



dégustations et culture  
autour d'un thé millénaire

**Bruxelles**

*rencontres autour du thé puerh*

06.11.2013 - 17.11.2013



## pu erh

Encore largement méconnu en Occident, le puerh est une famille de thé produite depuis plus de 1000 ans dans la région du Yunnan, au Sud-Est de la Chine. Unique à bien des égards, cette famille de thé n'a cessé de fasciner les amateurs et jouit en Asie d'une grande culture.

Car le puerh n'est pas un thé comme les autres. Classé dans la catégorie des thés « *sombres* » ou « *post-fermentés* », c'est un thé vivant qui tels les grands vins, évolue avec les années et les amateurs de puerh âgés se délectent avec des grands crus pouvant parfois remonter au début du siècle dernier. La culture du puerh est ainsi intimement liée à la notion de temps et de vieillissement. Mais si la centaine d'années qui nous séparent de la récolte de certains grands crus de puerh peut nous sembler une éternité, ce n'est finalement pas grand-chose à côté du vécu des arbres qui ont engendré ces feuilles.

En effet, alors qu'on imagine généralement une plantation de thé comme un champ de petits arbustes bien taillés, les puerh les plus prestigieux proviennent plutôt d'arbres matures, pouvant dépasser les 10 mètres de haut, plantés il y a des centaines voire des milliers d'années de cela par les ethnies vivant dans ce qui est aujourd'hui le Yunnan. Ces arbres majestueux, multi-centenaires, nous renvoient à la préhistoire de la culture du thé et parmi eux, le doyen de tous les théiers, planté par la main de l'homme il y a plus de 3000 ans, continue ainsi chaque année de bourgeonner dans les montagnes verdoyantes du Yunnan...

Une culture d'une richesse étonnante s'est ainsi construite au fil du temps autour de cette famille de thé, des différents terroirs dont ils proviennent, des ethnies qui, depuis des temps anciens, produisent ce thé et le consomment, mais aussi autour de l'art complexe de sa maturation et de sa conservation, sans oublier celui de déguster et d'apprécier ces thés. Alors qu'en Occident on commence à peine à découvrir toute la richesse de ces thés et de la culture qui y est attachée, alors que les vendeurs de miracles s'en emparent pour le réduire à un simple produit amaigrissant, nous vous proposons de plonger durant 10 jours au cœur de l'Asie à la découverte de cet univers sensible et culturel.

De quelle manière? Tout d'abord, et en priorité, en vous donnant l'occasion d'apprécier ces précieux thés au travers de dégustations et « *tea class* » qui, tantôt analytiques, tantôt sensibles ou poétiques, vous feront découvrir les différents types de thés puerh, leurs terroirs d'origine, leurs millésimes ou encore, l'art de les préparer. Pour élargir la perspective et vous faire pénétrer plus avant dans l'univers qui entoure cette culture et lui donne son âme, nous compléterons ces dégustations par la projection d'un documentaire, une conférence sur l'histoire du puerh comme le fruit de la rencontre, parfois violente, entre les ethnies du Yunnan et la domination des Han chinois, une exposition de photographies et œuvres graphiques, une dégustation exceptionnelle d'un puerh de 100 ans d'âge, une série de petits événements insolites, et durant toute la durée de ces « *rencontres autour du thé puerh* », un « *bar à puerh* » éphémère avec pas moins de 70 références disponibles à la tasse...

Derrière cette initiative, deux Olivier passionnés de thé !

Le premier, Olivier Nuttens, est belge. Il y a 7 ans, Olivier ouvrait à Bruxelles une boutique de thé pas comme les autres, L'Heure Bleue ([www.lheurebleue.net](http://www.lheurebleue.net)), avec l'envie de créer un lieu de partage et de découverte où l'on puisse donner le temps qu'il faut aux choses et à ceux qui y passent. Si tous les types de thé se retrouvent à la carte, la passion d'Olivier Nuttens pour les thés puerh a petit à petit imposé L'Heure Bleue comme la plus belle cave à puerh de Belgique, proposant un choix encore peu courant en Europe. Il propose régulièrement des dégustations thématiques pour tous les passionnés de thé, qu'ils soient débutants curieux ou amateurs avertis.

Le second, Olivier Schneider, est français et vit au cœur des montagnes du Yunnan. C'est là qu'il s'est retrouvé plongé dans l'univers fascinant du puerh, au point de progressivement mettre de côté ses autres activités, notamment artistiques, pour se consacrer pleinement à la recherche autour de ce thé. Maître d'œuvre du site d'information [www.puerh.fr](http://www.puerh.fr), référence en la matière, il y partage sa passion et ses connaissances au travers d'articles aussi fouillés que passionnants... Un livre dédié au puerh est en cours d'écriture et il travaille sur un documentaire vidéo dont des images seront montrées pour la toute première fois, dans un montage provisoire réalisés pour l'occasion. Olivier Schneider est reconnu comme un des spécialistes du thé puerh et sera spécialement présent en Belgique pour cet événement.



*préliminaires*

Pour démarrer ces « *Rencontres* » nous vous proposons une soirée d'ouverture dédiée aux thés puerh, le vendredi 8 novembre au « *Cercle des voyageurs* » (voir page « *lieux* » pour plus d'information.)

La soirée débutera à 19h30 par une courte introduction au thé puerh et une mise en contexte du documentaire « *Puerh Cha* » diffusé dans la foulée. Nous en profiterons également pour vous présenter brièvement l'ensemble des événements prenant place durant ces « *Rencontres autour du thé puerh* ».

A 20h00, projection du documentaire « *Puerh Cha* ». Le lancement public de ce film de longue haleine n'est pas prévu avant 2015, mais les auteurs du film, Pei-Shan Huang et Olivier Schneider, ont accepté de montrer à Bruxelles, en leur présence et pour la première fois, les toutes premières images de ce film qui nous entraînera des sentiers montagneux du Yunnan à Taiwan en passant par Hong Kong, à la recherche de la culture, de l'histoire et des mystères du thé puerh. (voir page « *projection* » pour plus d'information.)

A l'issue de cette projection (vers 21h00), rencontre et discussion avec les réalisateurs du documentaire, dans la convivialité d'un « *bar à puerh* » éphémère installé spécialement pour l'occasion au « *Cercle des Voyageurs* » ! Soit la possibilité unique de déguster et découvrir pas moins de 70 thés puerh millésimés, couvrant les principaux terroirs du Yunnan et s'échelonnant de récoltes 2013 à certains crus des années 60... (voir page « *bar à puerh* » pour plus d'information).



## dégustations assistées

Moments clefs de ces « *rencontres* », les deux week-ends de dégustations assistées offrent aux néophytes ou aux amateurs une véritable découverte, structurée et guidée, de l'univers du thé puerh.

Autour de la table, Olivier Schneider, spécialiste des thés puerh et de leur culture, venu du Yunnan pour l'occasion, et Olivier Nuttens, fondateur de « L'Heure Bleue », incontestablement la meilleure cave à puerh de Belgique. C'est dans une atmosphère conviviale que durant deux jours complets seront dégustés une succession de thés de haute qualité finement choisis autant pour leur caractère que pour l'histoire et la culture dont ils sont porteurs.

Il sera bien entendu question des sens ou comment, d'un thé à l'autre, enchanter le palais et l'esprit. Mais plus que la simple dégustation de thés, ce sont de véritables formations au complexe univers du thé puerh qui vous sont proposées. Chaque thé sera ainsi commenté, expliqué, remis dans son contexte, pour ne plus être un simple produit de consommation mais retrouver son statut d'objet culturel.

Chaque week-end est décomposé en 4 modules thématiques, s'étalant chacun sur une demi-journée. Vous pouvez donc au choix assister à un seul module, à une journée pleine, ou pour une vraie immersion, à un week-end complet !

Infos et inscriptions auprès de L'Heure Bleue :  
e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75

A photograph of a light-colored ceramic bowl filled with a golden-brown liquid, likely tea, resting on a dark, textured fabric surface. The background is softly blurred, showing more of the fabric and a wooden object, possibly a tea tray or handle.

# dégustations assistées

## *Week-end du Samedi 16 et Dimanche 17 novembre*

Module (demi-journée) : 30 euros.  
Journée complète (deux modules) : 55 euros.  
Week-end complet : 100 euros.

Lieu : L'Heure Bleue, avenue des arts n°12 à Bruxelles  
Accueil des participants à partir de 8h45.  
Matinées : de 9h00 à 13h00.  
Après-midis : de 14h30 à 18h30.

Infos et inscriptions auprès de L'Heure Bleue :  
e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75

### Week-end du Samedi 16 et Dimanche 17 novembre

Ce week-end est conçu pour vous offrir un véritable tour d'horizon de l'univers du thé puerh. Accessible à tous, il s'adresse autant aux néophytes qu'aux amateurs de thé désireux d'approcher le puerh de façon structurée et didactique.

La première journée, samedi 16 novembre, nous emmènera dans le Yunnan et sera consacrée aux jeunes puerh bruts (aussi appelés puerh «verts» ou «*sheng cha*») et est divisée en deux modules d'une demi-journée.

*Samedi matin.* Tout comme le goût du vin varie selon les cépages utilisés mais également s'il est issu de jeunes plantations ou de parcelles de vieilles vignes, le thé puerh développe lui aussi des spécificités selon le type d'arbres dont il provient. Dans ce premier module, nous passerons en revue, par le biais de dégustations, l'influence de la nature des arbres sur le caractère du thé, des arbres sauvages anciens aux arbres de cultivars contemporains en passant par différentes natures de jardins.

*Samedi après midi.* Le second module de la journée se penchera sur la question du terroir, à la découverte de thé provenant des trois grandes régions productrices de puerh, le Xishuangbanna, Pu'Er et Lincang. Un parcours gustatif, pour un voyage au cœur des montagnes à thé du Yunnan...

La seconde journée, dimanche 17 novembre, sera consacrée aux différentes formes de «*maturation*» et de «*post-fermentation*» du thé puerh. Une des particularités des thé puerh est que leurs arômes évoluent au fil des ans, et de manière différente en fonction du lieu et des conditions de leur stockage.

*Dimanche matin.* Approche graduelle de la maturation des puerh avec une dégustation verticale, du jeune puerh de l'année à des thé de plus en plus anciens, vieilliss dans des conditions naturelles de stockage dans le Yunnan ou à Taïwan. Une manière d'appréhender l'effet du temps sur les arômes et le caractère de ce thé.

*Dimanche après midi.* Cette journée et ce week-end se clôturera sur les différentes formes de «*post-fermentation*» assistées ou contrôlées, reflétant différentes approches et cultures des puerh sombres, ou comment l'homme a dompté les phénomènes de post-fermentation de ce thé pour en sculpter les arômes...

# dégustations assistées

## *Week-end du Samedi 9 et Dimanche 10 novembre*

Module (demi-journée): 35 euros.  
Journée complète (deux modules) : 65 euros.  
Week-end complet : 120 euros.

Accueil des participants à partir de 8h45.  
Matinées : de 9h00 à 13h00.  
Après-midis : de 14h30 à 18h30.

Lieu : L'Heure Bleue, avenue des arts n°12 à Bruxelles  
Infos et inscriptions: e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75

*Le Dimanche 10 Novembre, sur le temps de midi, sera proposé à ceux qui le désirent, et pour 17 euros un déjeuner à base de thé puerh, pensé et conçu spécialement pour l'événement par Sylvain Lucas. Sylvain Lucas, auteur du blog "Un peu gay dans les coins" (<http://gay-dans-les-coings.blogspot.com/>) est bien connu dans le milieu des blogs culinaires, et reconnu pour la qualité mais aussi l'originalité de sa cuisine, qui mélange avec finesse et audace cultures et épices des quatre coins de la planète!*

## Week-end du Samedi 9 et Dimanche 10 novembre

Bien que l'on recommanderait plutôt de débiter par le programme du week-end du 16 et 17 novembre, qui propose un tour d'horizon plus exhaustif de l'univers du puerh, les habitués de thé puerh et les néophytes qui aiment plonger dans l'inconnu trouveront avec ce week-end 4 demi-journées thématiques, explorant à chaque fois un aspect donné de la culture du puerh... Un soin tout particulier a été porté au choix des thés, une bonne part d'entre eux venant enrichir la carte existante de *L'Heure Bleue*.

Le samedi 9 novembre explorera deux producteurs, deux régions, deux univers : Wang Bing, petit producteur du célèbre terroir de Yi Wu, dans le Xishuangbanna, en quête permanente de qualité et Fengqing Cha Chang, usine historique de la région de Lincang, patrimoine de l'industrie du puerh... Soit une journée riche en contrastes !

*Le Samedi matin* sera consacré à Wang Bing, producteur familial dans le célèbre village de Yi Wu, au cœur du terroir du même nom. Nous explorerons à travers 8 thés les productions récentes et passées de ce producteur, leur spécificités et leurs caractères propres.

*Le Samedi après midi* sera consacré aux thés de Fengqing Cha Chang, fabrique réputée de Fengqing, dans la région de Lincang. Fondée en 1939, Fengqing Cha Chang est particulièrement réputée pour ses thés noirs, mais aussi pour ses puerh, dont la production aurait commencé à la fin des années 90... à moins que pour l'occasion on redécouvre un thé qui contredise l'histoire...

*Le dimanche matin*. Il s'agira durant cette matinée d'explorer en profondeur et de manière sensible l'univers complexe des jeunes puerh fermentés contemporains (ou shu cha). Déambulation libre donc au cœur de ces thés sculptés par la fermentation, entre fraîcheur camphrée, arômes boisés, maltés, touches de fruits ou de céréales. De quoi redécouvrir et se faire une autre idée des puerh fermentés.

*Le dimanche après midi*. Nous vous proposerons pour clôturer ce week-end une exploration plus spécifique de 6 thés puerh d'environ 6 ans d'âge. Il s'agira donc d'une dégustation horizontale de thés produits dans les années 2006-2007, ou comment ces différents thés ont vécu leurs premières années de maturation. Une dégustation qui parlera et orientera particulièrement ceux qui possèdent ou désirent se constituer une cave à puerh.

Pour ceux qui désirent s'initier ou se perfectionner dans la pratique du thé, nous organisons en semaine, durant la pause-midi, un cycle de quatre petits cours animés par Olivier & Olivier ! Y seront abordés : comment bien déguster le thé, comment le préparer à la manière Gong-Fu Cha, mais aussi pour ceux qui désirent aller plus loin, la complexe question de la mémoire gustative ou encore l'art de sculpter avec une tasse de thé l'espace palpable de la dégustation...

*These « tea classes » are « english speaking friendly »  
We (Olivier & Olivier) both speak English so feel free to join us and discover the world of puerh teas...*

## tea class

*Tarifs : 20 € par tea class, 70 € pour le cycle de 4 !  
Infos et inscriptions auprès de L'Heure Bleue :  
e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75  
Lieu : L'Heure Bleue, avenue des arts n°12 à Bruxelles.*

### Tea class n°1: L'art de déguster le thé.

Boire un thé n'est pas difficile. Le déguster est un exercice qui demande un peu plus d'attention et peu dérouter le débutant. Encadré par des professionnels, apprenez les bases de la dégustation : le nez, la bouche, l'arrière-goût, l'art et la manière de déguster et de juger un thé.

*Niveau débutant ou intermédiaire.  
Mardi 12 novembre de 12h15 à 13h45.*

### Tea class n°2 : L'art d'infuser le thé.

Le Gong-Fu Cha, ou l'art d'infuser le thé est en Chine un art profond et subtil, demandant pratique et persévérance, et qui accompagne l'amateur de thé tout au long de sa vie. Si c'est une pratique sans fin dans laquelle on peut toujours se perfectionner, les bases du Gong-Fu Cha sont largement accessibles à tous. Ce petit cours vous proposera de vous initier à l'art du thé en apprenant à infuser comme il se doit votre thé, et plus particulièrement les différentes familles de thé puerh. Vous apprendrez notamment à maîtriser les gestes, les outils, la température de l'eau et la durée d'infusion afin de tirer le meilleur de chaque thé.

*Niveau débutant ou intermédiaire.  
Mercredi 13 novembre de 12h15 à 13h45.*

### Tea class n°3 : Jugement et mémoire gustative.

La mémoire des sens joue un rôle crucial dans la dégustation et conditionne le jugement. Si être attentif à l'expression de ses sens et pouvoir y mettre des mots est le premier pas du dégustateur, savoir discerner et mémoriser le caractère d'un thé donné, puis le situer par rapport à d'autres thé en est le second. Ce cours abordera ces questions de manière simple et à travers différents exercices de perception et de mémoire, afin d'accroître sa compréhension et ses capacités de jugement objectif d'un thé.

*Niveau intermédiaire ou avancé.  
Jeudi 14 novembre de 12h15 à 13h45.*

### Tea class n°4 : Sculpter l'immatériel.

Au-delà de la dégustation analytique qui vise à juger ou comprendre un thé, déguster simplement un thé, c'est vivre un moment sensible, souvent partagé. Il y a 1000 ans déjà, les amateurs de thé avaient remarqué la richesse de ces moments autour d'une tasse de thé et observé le potentiel qu'avait le thé à jouer sur la perception de l'instant et les rapports à l'autre. Or, du choix de chaque ustensile, leur agencement et de l'agencement de l'espace, en passant par les gestes de celui qui sert le thé, le moindre détail sculpte l'espace de la dégustation et pose les rapports entre ceux qui y sont conviés. Ce petit cours est une introduction à la dimension immatérielle de la dégustation, et l'art de sculpter cette dimension. Il vous proposera de poser un nouvel œil sur l'art de boire et de partager le thé.

*Niveau intermédiaire ou avancé.  
Vendredi 15 novembre de 12h15 à 13h45.*



## petites dégustations insolites

Au fond d'un grenier poussiéreux du siècle passé, s'expriment dans une lumière tamisée de vieux thés boisés dont le parfum porte en lui le charme des années. A l'autre bout de la ville, dans l'ambiance animée d'un restaurant de quartier, des puerh sombres sculptés par l'atmosphère bien lointaine de Hong Kong prennent soudain une allure nouvelle accompagnés de mets locaux, ou encore un grand cru précieux savouré entre amis dans l'intimité d'un salon chaleureux ?

Les « *petites dégustations insolites* » proposent de découvrir ou de redécouvrir de bon thés dans des cadres et des contextes atypiques de Bruxelles. Contrairement aux dégustations assistées, il ne s'agit plus d'analyser, d'expliquer, de décortiquer, mais de se laisser aller, de vivre un moment rare, une proximité entre le thé, l'espace et les sens.

Les « *petites dégustations insolites* » font surprise, plongent dans des lieux et des situations inattendues. Afin de conserver l'intimité des dégustations, le nombre de place est volontairement très limité, et il est nécessaire de s'inscrire au préalable. Le lieu, gardé secret, sera pour sa part annoncé le jour même aux participants par SMS. Quand au thé qui vous attendent... vous les découvrirez également le moment voulu !

Infos et inscriptions auprès de L'Heure Bleue :  
Tel : +32 22 23 40 75 | E-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)



# Dégustation d'exception

S'il y a bien une période de l'histoire du thé puerh qui fait rêver tout amateur, c'est bien celle que les chinois nomment « *Hao Ji Cha* » et que l'on traduit généralement en occident par « *antiquité du thé* ». En effet, avant que l'état communiste ne ferme à partir des années 50 les ateliers privés de thé puerh pour dresser de grosses manufactures et standardiser la production de thé, se trouvaient dans le Yunnan de nombreux ateliers privés de thé puerh, dont l'histoire pour certains remonte plus de 300 ans en arrière...

La culture de ce temps, balayée par le vent communiste, a aujourd'hui largement disparue, et il n'en reste que quelques fragments d'écrits, des récits transmis de pères en fils, quelques vieilles pierres usées à Yi Wu ou ailleurs, et les noms de ces ateliers qui dans un autre temps ont dessiné les premiers thé puerh et continuent à faire rêver l'amateur de vieux thé : « *Song ping Hao* », « *Fuyuanchang Hao* », « *Tongchang Hao* » ou encore « *Tongqing Hao* »...

Mais ce qu'il reste encore et avant tout ce sont les rares galettes de ces thé précieux qui, cachées précieusement à Hong Kong, à Taiwan ou en Malaisie, ont survécu au temps et témoignent du puerh originel. Nombres d'amateurs et de grands maîtres de thé se sont penchés avec passion sur ces thé, essayant de percer leurs esprits, leurs secrets de fabrication, de comprendre ce qui les rend si uniques, et d'où vient ce « *qi* » typique et inimitable que produit la dégustation de ces thé rares.

Issus d'un savoir-faire ancestral, largement perdu depuis, d'un environnement exempt de toute chimie ou pollution moderne, mais aussi et surtout d'une lente maturation de 50 ans et plus, ces pièces de maître sont uniques, chargées d'une énergie et d'une âme sculptée par le temps, et leur infusion est à chaque fois un moment inoubliable.

Pour une des toutes premières fois en Europe, nous vous proposons la dégustation d'un de ces très grands thé de l'histoire du thé puerh, en petit comité et dans un cadre convivial. Si le contenu de la théière sera dévoilé en temps voulu, nous pouvons déjà vous annoncer qu'il s'agit d'un des très grands thé des années 1910.

Un certificat sera remis aux participants, attestant de la dégustation de ce grand thé. La dégustation sera introduite par quelques thé des années 60 et 70.

Vendredi 15 novembre à 20h

Prix de la dégustation : 130 €. Places très limitées, réservation obligatoire auprès de L'Heure Bleue : e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75



## tea bar & Spa...

Les thés puerh sont une famille de thé particulièrement riche et diversifiée, représentée par des dizaines de milliers de thés, de terroirs et de millésimes variés. A l'image du bar à bière ou du bar à vin où l'on peut déguster au verre et comparer librement différents grands crus, nous vous proposons de découvrir l'immense diversité du thé puerh en créant à Bruxelles un « bar à puerh » éphémère durant l'ensemble de ces « Rencontres autour du thé puerh ».

A la carte, pas moins de 70 thés puerh pour explorer les régions et terroirs d'origine, différents producteurs ou encore, tels les bons vins de garde, traverser les années en passant de jeunes puerh à d'autres (beaucoup) plus âgés...

Ils vous seront proposés au verre ou au pichet, à déguster au bar ou plus tranquillement autour d'une table.

### *Thé... et Spa?*

Installé au « *Cercle des Voyageurs* », le bar à puerh déménagera ensuite dans un espace cosy à « *Rue De Spa* » (voir page lieux) durant toute semaine.

Dans un cadre étonnant, qui a su réunir modernité et atmosphère zen, le tea bar de « *Rue De Spa* » vous permettra non seulement de déguster et savourer plus de 70 thés puerh au verre ou au pichet, mais aussi pour ceux qui le veulent de profiter d'un jacuzzi, d'un hammam, d'un sauna ou encore d'un banc solaire... pour une détente et un plaisir maximal!

Une nocturne spéciale « *Thé et Spa* » le mercredi 13 novembre, mettra notamment en avant le bien-être, et vous invitera à mêler détente et plaisir des sens.

### *Au « Cercle des Voyageurs » (voir page lieux):*

*le vendredi 8 novembre à partir de 21h, à l'issue de la projection du film "Pu Erh Cha"*

### *A « Rue de Spa » (voir page lieux):*

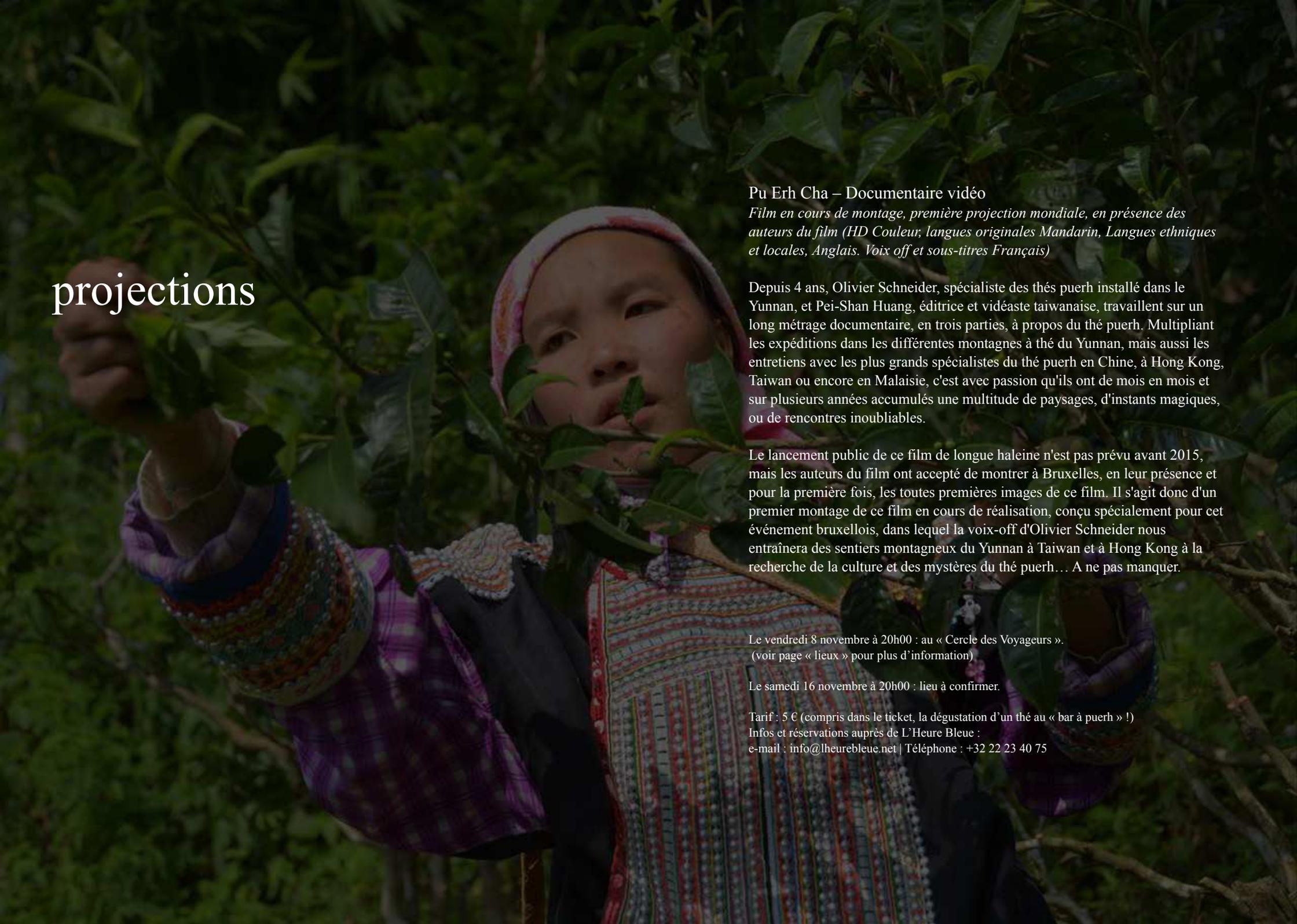
*du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre de 17h à 20h (Spa ouvert jusqu'à 18h)*

*le samedi 16 novembre de 14h à 20h (Spa ouvert jusqu'à 18h)*

### *Nocturne spéciale « Spa & Thé » à « Rue de Spa » (voir page lieux):*

*le mercredi 13 novembre de 17h à 21h*

*Spa: 20 euros (une heure), comprenant un thé au tea bar  
(réservation recommandée auprès de « Rue de Spa »)*

A woman wearing a colorful, patterned traditional ethnic garment and a headscarf is shown in a tea plantation. She is holding a branch of tea leaves up to her face, looking at them intently. The background is filled with lush green tea bushes.

# projections

## Pu Erh Cha – Documentaire vidéo

*Film en cours de montage, première projection mondiale, en présence des auteurs du film (HD Couleur, langues originales Mandarin, Langues ethniques et locales, Anglais. Voix off et sous-titres Français)*

Depuis 4 ans, Olivier Schneider, spécialiste des thés puerh installé dans le Yunnan, et Pei-Shan Huang, éditrice et vidéaste taiwanaise, travaillent sur un long métrage documentaire, en trois parties, à propos du thé puerh. Multipliant les expéditions dans les différentes montagnes à thé du Yunnan, mais aussi les entretiens avec les plus grands spécialistes du thé puerh en Chine, à Hong Kong, Taiwan ou encore en Malaisie, c'est avec passion qu'ils ont de mois en mois et sur plusieurs années accumulés une multitude de paysages, d'instant magiques, ou de rencontres inoubliables.

Le lancement public de ce film de longue haleine n'est pas prévu avant 2015, mais les auteurs du film ont accepté de montrer à Bruxelles, en leur présence et pour la première fois, les toutes premières images de ce film. Il s'agit donc d'un premier montage de ce film en cours de réalisation, conçu spécialement pour cet événement bruxellois, dans lequel la voix-off d'Olivier Schneider nous entraînera des sentiers montagneux du Yunnan à Taiwan et à Hong Kong à la recherche de la culture et des mystères du thé puerh... A ne pas manquer.

Le vendredi 8 novembre à 20h00 : au « Cercle des Voyageurs ».  
(voir page « lieux » pour plus d'information)

Le samedi 16 novembre à 20h00 : lieu à confirmer.

Tarif : 5 € (compris dans le ticket, la dégustation d'un thé au « bar à puerh » !)

Infos et réservations auprès de L'Heure Bleue :

e-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net) | Téléphone : +32 22 23 40 75

# conférences discussions

## Documenter l'Asie sensible

Mercredi 6 Novembre de 20h30 à 22h00 au « *Cercle Des Voyageurs* ». Gratuit.  
(voir page « lieux » pour plus d'information).

En marge, ou en filigrane de cette semaine autour du thé puerh et de la culture du thé en Asie, se tiendra une table ronde autour de la question de « documenter l'Asie » aujourd'hui, pourquoi et surtout comment. Autour de la table trois intervenants impliqués dans différentes pratiques graphiques et documentaires autour de l'Asie présenteront leur histoire, leurs parcours et leurs productions.

Pei-Shan Huang, taiwanaise, est fondatrice et éditrice de « Slowork Publishing » (<http://www.sloworkpublishing.com>), une jeune maison d'édition consacré à la bande dessinée documentaire asiatique, mais aussi co-auteur du film « Pu Erh Cha » projeté le vendredi 8 novembre au « Cercle des Voyageurs ». Elle nous parlera de son rapport au documentaire, du passage de la vidéo à la bande dessinée, médium encore peu représenté dans l'univers du documentaire et du travail de longue haleine entrepris avec « Slowork Publishing ».

Bertrand Panier (<http://www.myowncottage.org/>), dessinateur belge. Bert est un des membres fondateurs des éditions *l'employé du Moi*. Aujourd'hui, il s'est retiré des différentes activités de la structure -à l'exception de *radio Grandpapier*, une émission mensuelle diffusée sur Radio Campus Bruxelles- pour se consacrer un peu plus librement au dessin et à la bande dessinée. Il a publié quelques carnets, notamment de voyage, dans le format fanzine sous le nom de *Myowncottage*. Le reste du temps, il est graphiste au Muséum des sciences naturelles de Belgique.

Olivier Schneider, qui co-organise cet événement bruxellois, poursuit depuis plusieurs années via Internet un travail de documentation sur le thé puerh et la culture du thé (<http://www.puerh.fr>). Il est également l'auteur avec Pei-Shan Huang du film « Pu Erh Cha ». Il nous parlera de son travail sur le terrain et la réalisation de ce film, pourquoi et comment documenter l'univers du thé chinois, pourquoi Internet ou encore un film documentaire, mais aussi de son expérience nouvelle dans la bande dessinée avec un projet de documentaire graphique sur la vie d'un producteur de thé dans les montagnes du Yunnan.

## Conférence découverte du thé puerh

Jeudi 7 Novembre, lieu à confirmer. Gratuit.

Le thé puerh, et la famille des thés sombres à laquelle il appartient, restent largement méconnus en occident. Orthographié *puerh*, *pu-erh*, *pu'er* ou encore *puer*, aussi parfois appelé *tuocha*, le nom qu'il porte quand il est compressé sous forme de nid, ou encore « *thé mange graisse* » par ceux qui vantent ses propriétés médicinales, on entend de plus en plus parler de ce thé étrange sans pour autant bien comprendre de quoi il retourne véritablement.

Qu'est-ce donc que le thé puerh ? En quoi ce thé, ou plutôt cette famille de thé, est-elle unique ? En introduction à ces « *Rencontres autour du thé puerh* », nous vous proposons une petite conférence gratuite, animée par Olivier Schneider, spécialiste des thés puerh et co-organisateur de l'événement avec Olivier Nuttens. A l'aide de récits et de nombreuses photographies, Olivier Schneider nous plongera au cœur des montagnes du Yunnan à la découverte de cet étonnant thé, des différents terroirs et des arbres multi-centenaires d'où il puise ses sources, ainsi qu'à la rencontre des hommes qui de leurs mains façonnent ces fragiles feuilles.

## Conférence/Dégustation : Thé de barbares, culture chinoise

Jeudi 14 novembre de 18h30 à 20h30 au Musée Charlier (voir page lieux). Paf : 30 €. Infos et réservations auprès de L'Heure Bleue: Tel : +32 22 23 40 75 | [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)

Blotti entre le Laos, Le Viet-Nam et la Birmanie, le Yunnan jouit d'une richesse ethnique tout à fait fabuleuse, et on y dénombre plus de 23 ethnies reconnues, et bien plus encore de sous-branches. Ce sont ces ethnies, vivant dans les montagnes du Yunnan - les Bulang, les Lahu, ou encore les De Hang - qui ont il y a plus de 1000 ans de cela planté au cœur des forêts les plus beaux jardins à thé de la région.

Aujourd'hui encore on grimpe saison après saison à plusieurs mètres du sol, dans l'enchevêtrement de branches de ces arbres, pour en cueillir les précieuses feuilles et produire ce thé unique que l'on nomme en chinois « puerh cha ». Si c'est à ces ethnies, qui constituent une culture vivante d'une grande richesse, que l'on doit la maîtrise du théier et ce qui fut probablement les premiers jardins à thé que l'homme ait produit, la culture ethnique du thé reste aujourd'hui mystérieuse et peu connue.

Car, si on aime illustrer l'histoire du thé puerh par de belles images ethniques et colorées, la vérité est plus complexe et nuancée que cela, et c'est largement aux Han, aux chinois donc, que l'on doit le puerh tel que nous le connaissons aujourd'hui. Bien que se méprisant cordialement, voir se massacrant de temps à autre, ce sont finalement bien involontairement et presque main dans la main que les Han chinois et les différentes ethnies du Yunnan ont progressivement donné naissance à ce thé, et à la culture unique qui l'accompagne.

A travers cette conférence, Olivier Schneider reviendra sur l'origine du thé puerh et le rapport des ethnies à ce thé, mais aussi en démêlant les fils de l'histoire sur l'influence Han dans la confection et l'évolution de ce thé. Différents thés rares vous seront proposés à la dégustation au cours de la conférence, illustrant des pratiques ethniques du thé et des manières très particulières de le préparer, rarement sorties du Yunnan.

La conférence/dégustation sera précédée de la visite de quelques pièces clef du Musée Charlier, et notamment son étonnant "Salon chinois".



Artiste de formation, Olivier Schneider a fait une pause dans sa carrière artistique en 2009 pour se consacrer pleinement à ses recherches sur le thé puerh et la culture du thé en Asie du Sud-Est. Il publie depuis régulièrement des articles pointus sur le site [www.puerh.fr](http://www.puerh.fr), et travaille désormais à l'écriture d'un livre et d'un long métrage vidéo sur le thé puerh.

Mais s'il s'est éloigné du milieu de l'art contemporain, des galeries et des musées, Olivier Schneider poursuit sans prétention et en marge de son travail, différentes pratiques artistiques telles que le dessin, la sérigraphie ou la photographie.

Profitant de sa présence à Bruxelles, nous sommes heureux de vous présenter quelques travaux récents. Reflet de la vie du thé, il ne s'agit pas pour Olivier Schneider d'oeuvres d'art à proprement parler, mais d'une forme de documentation sensible de l'instant, dessinant de façon très imparfaite les contours insaisissables de l'âme qui habite le thé.

Du 7 au 17 novembre au « Cercle des Voyageurs » (voir page « lieux » pour plus d'information)  
Vernissage le mercredi 6 novembre vers 22h00 en partageant quelques tasses de thé puerh...

exposition



workshop

## Puerh du Yunnan et Bières de Belgique

*Lundi 11 novembre - Sur Invitation uniquement.*

Si le Yunnan a son thé, la Belgique a sa bière et à de quoi en être fière! Avec d'innombrables brasseries, et un savoir-faire hérité des siècles passés, l'univers de la bière belge est d'une richesse fabuleuse tant au niveau culturel que gustatif.

Il était impossible pour Olivier et Olivier, amateurs de thé mais aussi, et c'est moins connu, de bières belges, de ne pas tenter de faire un pont entre ces deux cultures. Pari impossible? Nous le verrons le 11 novembre lors d'un workshop audacieux auxquels seront invités amateurs de puerh et de bonnes bières belges, mais aussi brasseurs et professionnels du thé chinois et de la bière belge!

## Puerh et Chocolat avec Laurent Gerbaud

*Mardi 12 novembre de 20h00 à 22h30. Rue Ravenstein 2 à 1000 Bruxelles.  
(voir page « lieux » pour plus d'information)*

Nous vous proposons un « workshop » ludique et expérimental avec l'excellent chocolatier Laurent Gerbaud.

Rendez-vous à 20h00 dans son atelier pour deux bonnes heures de gourmandes expérimentations...

Au programme : dégustation de différents chocolats, dégustation de différents théés puerh. On imagine des associations, on essaie, on goûte, on recommence... Les participants repartent avec le chocolat qu'ils ont travaillé !

*Paf : 20 €.*

*Infos et inscriptions auprès de L'Heure Bleue :*

*Tel : +32 22 23 40 75 | E-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)*

# les lieux

## **L'Heure Bleue**

Ouverte il y a 7 ans par un passionné de thé avec l'envie de créer un lieu de partage et de découverte où l'on puisse donner le temps qu'il faut aux choses et à ceux qui y passent, la boutique d'Olivier Nuttens sort de l'ordinaire. Cette approche posée et sereine se ressent, du choix intransigeant des thés et de leurs producteurs aux dégustations qui sont régulièrement proposées par Olivier et permettent aux amateurs de thé de partager leur passion et d'élargir leur univers gustatif. L'Heure Bleue s'est aussi progressivement imposée dans le domaine du puerh et possède aujourd'hui une des cartes les plus complète et pointue d'Europe.

L'Heure Bleue, c'est le moment où le jour et la nuit se rencontrent. Notre boutique, c'est aussi deux univers qui cohabitent, tout en contraste et harmonie: Olivier, ses thés et son espace dédié en arrière boutique, Muriel et ses bijoux en résine, en argent, fantaisie et de créateurs. Lorsque l'un pèse et infuse avec soin, l'autre mesure l'harmonie et assemble avec grâce pierres et métaux. Le pari fou mais réussi de faire de nos passions respectives notre métier et le bonheur de le faire côte à côte!

*Contact et infos : L'Heure Bleue*

*Avenue des arts 12, 1210 Bruxelles | Tel : +32 22 23 40 75*

*Web: [www.lheurebleue.net](http://www.lheurebleue.net) | E-mail : [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)*

*Facebook : L'Heure Bleue – Monsieur Thé | Twitter : L'Heure Bleue - Thé*

## **Le Cercle des Voyageurs**

Le Cercle des voyageurs est un établissement polyvalent situé au centre-ville de Bruxelles. Il comporte trois salles réparties sur deux niveaux : au rez-de chaussée, la salle principale abrite le restaurant, tandis qu'une salle attenante abrite une grande bibliothèque. Au sous-sol, un « pub » et une salle de concerts sont lovés dans des caves voûtées. Une programmation culturelle régulière vous fait parcourir le monde, de projections en conférences et de concerts en dégustations. Une invitation au voyage, à deux pas du Manneken Pis !

*Contact et infos : Le Cercle des Voyageurs*

*18 rue des Grands Carmes - 1000 Bruxelles | Tel : 0032 (0)2 514 3949*

*[www.lecerclede voyageurs.com](http://www.lecerclede voyageurs.com) | [www.facebook.com/Lecerclede voyageurs](http://www.facebook.com/Lecerclede voyageurs)*

## **Rue de Spa**

Nazik Salik et son équipe vous proposent un concept qui se veut particulier : un endroit polyvalent où le bien-être est mis en valeur sous toutes ses formes.

En franchissant les portes du 46 rue de Spa, vous retrouverez un centre de spa dans un cadre unique et design où vous pourrez profiter du jacuzzi, du hammam, du sauna, du banc solaire. Un havre de paix, situé au coeur de la ville proposant des soins du corps tels que massages, soins esthétiques, coiffure, etc.

Cet endroit se veut être le lieu propice pour s'arrêter, le temps de vivre un moment de détente inoubliable faisant appel à tous vos sens.

Son cadre étonnant est un lieu qui a su réunir modernité et atmosphère zen pour vous faire voyager.

Dans une optique de bien-être gastronomique, notre espace restaurant est aussi mis à votre disposition

*Contact et infos : Rue de Spa*

*46 Rue de Spa - 1000 Bruxelles | Tel : 0484 38 38 33*

*<http://www.ruedespa.be/> | <https://www.facebook.com/Ruedespa>*

# les lieux

## *Musée Charlier*

Le Musée Charlier, hôtel de maître de la fin du XIXe siècle, était la résidence du mécène et amateur d'art Henri Van Cutsem. En 1890, afin d'exposer ses collections, il fait aménager son hôtel particulier par le jeune architecte Victor Horta. A sa mort, en 1904, son ami le sculpteur Guillaume Charlier hérite de l'immeuble. Il y collectionne lui aussi des oeuvres d'artistes belges, ses contemporains : école belge de peinture de la fin du XIXe siècle (portraits de Wiertz, Gouweloos, Agneessens; paysages réalistes et impressionnistes de Boulenger, Baron, Wytzman; peintres dits sociaux comme Laermans, Oleffe, Frédéric; artistes des mouvements novateurs du tournant du siècle comme Ensor, Vogels, Van Strydonck, Verheyden...). En 1925, Guillaume Charlier lègue l'hôtel et sa collection à la commune de Saint-Josse-ten-Noode pour qu'il devienne musée public. Celui-ci sera inauguré le 21 octobre 1928.

*Contacts et infos :*

*Avenue des Arts, 16 1210 Bruxelles*

*tel. : +32 22 20 26 91 | E-mail : [info@charliermuseum.be](mailto:info@charliermuseum.be)*

*Site web : [www.charliermuseum.be](http://www.charliermuseum.be)*

## *Laurent Gerbaud – Chocolatier*

Laurent Gerbaud et ses fabuleux chocolats, flatte vos papilles en quête de sucré-salé épicé en plein centre historique de Bruxelles.

Il sélectionne les meilleures fèves de chocolat pour vous. Le maître chocolatier travaille un mélange exclusif composé de deux fèves nobles: le Trinitario, provenant de Madagascar et le Nacional, cultivé exclusivement en Equateur.

Ces chocolats sont mariés avec des fruits aux grandes qualités aromatiques : oranges de Shanghai, figues d'Izmir, poires du Cap, abricots de Barrydale, gingembre de Guilin. C'est aussi une approche du chocolat : sans sucre ajouté, sans beurre, sans alcool, sans lécithine de soja, sans arôme artificiel, sans additif...

*Contacts et infos : Laurent Gerbaud*

*Rue Ravenstein 2 à 1000 Bruxelles*

*Tél : +32 25 11 16 02 | E-mail : [info@chocolatsgerbaud.be](mailto:info@chocolatsgerbaud.be)*

*Site web : [www.chocolatsgerbaud.be](http://www.chocolatsgerbaud.be)*



*plan d'accès*

Le Cercle Des Voyageurs

Laurent Gerbaud Chocolatier

L'Heure Bleue

Musée Charlier

Rue de Spa

*m* De Broekere

*m* Madou

*m* Arts-loi

*m* Trône

*m* Porte de Namur

*m* Louise

*m* Gare du Midi

Hôtel des Monnaies

*m*

dégustations & ateliers

conférences & rencontres

projections

tea class

tea bar

expo

Mer 06/11

Documenter l'Asie  
Au Cercle des Voyageurs

Jeu 07/11

Gratuit

Découverte du puerh

Ven 08/11

Au Cercle...  
à partir de 21h

Pu Erh Cha  
Au Cercle...

Sam 09/11

Dégustations assistées

Dim 10/11

à l'Heure Bleue

Lun 11/11

Workshop thé et bière

A Rue de Spa  
de 17h à 20h

Photos et  
Sérigraphies  
Au Cercle...

Mar 12/11

Workshop thé et chocolat

Mer 13/11

Dégustations insolites

Tea class  
à l'Heure Bleue

A Rue de Spa  
de 17h à 21h

Jeu 14/11

Ici et là dans Bruxelles...

Thé de barbares...  
Au Musée Charlier

A Rue de Spa  
de 17h à 20h

Ven 15/11

Dégustation d'exception

Sam 16/11

Dégustations assistées

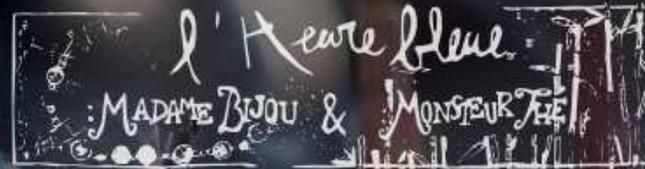
A Rue de Spa  
de 14h à 21h

Pu Erh Cha  
Lieu à confirmer

Dim 17/11

à l'Heure Bleue

agenda



# partenaires & remerciements

Mais aussi, nous remercions:

Alexis, Bertrand Panier, Pierre (Délices et Caprices, The Belgian Beer Tasting Shop),  
Christophe, Csilla, Florence, Jean, Laurent, Line, Maxence, Pei-Shan, Rita Farivar,  
Sébastien, Sylvain (Blog culinaire Un Peu Gay Dans Les Coings, Salik Nazik, Tobias, Rita,  
Morgane, Muriel ("Madame Bijou") pour son soutien sans faille à ce projet et sans qui  
"Monsieur Thé" ne serait pas ce qu'il est...