



3^{èmes}
rencontres
autour du thé puerh

Olivier Schneider (Yunnan)

Lydia Gautier (Paris)

David Louveau (La Borne)

Olivier Nuttens (Bruxelles)

Andrzej Bero (Varsovie)

Wojtek Bońkowski (Varsovie)
et d'autres invités...

Olivier Schneider

Olivier Schneider vit dans le Yunnan, où il étudie le thé puerh et sa culture depuis près de 10 ans. Avec une insatiable soif de savoir, il passera ces années à explorer méticuleusement les différentes montagnes et terroirs du Yunnan, à rencontrer paysans et producteurs, à en goûter les produits et à en expérimenter la maturation. Il se rend aussi couramment à Hong Kong et Taiwan, où il a ces dernières années rencontré les principaux collectionneurs et spécialistes des thés puerh, afin d'étudier les cultures spécifiques que ces régions ont construites autour des puerh âgés.

Mais comme une culture est un tout Olivier Schneider se lance aussi constamment dans différentes recherches périphériques dans des domaines aussi variés que la cartographie, les cultures ethniques du Yunnan, l'histoire du Yunnan et de ses ethnies, les phénomènes de post-fermentation qui se produisent à la surface des feuilles ou encore les effets du puerh sur l'organisme.

Le savoir qu'Olivier Schneider a ainsi accumulé est colossal, et en fait une des références actuelles de cette famille de thé. Depuis 2008, il publie une partie de ces recherches sous forme d'articles, souvent particulièrement pointus, dont les derniers sont disponibles sur son site : <http://www.puerh.fr>

Parallèlement à ces articles Olivier Schneider travaille sur un livre concernant le thé puerh, et avec Pei-Shan Huan sur un double documentaire long métrage dont la première partie devrait bientôt sortir. Olivier Schneider travaille aussi en tant qu'expert pour différentes marques et maisons de thé en occident.

En 2012 Olivier Schneider organise avec Olivier Nuttens les premières *rencontres autour du thé puerh*, qui deviennent année après année un rendez vous incontournable pour les amateurs de thés puerh !



Histoire de rencontres...

Vivre dans le Yunnan, au cœur des jardins de thé et auprès des producteurs, non loin des stocks de thés âgés de Taiwan et Hong-Kong, est bien entendu un cadre idéal pour mener à bien des recherches sur le puerh et sa culture. Cela me distancie par contre inévitablement de mes lecteurs, ou plus généralement des amateurs de thé en occident, ôtant une dimension pourtant essentielle du thé : l'humain. On ne peut pas être à la fois auprès des théiers et partager une tasse de thé avec un ami de l'autre coté du globe.

Dès 2008 j'ai pris l'habitude de revenir occasionnellement en Europe, avec une théière et une valise pleine de thés pour retrouver mes amis, rencontrer ceux qui me lisent, les maisons de thé partenaires avec qui nous partageons la même passion du thé puerh, mais aussi pour faire découvrir aux autres cette famille de thé et la culture qui l'entoure.

Je ne compte plus les moments privilégiés, et souvent improvisés, que nous avons ainsi partagés autour du thé, dans des lieux parfois des plus improbables, des salons en tout genre, bon nombre de cuisines, des balcons, des toits pentus, des berges de quais, des arrières boutiques, des bureaux transformés pour l'occasion en véritables salons de thé, des ateliers d'artistes, des plages, des granges, des quais de gare et j'en passe.

En 2012 avec Olivier Nuttens, nous avons caressé l'idée d'en faire quelque chose de régulier, annuel peut être, un rendez-vous pour les amateurs de thé. Avec une dizaine d'amateurs autour de la table les premières *Rencontres autour du thé puerh* étaient nées.

En 2013, toujours avec Olivier Nuttens nous avons fait de ces rencontres un véritable festival à Bruxelles, sur 10 jours, avec des projections, des conférences, une exposition, des « tea class », un tea bar, et d'innombrables dégustations, thématiques poétiques, pédagogiques, exceptionnelles pour certaines, mémorables pour d'autres.

Malgré l'ampleur du challenge ce fut une réussite, avec l'ensemble des événements complets, plus de 300 amateurs et curieux venus parfois de loin pour l'occasion, plus de 70 thés puerh dégustés et je ne sais combien de tasses vidées ! Bien que l'objectif fut largement atteint, et ce que ces rencontres restent des moments mémorables dans le cœur de beaucoup, nous avons pour certains eu le sentiment d'avoir perdu quelque chose de l'intimité et de la rencontre à l'autre.

Pour cette édition 2014, j'ai eu envie de revenir à quelque chose de plus intime et de repenser ce qu'il y a derrière le mot rencontre, ce qu'il se passe lorsque l'on rencontre l'autre, le contexte et ce qu'il y a derrière la rencontre.

Les rencontres autour du thé puerh ne se dérouleront pas cette année dans un lieu unique mais à la rencontre de différents amis, personnalités du thé ou de la céramique. Il s'agit à chaque fois d'une histoire singulière, d'une rencontre autour du thé et entre les univers poreux de deux personnalités, et auquel nous vous proposons de participer.

Afin de privilégier le partage, la dimension humaine et d'éviter que la rencontre ne se fasse comme trop souvent à sens unique, nous avons choisi de faire des rencontres intimistes, ouvertes à chaque fois à un nombre particulièrement limité de participants.

Au plaisir de vous y rencontrer...

Olivier Schneider

Lydia Gautier

Paris du 29 Novembre au 1^{er} Décembre

Samedi 29 Novembre 2014

Dégustation d'exception autour d'un grand thé de l'histoire du puerh

Flaveurs de Thé, 1 rue des Tanneries, 75013 Paris
A partir de 19h - 170 Euros

COMPLET

Dimanche 30 Novembre 2014

Journée de formation aux thés puerh

Flaveurs de Thé, 1 rue des Tanneries, 75013 Paris
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30
Journée: 200 € | Demi-journée: 150 €

COMPLET

Lundi 1 Décembre 2014

Journée de formation aux thés puerh

Flaveurs de Thé, 1 rue des Tanneries, 75013 Paris
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30
Journée: 200 € | Demi-journée: 150 €

COMPLET

Infos et réservation: lydiagautier2003@yahoo.fr

Lydia Gautier, expert thé, ingénieur agronome de formation, fit ses premiers pas dans le monde du thé au *Palais Des Thés* où elle contribua à la création de l'*École du thé* qu'elle dirigea et anima les premières années. Depuis Lydia Gautier travaille comme experte indépendante et est notamment consultante pour différents grands noms du thé, de la gastronomie et de l'épicerie fine.

Lydia Gautier est aussi auteur et a écrit plusieurs ouvrages sur le thé dont *Le thé, arômes et saveurs du monde* paru en 2005, *Thé et Mets : Subtiles Alliances* (ou la sommellerie du thé) paru en 2008, *1001 Secrets sur le Thé* paru en 2012 (1er prix du Best in the World Gourmand Award 2012). Elle travaille actuellement à l'écriture d'un nouvel ouvrage. C'est pour ce dernier que Lydia Gautier s'est rendue dans le Yunnan à la rencontre d'Olivier Schneider avec qui elle est en contact depuis longtemps, afin notamment de sélectionner différents thés rares.

Là où Lydia Gautier et Olivier Schneider se rencontrent et se reconnaissent c'est naturellement, et au delà du thé en soi, sur leur travail de recherche, d'écriture mais aussi de partage de l'univers du thé. Car le thé sort des frontières de la tasse, n'est pas qu'un produit ou qu'une boisson mais aussi une culture, et c'est cela qui lui donne profondeur et richesse.

Or si Lydia Gautier et Olivier Schneider évoluent dans cette culture depuis de nombreuses années, ils en perçoivent aussi la fragilité et la difficulté d'être perçue comme telle. Cela, en particulier dans une société contemporaine et industrielle où toute chose se retrouve si vite réduite à un vulgaire produit de consommation. Ainsi par leurs écrits, leurs ateliers et leurs formations ils s'évertuent, avec un certain entêtement, à faire découvrir, à partager et à diffuser connaissances et cultures du thé en Occident.

Pour ces 3^{èmes rencontres autour du thé puerh} ils ont naturellement opté pour une formation au monde du puerh, qu'ils animeront mutuellement à *Flaveurs de Thé*, atelier qu'à monté Lydia Gautier à Paris. Pensée pour être ouverte autant aux professionnels du thé qu'aux amateurs motivés, il s'agira en une journée d'explorer les différentes grandes facettes de l'univers des thés puerh. Afin de favoriser la dimension pédagogique, la relation individuelle et l'échange, ces formations sont volontairement limitées à 6 personnes par session.

Le matin sera l'occasion de partir dans le Yunnan et sera consacré aux jeunes puerh bruts, leurs terroirs, les différentes étapes de leur production, leurs caractères gustatifs...

Et l'après midi nous transportera à Hong Kong et Taïwan, et explorera le complexe et fascinant univers des puerh vieillis, les millésimes, les différents modes de stockages et leurs caractères respectifs.

En marge de cette formation, Olivier Schneider et Lydia Gautier vous proposent une dégustation d'un puerh ancien, l'un des plus rares et des plus prestigieux de l'histoire de cette famille de thé, dont la dégustation figurera dans le prochain livre de Lydia Gautier. Ce thé nommé *Fu Lu Gong Cha* à l'origine mystérieuse fut probablement produit dans les années quarante. Re-découvert dans les années quatre-vingt-dix par Deng Shi Hai, un des plus grands spécialistes des puerh anciens, ce thé ne cessera de hanter ce grand maître de Taiwan.

Deng Shi Hai passera ainsi des années à tenter de percer le mystère de cette galette antique au caractère unique, à tenter de trouver son origine, et ce qui fonde sa qualité. Avec la conviction d'avoir finalement trouvé, Deng Shi Hai produira en 2007 un des seuls thés qu'il signera de son nom, nommé *Fu Lu Yan Cha* en référence à la *Fu Lu Gong* originale, et qui atteindra à maturation la même qualité.

C'est une chance incroyable de pouvoir déguster ensemble à Paris ces deux thés rares et précieux, provenant directement de la collection de Mr. Deng Shi Hai. Ceux ci seront accompagnés de trois autres grands puerh anciens produits entre les années 70 et les années 90.

Non loin de là, autres dégustations de puerh dans la région:

Mardi 25 Novembre à Tours

Maison de thé Au fil du thé : Dégustation de thés puerh
15 Rue du Commerce | 37000 Tours | 02 47 20 14 10
A partir de 17h30 : 15 € | Infos et réservation: aufilduthe@bbox.fr

Vendredi 28 Novembre à Paris

Maison de thé Neo-T : 3 dégustations de thés puerh
89 rue des Martyrs | 75018 Paris | 01 53 41 69 76
15h -16h30 / 17h-18h30 / 19h-20h30 : 30 € la session | Infos et réservation: info@neo-t.fr

Mercredi 3 Décembre à Paris

Maison de thé Le Temple du Thé : Dégustation de thés puerh
33 rue de la cour des noues | 75020 Paris | 01 43 66 01 98
De 17h30 à 19h30 : 20 € | Infos et réservation: danielle@letempleduthe.fr





David Louveau

La Borne les 7 et 7 Décembre

Samedi 6 Décembre 2014

Les gestes qui permettent la rencontre...

COMPLET

Dimanche 7 Décembre 2014

Rencontre en thé et céramique...

COMPLET

Les Maisons Neuves 18250 Henrichemont
Journée: 70 Euros | Week-End: 120 Euros

Infos : louveaudlg@wanadoo.fr

Après un apprentissage de deux ans au Québec et 10 ans d'isolement complet en Nouvelle Calédonie - où il plonge dans la terre et plante avec précaution et témérité les graines de son talent futur - David Louveau s'installe à La Borne dans le Centre de La France. Dans ce village et aux alentours, travaillent plus d'une centaine de céramistes venus d'horizon très divers. Il ne cesse depuis d'expérimenter avec énergie et talent la terre et le feu sous toutes leurs formes, repoussant toujours les limites de la matière au profit de la création.

David n'est pas seulement potier, mais aussi grand amateur de thé, en particulier de thé puerh. Lorsqu'il façonne une tasse ou une théière il ne pense pas à faire naître un objet, ou sa création, il donne vie à un vecteur, un moyen de laisser le thé s'exprimer. Les recherches et les expérimentations de David sont ainsi pour l'amateur de thé des plus passionnantes. Elles ne se limitent pas à la dimension esthétique des choses, mais tentent, par la matière, d'établir une rencontre entre les objets et le thé.

David et Olivier ne se sont jamais rencontrés physiquement. Une proximité s'est pourtant établie entre eux depuis des années et à travers une sorte de communication sensible qu'ils ont établie, un dialogue et à distance entre la terre et le thé.

Régulièrement Olivier envoie à David de petits colis de ses dernières découvertes en terme de thé puerh, qu'il s'agisse des dernières feuilles de jardins du Yunnan ou des stocks de thés âgés redécouverts à Hong Kong ou Taïwan. Il n'est pas rare qu'en les dégustant, jaillisse l'étincelle et que David façonne des théières ou des tasses inspirées par tel ou tel thé, ou spécialement pensées pour leur permettre de s'exprimer au mieux.

En retour, David met toujours de coté quelques belles pièces qu'Olivier récupère, souvent entre deux avions, lors de ses visites en Europe, et avec lesquelles il s'empresse de redécouvrir ses thés une fois de retour dans le Yunnan. Car le thé que l'on boit naît de la rencontre entre la liqueur et la céramique. Et c'est dans l'alchimie complexe de cette rencontre qu'il s'exprimera de manière plus ou moins éclatante.

Ainsi David et Olivier ont progressivement, et chacun de leur coté, appris à découvrir l'univers de l'autre. Par le thé, par la dégustation et la manipulation des objets destinés au thé, et à travers une attention toute particulière portée à la rencontre du thé, de la terre et du geste.

C'est sous cet œil qu'ils projettent cette rencontre chez David à La Borne. Une rencontre entre les deux univers distincts et inséparables que sont le thé et la céramique.

Le premier jour portera sur la genèse et les gestes, souvent inconnus des amateurs de thé, qui donnent vie, d'une part aux feuilles de thé que l'on infuse, et d'autre part aux objets qui rendent possible la dégustation. En prenant conscience des hommes et des gestes qui ont façonnés thés et théières, on redonne au thé sa dimension sensible et humaine. En ressort un tout autre regard sur la dégustation, un moment de rencontre entre deux vécus, rendu possible par les propres gestes de celui qui prépare le thé.

Le deuxième jour portera plus en détail sur les rapports entre thé et céramique. Nous nous interrogerons donc ensemble, et par la dégustation sur les rapports mystérieux, parfois complexes qu'entretiennent thé et céramique. En quoi et comment telle ou telle terre révélera d'une manière toute différente tel ou tel thé ou, au contraire, comment un thé donné éclairera à sa manière une pièce de poterie ?

Olivier Nuttens

Bruxelles le Lundi 8 Décembre

Olivier Nuttens est une personnalité hors norme du milieu du thé. Il y a huit ans, il fonde avec sa femme, Muriel Fagot, un lieu atypique où cohabitent leurs deux univers de prédilection, le thé pour Olivier et les bijoux pour Muriel.

Derrière l'approche d'Olivier, une vision prédomine : celle d'un lieu où l'on donnerait le temps qu'il faut aux choses et aux gens. En arrière-boutique, Olivier a ainsi aménagé un espace où les amateurs peuvent goûter au calme des thés de qualité et où il organise régulièrement des dégustations publiques.

Attiré depuis toujours par les thés puerh, la rencontre avec Olivier Schneider s'avère décisive et servira de déclencheur. Fort de cette collaboration, et pouvant s'appuyer sur l'expertise d'Olivier Schneider, Olivier Nuttens va développer sa passion pour cette famille de thé et petit à petit faire de l'Heure Bleue le rendez-vous incontournable des amateurs de puerh en Belgique, et une des plus belle cave à puerh avec plus de 70 références de puerh de qualité, jeunes ou âgés. Afin de faire connaître cette culture, il organise régulièrement des dégustations thématiques autour des différentes facettes de cette famille de thé, parfois en collaboration avec Olivier Schneider.

En 2013, les deux Olivier se lancent dans le pari fou de mettre sur pied un véritable festival consacré au thé puerh. Après beaucoup de travail, une énergie et une motivation sans faille, ce festival a finalement vu le jour à Bruxelles en novembre 2014. Durant 10 jours, les *Rencontres autour du thé puerh* ont pris place dans différents lieux de la ville, de nombreuses dégustations, des projections, des conférences, des « tea class », pour le plus grand plaisir des amateurs qui sont venus de toute l'Europe.

A la fin des *Rencontres*, Olivier et Olivier ont évoqué l'idée d'en faire une biennale du thé puerh, et donc de se redonner rendez-vous à Bruxelles en 2015. D'ici là, il était difficilement envisageable de ne pas profiter de la présence d'Olivier Schneider en Europe pour organiser une petite dégustation intimiste à Bruxelles.

Celle-ci sera tournée autour d'un thème cher à Olivier Nuttens, celui de l'étonnante et mystérieuse énergie que produisent certains puerh sur le corps et l'esprit. Nous ne parlons bien sûr pas de l'effet stimulant de la théine, mais de l'effet profond et relaxant que produisent certains puerh précieux, et que les chinois qualifient généralement de *Cha Qi* (L'énergie du thé).

Sans que l'on puisse véritablement expliquer ce phénomène, ou tout du moins autrement que de manière incomplète et ouverte, les deux Olivier ont par contre souvent pu expérimenter lors de leurs dégustations privées ou publiques, certains thés au *Qi* particulièrement puissant et profond, qui semblent parler autant au corps qu'à l'esprit.

Ce *Qi*, on peut l'éprouver généralement avec des thés très anciens, issus de maturation de plusieurs dizaines d'années, ou plus rarement avec de jeunes puerh issus d'arbres anciens de grande qualité. C'est ainsi, de manière conviviale et autour d'un petit groupe d'amateurs qu'Olivier et Olivier vous proposent la dégustation d'une sélection de thés à l'énergie particulièrement remarquable.

Lundi 8 Décembre 2014

Soirée dégustation autour de l'énergie du thé...

L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles
A partir de 20h - 50 Euros

COMPLET

Mardi 9 Décembre 2014

Soirée dégustation autour de l'énergie du thé...

L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles
A partir de 20h - 50 Euros

COMPLET

Infos et réservation: info@lheurebleue.net | +32 22 23 40 75

Wojciech Bońkowski

Varsovie le 12 Décembre



Samedi 13 Décembre 2014

Rencontre entre vin et thé puerh

Mielżyński Stara Fabryka Koronek, ul. Burakowska 5/7, 01-066 Warszawa

Infos et réservation: contact@puerh.fr

La Pologne n'est a priori ni LE pays du thé, ni celui du vin. N'est-ce pas déjà en soi suffisant pour avoir l'envie d'y organiser une rencontre entre vin et thé? C'est peut-être comme cela, et avec un soupçon de surréalisme, que l'idée de cette rencontre atypique a germé...

Wojtek Bońkowski est l'une des personnalités majeures du monde du vin en Pologne. Dès la fin des années 90, Wojtek commence à écrire et à publier des notes en ligne, en polonais et en anglais, à propos du vin.

S'ensuivront un blog, mais surtout un guide du vin, « Wina Europy » devenu best-seller, dont la troisième édition passe en revue 15000 vins venus de 31 pays. Variant les supports, Wojtek ne cesse d'écrire sur le vin ; il est notamment coéditeur de WINO Magazine, la première revue imprimée sur le vin en Pologne, et depuis 2012 a lancé un nouveau magazine en ligne, avec plus de 35000 lecteurs mensuels.

Les écrits de Wojtek sont une source inestimable d'informations pour l'amateur de vin. Ils décortiquent avec habileté terroirs, régions, savoir-faire et produits. On y retrouve aisément ce qui fait la qualité des articles qu'Olivier Schneider publie régulièrement sur le thé puerh, la clarté, la rigueur des informations, mais aussi la passion non dissimulée qui transparaît entre les lignes.

D'un bout à l'autre de la planète, Wojtek et Olivier se lisent à travers la toile, se reconnaissent parfois dans le travail d'écriture et de documentation de l'autre, mais vivent aussi souvent la frustration de ne pas pouvoir déguster le thé ou le vin qui se reflète dans les mots de l'autre.

C'est donc tout naturellement qu'Olivier et Wojtek ont pensé à organiser ensemble à Varsovie une rencontre entre thé puerh et vin, un temps de dégustation et de dialogue où ces deux univers à la fois si proches et si différents pourraient se rejoindre.

La rencontre devrait, dans différents lieux de Varsovie, prendre des formes inattendues...

Andrzej Bero

Varsovie le 14 Décembre



Andrzej Bero est un potier polonais de talent, mais aussi un des rares potiers d'Europe à consacrer son travail au thé. Tel un pressentiment ou une prédestination il y a toujours eu une attraction particulière entre Andrzej et l'univers du thé. Au cœur des années 90, dans une Pologne où le seul thé vert disponible était le célèbre « Gun Powder », Andrzej découvre la poterie, et fait naître de la terre une première pièce. Pour la seconde, il choisira une théière.

D'une réalisation particulièrement difficile et instructive, sa vaisselle de thé reflète particulièrement bien le rapport qu'Andrzej entretient avec la poterie : une vision, celle que les hommes ont le besoin d'être entourés de choses simples, belles mais fonctionnelles.

Cette ligne directrice, Andrzej ne la quittera jamais. Avec les années, il plongera plus profondément dans l'univers et la culture du thé qui ont guidé ses débuts. Il rencontrera différents acteurs de la culture du thé en Pologne et en République Tchèque, découvrira la richesse et la complexité des thés du monde et consacrera son travail de potier à la production de pièces destinées au thé.

Il travaillera notamment au sein de *KERAMOS*, le plus ancien groupe de potiers de Pologne, construira différents fours puis son propre atelier en 2008, et participera à de nombreuses expositions et biennales internationales.

Après différents échanges à propos de leurs propres rapports au thé et à la céramique, Olivier Schneider et Andrzej Bero ont pensé à organiser cette rencontre à Varsovie. Une rencontre axée sur trois éléments que le potier et l'homme du thé connaissent bien et dont ils côtoient quotidiennement l'intimité: l'eau, la terre et le feu.

Ce sont notamment de ces trois éléments, et de leur difficile apprivoisement, que naissent la théière, la tasse, la feuille de thé et le nectar que produit leur *rencontre*.



Non loin de là, autres dégustations de puerh à Varsovie:

Vendredi 12 Décembre à Varsovie
Maison de thé Au Herbaty Czas : Dégustation de thés puerh
ul. Ludna 3A | 00-406 Warszawa | 0880 908 780
Infos et réservation: contact@puerh.fr

Dimanche 14 Novembre

Rencontre entre l'eau, la terre et le feu
Kiku Warszawa, ul. Senatorska 17/19 | 0 22 892 09 01
Infos et réservation: contact@puerh.fr