techniques de modelage, tournage, découpe, émail, sérigraphie. L'étude de l'histoire de la céramique extrême orientale est au cœur de sa réflexion. Les formes, matières et tonalités des céramiques qu'il propose trouvent leur origine dans la nature, elles cherchent à accompagner notre quotidien, tout en révélant doucement leurs secrets.



Sébastien de Groot

Sébastien aime à imaginer la création d'un pont entre l'Orient et l'Occident et travaille à réintroduire ces formes et objets dans notre quotidien contemporain. Situé dans la région Toulousaine, son atelier de céramique est intégré à son lieu de vie où il donne forme à des pièces utilitaires, d'influence extrême orientale, dans la lignée des céramiques du thé.



Qu'est-ce qu'un thé rare ?

Les thés rares possèdent des qualités remarquables (pays d'origine, période de récolte, procédé de manufacture ou encore palette aromatique) qui les distinguent des thés ordinaires. Ces thés sont cultivés dans des régions précises, sur de petites parcelles, cueillis avec soin et transformés selon des méthodes traditionnelles. Ce qui les rend intéressants c'est leur histoire, leur goût particulier et l'émerveillement qu'ils procurent.

Souvent éphémères et produits en quantité limitée, les thés rares nous parlent du travail des femmes et des hommes qui les façonnent et nous ramènent à l'essentiel à chaque dégustation, car tout comme la vie dont chaque instant est précieux, chaque tasse de thé a un parfum unique.

Laurence Gillet

Après dix ans d'expérience dans l'univers du thé, Laurence a eu envie d'animer des ateliers de dégustation autour des thés rares afin de partager sa passion avec d'autres amateurs de thé. Elle propose d'explorer le monde du thé et de cheminer sur la voie du thé avec curiosité, plaisir et étonnement.

Dégustations itinérantes

Parce que le plaisir du thé tient aussi dans la beauté des objets utilisés, Guillaume crée des ustensiles pour le thé dans l'esprit du « wabi sabi » cher aux Japonais, façonnés dans des matériaux nobles, entièrement à la main, dans la recherche d'un équilibre subtil entre matière et forme, une épure simple, suivant ce que lui inspire la pièce de bois et sans dessin préalable. Chaque morceau de bois étant unique par sa forme, ses veines, son essence ou son histoire, chacune de ses pièces sont également uniques. Et parce que le partage est une source de joie et de belles rencontres, Guillaume vous proposera des dégustations de thés dans différents endroits du parc.



Guillaume Régler

Artiste touche à tout, photographe, artisan, Guillaume travail au gré de ses inspirations le bois, la céramique ou le métal pour créer des objets d'une esthétique épurée et minimaliste, adaptés à sa pratique quotidienne de la Voie du Thé.

• Portraits d'exposant-e-s •



Manon Clouzeau

Manon ne pratique qu'un seul style de céramique : les bols. Parce qu'elle aime profondément cette forme-là. Elle est dans une pratique très, très simple parce qu'elle aime la simplicité.

Avec un bol, elle arrive à faire un gaiwan ou une verseuse, juste en adaptant les courbes ou en ajoutant un petit coup de doigt sur le bec.

[...] J'aime les bols, j'aime les nuances, j'aime la matière. J'aime être avec toutes mes subtilités... Je crée tout autour du bol, tel un petit caillou que je sème sur le sable humide après le passage de l'eau. J'aime boire, j'aime déguster au centre d'une terre émaillée. J'aime partager, j'aime échanger, j'aime vivre. Alors, bienvenue dans mon univers aux mille nuances, aux mille matières, aux mille rires.[...]

[...] Mon inspiration, c'est tout ce qui me touche, une lumière, une couleur, une présence, un frisson, un instant, une respiration, un regard, un arbre nu, une voix, un plaisir...

Extrait d'un interview par l'Atelier

Jé le Potier

Jérôme Roussel consacre son travail au domaine du thé. Il l'explore par une pratique quotidienne, pour que l'expérience se transforme en qualités concrètes et utiles pour les pièces. Il fabrique artisanalement tous les styles d'infuseurs, mais aussi, des bouilloires, des braseros, des jarres, des bols à thé... avec le sens du détail et le plaisir de la précision, pour que vous puissiez profiter pleinement de vos « instants thé ».

Je choisis mes matières premières en fonction de deux critères : (1) qu'elles soient françaises, (2) qu'elles amènent des caractéristiques intéressantes pour le thé. Je travaille donc plusieurs types de terre qui vont donner vie à des pièces dont la fonction est différente : c'est le cas entre une théière et une jarre par exemple. Les besoins sont différents en termes de porosité. Ensuite, les attentes d'un amateur de thé peuvent varier, il est donc essentiel de pouvoir proposer différents rendus au niveau du thé. Chaque terre participe à sa manière au ce rendu.



• Aider le festival •

Organiser un festival demande du temps, de la préparation, de l'énergie et un certain budget. Pour cette première édition, nous faisons appel à toutes celles et ceux qui désirent soutenir l'évènement d'une manière ou d'une autre. Dans une envie de transparence, vous pouvez consulter notre budget prévisionnel et suivre l'avancée de la cagnotte directement sur le [site internet dédié au festival](#). L'objectif de ce festival n'est pas de faire de bénéfice, mais de partager trois jours remplis de rencontres, de découvertes, d'échanges et de jolis souvenirs. Les bénéfices, s'il y en a, serviront à financer une partie de la prochaine édition.

Tout le monde peut ainsi contribuer à faire du Festival GōngFūChá un évènement convivial et, nous l'espérons, pérenne. Pour cela, plusieurs possibilités :

- Les particuliers peuvent contribuer à la cagnotte en faisant un don à la hauteur de leurs moyens.

- Les entreprises peuvent devenir sponsors de l'évènement.

- Tous ceux qui le désirent peuvent participer à la diffusion de l'évènement. Pour cette première édition, nous avons choisi une communication discrète et délicate pour ne pas faire de bruit auprès des personnes qui ne se sentiraient pas concernées. Si le projet vous plaît et que vous avez envie de nous aider à en faire la promotion, que vous connaissez des personnes qui pourraient être intéressées, faites nous signe. Demandez-nous une affiche et nous nous ferons un plaisir de vous l'envoyer. Diffusez l'affiche, le visuel ou le dossier de presse sur vos réseaux sociaux. Achetez des places à vos client·e·s, vos ami·e·s et offrez leur un voyage dans l'univers des thés de culture chinoise. Une parenthèse dans la quiétude du Parc aux Bambous de Lapenne, en Ariège. Une balade poétique et bucolique ponctuée d'une dizaine d'expériences autour du monde du Thé.



Contact

Violaine Andrieux

coucou@brutdethe.fr

+33 631 414 925

<https://gongfucha.brutdethe.fr>