



*4<sup>ièmes</sup> rencontres autour du thé puerh  
l'Art du temps*

Paris - Bruxelles  
25.06.15 - 05.07.15

*Olivier Schneider*

*www.puerh.fr*

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 thé 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 thé puerh !

## *l'Art du temps*

Initiées en 2012 par **Olivier Schneider** et **Olivier Nuttens** avec la vocation de faire découvrir et de diffuser la culture du thé en occident, les rencontres autour du thé puerh se sont avec les années affirmées comme un rendez-vous incontournable pour l'amateur de bons thé. Chaque année ces rencontres prennent une forme nouvelle, explorent de nouveaux territoires, de nouvelles manières d'approcher et de faire partager le thé, et mettent en relief d'autres facettes de la culture, multiple et fragmentaire, qui s'est tissée autour d'une des familles de thé la plus mystérieuse : les puerh.

Nous avons cette année décidé de mettre en lumière une dimension fascinante de la culture des thé puerh : celle de la maturation et des thé anciens. Comme le vin, une grande partie des thé puerh sont consommés dans les années qui suivent leur production. Mais vivants, les grands thé puerh continuent cependant à évoluer d'année en année... Leur goût se transforme, leur caractère se forge, pour se métamorphoser après quelques décennies en quelque chose d'unique et particulièrement recherché des amateurs.

Les puerh anciens sont des thé rares et précieux, souvent difficiles à se procurer, mais aussi largement contrefaits ou mal stockés, ce qui rend l'accès à ces thé particulièrement compliqué. Difficile de discerner le véritable du faux, ce qui relève de la légende ou du mythe, et la culture des puerh anciens, se retrouve difficile d'accès et trop souvent baignée d'un certain obscurantisme.

Avec cette 4<sup>ième</sup> éditions des rencontres autour du thé puerh nous désirons vous ouvrir les portes de cet univers, vous faire plonger profondément dans ces arômes et dans la culture unique et raffinée des thé anciens. Il s'agit aussi avec ces rencontre de lever le voile sur un certain nombre de mystères, et en démystifiant les thé anciens, de mettre à jour leur véritable beauté.

Nous quitterons donc pour cela la terre d'origine du thé puerh, le **Yunnan**, pour explorer d'autres territoires, en particulier **Hong-Kong** et **Taiwan**, où les cultures des puerh anciens se sont écrites. Grand invité des 4<sup>èmes</sup> rencontres autour du thé puerh, nous aurons l'honneur d'accueillir à Paris **Maître Teng Shih Hai**, venu de Taïwan, un des plus grands hommes de l'histoire et de la culture des thé puerh, et le plus grand spécialiste des puerh antiques. Maître Teng Shih Hai sera présent parmi nous pour une rencontre-discussion ainsi qu'une dégustation d'exception. Divers événements, ateliers et dégustations, prendront place à Paris et à Bruxelles entre le 25 Juin et le 5 Juillet et tenteront de dessiner les contours, parfois flous, de l'étonnante culture des thé âgés. Au plaisir de vous y rencontrer !

Olivier Schneider



Jeu. 25/6 *Dégustation de puerh anciens avec Maître Teng Shih Hai*

PARIS

Atelier Flaveur de Thés (Lydia Gautier)  
A partir de 18h30

Ven. 26/6 *Rencontre-discussion avec Maître Teng: la beauté du thé puerh*

PARIS

Délégation générale Wallonie-Bruxelles, Ambassade de Belgique  
A partir de 19h

Sam. 27/6 *Dégustation d'exception de 1990 à 1950*

BRUXELLES

L'Heure Bleue  
A partir de 20h

Dim. 28/6 *Stage (court): L'Art du temps*

BRUXELLES

L'Heure Bleue  
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Lun. 29/6

Mar. 30/6 *Stage (court): L'Art du temps*

PARIS

Restaurant L'Assiette  
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Mer. 1/7 *Parcours de dégustations: Hong-Kong*

PARIS

Le temple du thé / Neo.T.  
15h-17h (Le temple du thé) / 19h-21h (Net.T.)

Jeu. 2/7 *Parcours de dégustations: Taïwan*

PARIS

L'autre thé  
10h-12h (rue Lacharrière) / 14h-16h (rue Mouffetard) / 19h-21h (rue Daguerre)

Ven. 3/7

Sam. 4/7 *Stage (long): L'Art du temps (Partie 1: Hong-Kong)*

BRUXELLES

L'Heure Bleue  
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Dim. 5/7 *Stage (long): L'Art du temps (Partie 2: Taïwan)*

BRUXELLES

L'Heure Bleue  
De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

*l'agenda*  
*des rencontres 2015*

*4<sup>èmes</sup> rencontres autour du thé puerh*

*invité d'honneur*  
*Maître Teng Shih Hai*  
*(Taiwan)*

*Jeudi 25 Juin et Vendredi 26 Juin à Paris*

*invité d'honneur*

# *Maître Teng Shih Hai*

*(Taïwan)*

*Jeudi 25 Juin à Paris*

*Dégustation de puerh anciens avec Maître Teng*

Atelier Flaveur de Thés (Lydia Gautier)  
1 rue des Tanneries 75013 Paris

A partir de 20h | Sur invitation exclusivement

*Vendredi 26 Juin à Paris*

*Rencontre-discussion avec Maître Teng: la beauté du thé puerh*

Délégation générale Wallonie-Bruxelles, Ambassade de Belgique  
274 Boulevard Saint-Germain 75007 Paris

A partir de 19h | Paf : 17 € | Infos et réservation en ligne : [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr)

**Réservation: En ligne: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr) | à Paris: Neo-T, 89 Rue des Martyrs (Paris 18) ou Le Temple du thé, 33 Rue de la Cour des Noués (Paris 20) | à Bruxelles: L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles**

Maître **Teng Shih Hai** (*Deng Shi Hai*), né en 1941, est avant tout reconnu comme un grands maîtres vivants du **Tai-chi-chuan** (ou *Taiji quan*), une des principales et des plus anciennes formes d'arts martiaux chinois, caractérisée par sa lenteur et sa douceur. Disciple de Maître Wang Zi He (1911-2003), il appartient en lignée directe à la 6ème génération de la grande généalogie du Tai-chi-chuan débutée par Yang Lu Chan (1799-1872). Maître Teng Shih Hai a fondé à **Taïwan** une des plus grandes écoles de Tai-chi-chuan de style *Yang* dont la principale caractéristique est le respect et l'attachement à la tradition et à la forme ancienne.

Parallèlement Teng Shih Hai est aussi un grand homme du thé, en particulier des puerh anciens, et un des plus grands experts vivants des thés **puerh antiques**, une famille de thés millésimés, rares et précieux, produits en Chine entre le XVIIIème siècle et le milieu du XXème siècle.

Alors que dans les années 90 cette culture ancienne était pratiquement oubliée, maître Teng Shih Hai écrivit, après des années de recherches en **Chine** et à **Hong-Kong**, le premier ouvrage complet consacré à ces thés antiques. a marqué à jamais le monde du thé Chinois et initié le renouveau de la culture des thés puerh à Taïwan puis en Chine continentale et dans le reste du monde. De ses propres mots, il était question avec cet ouvrage de faire renaître une culture disparue et d'élever à nouveau au niveau d'un art les thés puerh, réduits par cinquante ans de communisme à de simples produits de consommation. Teng Shih Hai a ainsi développé un champ théorique et spirituel particulièrement riche autour de ces thés, du temps, du beau et du Dao.

Maître Teng Shih Hai, venu de Taïwan, sera l'invité d'honneur des *4èmes rencontres autour du thé puerh*, dont le thème est cette année *l'Art du temps*. C'est une chance unique que nous avons d'accueillir à Paris ce grand Homme du thé et de la culture chinoise pour deux soirées exceptionnelles.

*Le Jeudi 25 Juin*, Mr. Teng Shih Hai sera présent pour une dégustation d'exception, en petit comité, autour d'une sélection de thés de sanciens a propre collection et de celle d'Olivier Schneider.

*Le Vendredi 26 Juin*, Mr. Teng Shih Hai donnera une conférence-discussion publique sur la beauté des thés puerh. L'intervention, traduite en Français, sera précédée d'une courte présentation de Teng Shih Hai et de l'histoire des thés puerh par Olivier Schneider, et suivie d'un long temps de discussion et d'échange avec le public.



4<sup>ièmes</sup> rencontres autour du thé puerh



*stage, formation*

# *L'Art du temps, une histoire plurielle...*

*Samedi 4 Juillet et Dimanche 5 Juillet à Bruxelles*  
Stage long sur deux jours

*Dimanche 28 Juin à Bruxelles et Mardi 30 Juin à Paris*  
Version courte sur une journée



## L'Art du temps, une histoire plurielle...

Comme chaque année nous vous proposons, sur un ou deux jours complets, un stage pour vous initier ou vous former à l'univers des thés puerh. Il sera cette année question d'explorer en profondeur une des dimensions les plus passionnantes de cet univers : celle de **la maturation et des thés âgés**.

Passionnant, le domaine des puerh âgés, qui a rendu connu cette famille de thé, est aussi un univers labyrinthique et complexe qui touche à différentes cultures et territoires. Cette exploration nous fera donc quitter le *Yunnan*, où les thés puerh sont produits, pour nous plonger au cœur des caves à puerh humides de *Hong-Kong*, des restaurants Dim-Sum cantonnais ou encore des maisons de thé raffinées de *Taiwan*, autant de lieux où c'est progressivement construit une culture, riche et plurielle autour de ces thés âgés.

Comme les années précédentes, ce stage laissera une large part à la dégustation. De nombreux thés plus ou moins âgés seront goûtés, expliqués et remis dans leur contexte géographique, culturel et historique. D'autres thés plus précieux seront savourés en silence, afin de se laisser pénétrer de leur caractère et de jouir pleinement du moment en leur compagnie.

Mais nous essayerons cette année d'aller au-delà de la forme classique de la dégustation commentée et de l'enrichir d'autres manières d'approcher le thé et de sa culture : En associant différentes formes éprouvées durant les rencontres de 2013 (dégustation assistées, dégustations poétiques, projection documentaire ou encore tea-class centrés sur la pratique du thé), nous vous proposons une expérience globale des thés âgés, à la fois pratique, gustative, documentaire, théorique et sensitive.

C'est autour de thés dégustés, mais aussi de récits, de documents historiques et de temps d'échanges, que se dessinera petit à petit le caractère, l'histoire et la richesse de ces thés anciens, leurs spécificités et celles des territoires et des cultures d'où ils sont issus. Sans être physiquement présents, plusieurs grands Hommes du thé, tels que *Teng Shih Hai* (Taiwan), *Chow Yu* (Taiwan), *Vesper Shan* (Hong-Kong) ou encore *Winghsi Ip* (Hong-Kong), seront présents à leur manière et accompagneront notre voyage dans le temps et l'espace du thé puerh.

## Stage long sur deux jours

Samedi 4 Juillet et Dimanche 5 Juillet à Bruxelles

L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles

De 9h30-12h30 et 14h30-18h30 | Infos et réservations: [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)

Paf : 100 € la journée ou 180 € pour le week-end complet

Le stage complet, proposé par **Olivier Nuttens** et **Olivier Schneider**, prendra place sur deux jours pleins, à Bruxelles, le week-end des 4 et 5 juillet 2015. En prenant le temps qu'il faut pour approfondir, mais aussi pour le pas courir, pour savourer, échanger et se laisser pénétrer par le caractère de chaque thé, ce voyage en deux étapes nous plongera successivement dans l'univers de **Hong-Kong**, puis de **Taiwan**, les deux territoires principaux de la culture des thés âgés.

Le premier jour nous entraînera au cœur de **Hong-Kong**, dans le charme et l'atmosphère unique de ce petit territoire aux confins de la Chine, qui, à plus de 1000km des montagnes du Yunnan, entretient depuis près de 100 ans un rapport unique à cette famille de thé. Sera bien entendu largement abordé le « *goût Hong-Kongais* » et l'art de la maturation contrôlée du thé puerh, qui fut à Hong-Kong poussé plus loin que nulle part ailleurs.

Le deuxième jour nous emmènera à **Taiwan**, autre territoire géographiquement éloigné du Yunnan mais où s'est écrite la culture des vieux thés. En suivant des personnalités clef de l'histoire du thé tel que *Teng Shih Hai* ou *Chow Yu*, nous remonteront à l'origine de la culture des puerh anciens, et à l'influence unique de Taiwan sur cette culture et sur l'univers du thé puerh en général.

## Version courte sur une journée

Dimanche 28 Juin à Bruxelles

L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles

De 9h30-12h30 et 14h30-18h30 | Paf : 120 € la journée | Infos et réservations: [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)

Mardi 30 Juin à Paris

Restaurant L'Assiette 181 Rue du Château 75014 Paris

De 9h30-12h30 et 14h30-18h30 | Paf : 140 € la journée | Infos et réservations: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr)

Pour ceux qui ne peuvent se rendre à Bruxelles ou se consacrer deux jours à ce stage, nous vous proposons aussi une version abrégée, condensée sur une journée, à Paris et Bruxelles :

Le Dimanche 28 Juin à **Bruxelles**, animé par **Olivier Nuttens** et **Olivier Schneider**.

Le Mardi 30 Juin à **Paris**, animé par **Nadja L. Leury** et **Olivier Schneider**.

Cette journée de stage reprendra de manière abrégée le programme du week-end complet. Le matin sera consacré à **Hong-Kong**, sa culture, son « goût » et son approche de la maturation. L'après-midi portera sur **Taiwan**, la culture spécifique des thés anciens qui s'y est développée et l'influence décisive que ce territoire a eue sur la famille des thés puerh.

*4<sup>ièmes</sup> rencontres autour du thé puerh*

*parcours de  
dégustations*

*Mercredi 1er juillet et Jeudi 2 Juillet à Paris*



# parcours de dégustations

## Mercredi 1er Juillet à Paris

*Hong-Kong, de l'art de la maturation à la fermentation*

15h-17h: **Le temple du thé**, 33 Rue de la Cour des Noués, 75020 Paris (Paf : 25 €)

19h-21h: **Neo.T.**, 89 Rue des Martyrs, 75018 Paris (Paf : 25 €)

(Parcours complet: Paf: 40 €)

Infos: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr) | Réservation: au **Temple du Thé**, **Neo-T** ou en ligne: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr)

## Jeudi 2 Juillet à Paris

*Taiïwan, de la promesse à la saveur du temps*

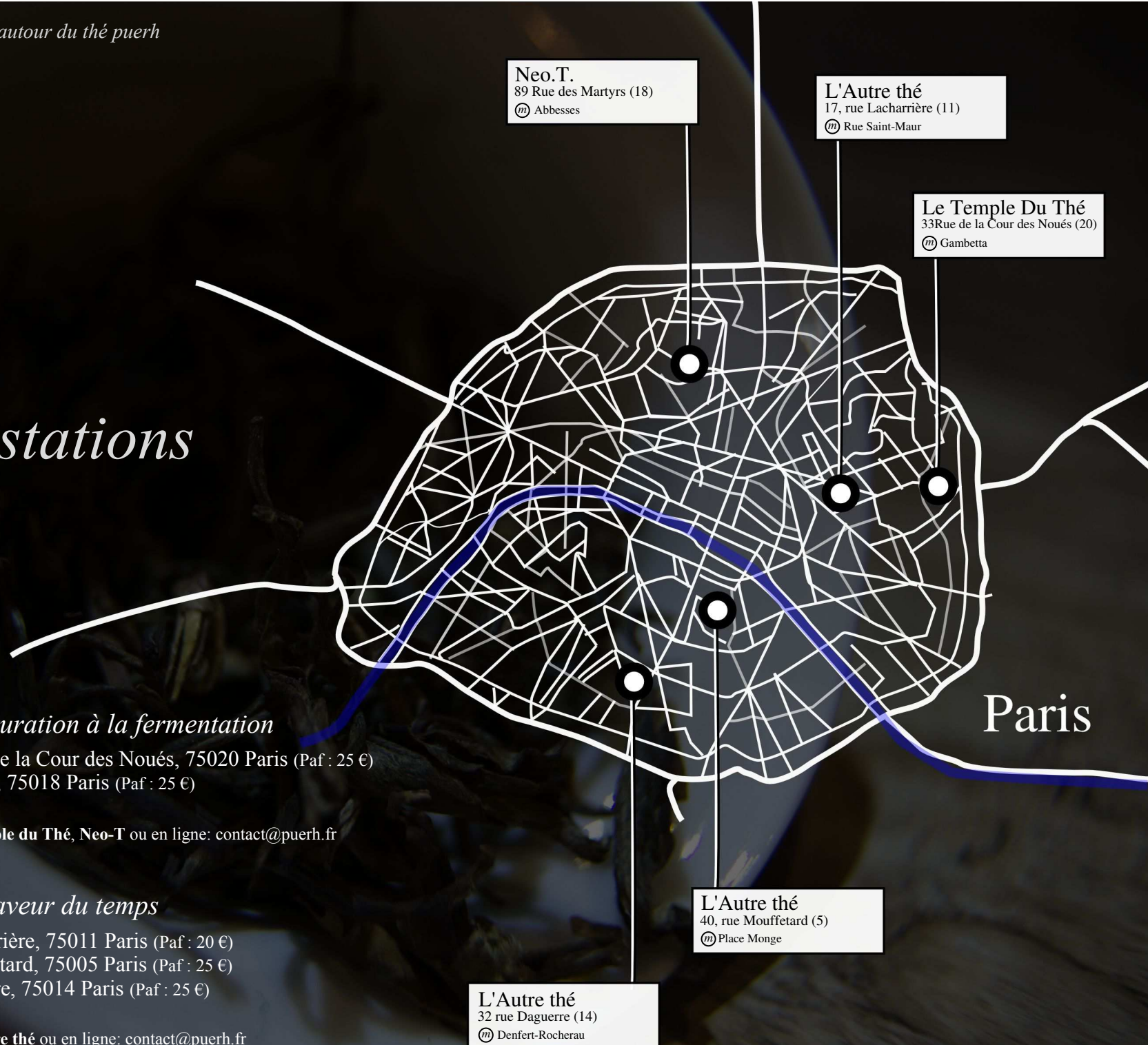
10h-12h: **L'autre thé**, 17, rue Lacharrière, 75011 Paris (Paf : 20 €)

14h-16h: **L'autre thé**, 40, rue Mouffetard, 75005 Paris (Paf : 25 €)

19h-21h: **L'autre thé**, 32 rue Daguerre, 75014 Paris (Paf : 25 €)

(Parcours complet: Paf: 60 €)

Infos: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr) | Réservation: à **L'autre thé** ou en ligne: [contact@puerh.fr](mailto:contact@puerh.fr)



**Neo.T.**  
89 Rue des Martyrs (18)  
Ⓜ Abbesses

**L'Autre thé**  
17, rue Lacharrière (11)  
Ⓜ Rue Saint-Maur

**Le Temple Du Thé**  
33 Rue de la Cour des Noués (20)  
Ⓜ Gambetta

**L'Autre thé**  
40, rue Mouffetard (5)  
Ⓜ Place Monge

**L'Autre thé**  
32 rue Daguerre (14)  
Ⓜ Denfert-Rocherou

La culture des puerh anciens est multiple et fragmentaire. Elle joue avec l'espace et le temps, implique différents territoires à différentes périodes de l'histoire. Dans chacun de ces lieux, tel que le *Yunnan*, *Hong-Kong*, *Taiïwan* ou encore la *Malaisie*, s'est à un moment donné de l'Histoire développé des « goûts » et des cultures bien différentes autour des thés âgés.

Il est ainsi difficile d'aborder cette dimension multiple à travers la linéarité d'une dégustation classique, tant les thés, leurs goûts, leur contexte et les cultures dans lesquels ils baignent sont parfois éloignés.

C'est pourquoi, plutôt qu'une dégustation unique dans un lieu donné, nous vous proposons cette année deux parcours dans les rues de Paris, qui à travers *cinq* temps de dégustation, mettront en lumière cinq facettes différentes de la culture des puerh âgés.

En nous déplaçant ainsi d'un lieu à l'autre de la ville, nous mettrons l'accent sur les déplacements, géographiques, temporels et culturels, qui ont fondés la culture multiple des thés puerh.

Derrière cette démarche, il y a aussi la volonté de « *remettre les choses à leur place* », et au lieu de transformer un quelconque lieu public en espace de dégustation, de replacer les dégustations dans des lieux de Paris dédiés au thé et qui ont pris le parti de faire découvrir cette famille des thés puerh.

Suivez-nous dans les rues de Paris pour un événement joyeux et sensoriel autour de grands thés! Dans chaque lieu, 4 grands thés puerh seront dégustés, mais aussi remis dans leur contexte et commentés par Olivier Schneider.

Pour ceux qui ne peuvent suivre le parcours complet, il est aussi possible de participer individuellement aux différentes dégustations.

## *Hong-Kong, de l'art de la maturation à la fermentation*

Le mercredi 1er Juillet dans l'après-midi, prendra place un petit parcours de deux dégustations, dans les maisons de thé **Le Temple Du Thé** et **Neo-T**, parcours qui nous plongera dans l'ambiance de **Hong-Kong** et dans l'univers des premiers puerh fermentés.

Nous débuterons le parcours au **Temple Du Thé**, par une dégustation conviviale, au comptoir et en mode « bar à thé ». Nous y explorerons à travers 4 puerh des années 2000 aux années 80, l'univers passionnant des **stockages traditionnels Hong-Kongais**. Cette forme d'affinage lente et subtile, pratiquée à **Hong-Kong** depuis des décennies, et qui forgera le « **goût Hong-Kongais** », avant d'inspirer ensuite en Chine les **puerh fermentés** contemporains. Le parcours se poursuivra, en soirée, à **Neo-T**, où nous explorerons le passage passionnant et progressif des fermentations Hong-Kongaises au **Shu Cha** contemporain **Chinois** à travers 4 thés puerh d'aujourd'hui aux **années 70**, venant de **Chine** et de **Hong Kong**,

## *Taiïwan, de la promesse du temps à la saveur du temps*

Le jeudi 2 juillet, nous vous invitons à un parcours en trois temps dans les trois maisons de thé **L'Autre Thé** de Paris, autour de **Taiïwan** cette fois, ce qui nous permettra d'explorer les questions du temps et du vieillissement naturel du thé puerh.

Nous débuterons le matin **rue Lacharrière** où nous nous interrogerons sur l'idée de « **promesse du temps** », soit le potentiel d'un puerh plus qu'un autre à devenir un grand thé avec le temps. Nous le ferons à travers quatre jeunes puerh de **Yi Wu**, terroir de renom mis au-devant de la scène par **Taiïwan** dans les années 90. De là nous nous rendrons **rue Mouffetard** autour de quatre grands thés des années 2000, stockés de manière naturelle à **Taiïwan**, avec lesquels nous questionnerons cette fois la notion du temps de garde, ou le moment optimum de la dégustation. Notion courante dans le vin, mais jamais ou presque abordée dans l'univers des thés puerh, nous mettrons en valeur le moment d'apogée d'un thé puerh. En sortant du simpliste adage « plus un puerh est vieux meilleur il sera », nous observerons le potentiel que possède véritablement un thé à s'exprimer pleinement à tel ou tel moment de son évolution. Nous finirons ce parcours sur la notion de temps **rue Daguerre**, avec trois très grands thés des années 90 dont la particularité est de provenir exclusivement d'un stockage naturel sec, fait rare pour des thés de cet âge. Particulièrement recherchés, les thés sculptés par le seul travail du temps sont sans aucun doute les plus nobles, possèdent une richesse, une complexité et une profondeur incomparable, et un fort potentiel d'évolution pour les décennies à venir.



*4<sup>ièmes</sup> rencontres autour du thé puerh*

*dégustation d'exception  
de 1990 à 1950...*

*Samedi 27 Juin à Bruxelles  
A partir de 20h*

## dégustation d'exception de 1990 à 1950...

Moment unique et très attendu des *rencontres*, nous vous proposons chaque année une dégustation d'exception autour d'un grand thé de l'histoire des thés puerh. Il s'agit de thés extrêmement rares que peu de personnes ont déjà eu l'occasion de boire en Europe.

La dégustation de thés aussi précieux est toujours un moment inoubliable et fort en émotions, que ce soit par la richesse et la profondeur des arômes qui auront été sculptés par des maturations fines de plus de 50 ans, ou par l'énergie mystérieuse (*cha qi*) et l'effet profondément relaxant que procurent ces thés. Certains se rappelleront la magnifique dégustation de **Son Pin Hao**, un très grand thé des années 1910 que nous avons dégusté à Bruxelles en 2013, ou encore du mémorable **Fu Lu Gong Cha** des années 40' que nous avons savouré l'an passé à Paris.

Retour à Bruxelles cette année avec une nouvelle dégustation exceptionnelle de cinq grands thés puerh qui nous mèneront des années 90 aux années 50... A l'honneur lors de cette dégustation de prestige, deux grands thés historiques et représentatifs de l'ère des « *Yin Ji Cha* » (50' – 60') : une **Marque Verte** (Green Mark) des années 60 puis pour finir la soirée en toute beauté, une fameuse **Marque Rouge** (Red Mark) des années 50. Prenant place juste après l'instauration des grandes usines d'état dans les années 50, l'ère des « *Yin Ji Cha* », est une phase cruciale de l'histoire des thés puerh, sorte de transition entre l'ère des grands producteurs privés (*Hao Ji Cha*) et celle des productions d'état (*Chi Tse Beeng Cha*).

Le grand thé de cette dégustation sera bien entendu la **Marque Rouge** (*Red Mark / Hong Yin*), sans doute la galette la plus connue de toute l'histoire des thés puerh... Particulièrement recherché des amateurs et des collectionneurs ce thé est le fruit de près de 60 ans de maturation, et les amateurs considèrent qu'il est aujourd'hui à son apogée. Moins connue mais aussi très recherchée, la **marque verte** (*Green Mark / Lu Yin*), un des dernier thé de l'ère des « *Yin Ji Cha* » symbolise avec son caractère unique les grandes productions des années 60.

Pour nous mener crescendo à ces deux thés historiques, ils seront accompagnés, en introduction, par trois autres grands puerh produits entre les années 90 et les années 70... De telles dégustations se prêtent à l'intimité et pour que ce soit un moment privilégié et convivial, les places pour cette dégustation exceptionnelle sont limitées à 10 personnes.

**Samedi 27 Juin à Bruxelles**

L'Heure Bleue, Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles

A partir de 20h | Paf : 140 € la soirée (réduit à 120 € pour les participants au stage du Dimanche 28 Juin)

Infos et réservations: [info@lheurebleue.net](mailto:info@lheurebleue.net)



# les lieux des rencontres 2015

Bruxelles



**L'Heure Bleue**  
Avenue des Arts 12, 1210  
M Arts-Loi / Madou

**Neo.T.**  
89 Rue des Martyrs (18)  
M Abbesses

**L'Autre thé**  
17, rue Lacharrière (11)  
M Rue Saint-Maur

**Le Temple Du Thé**  
33 Rue de la Cour des Noués (20)  
M Gambetta

Délégation Wallonie-Bruxelles,  
274 Boulevard Saint-Germain  
M Assemblée Nationale

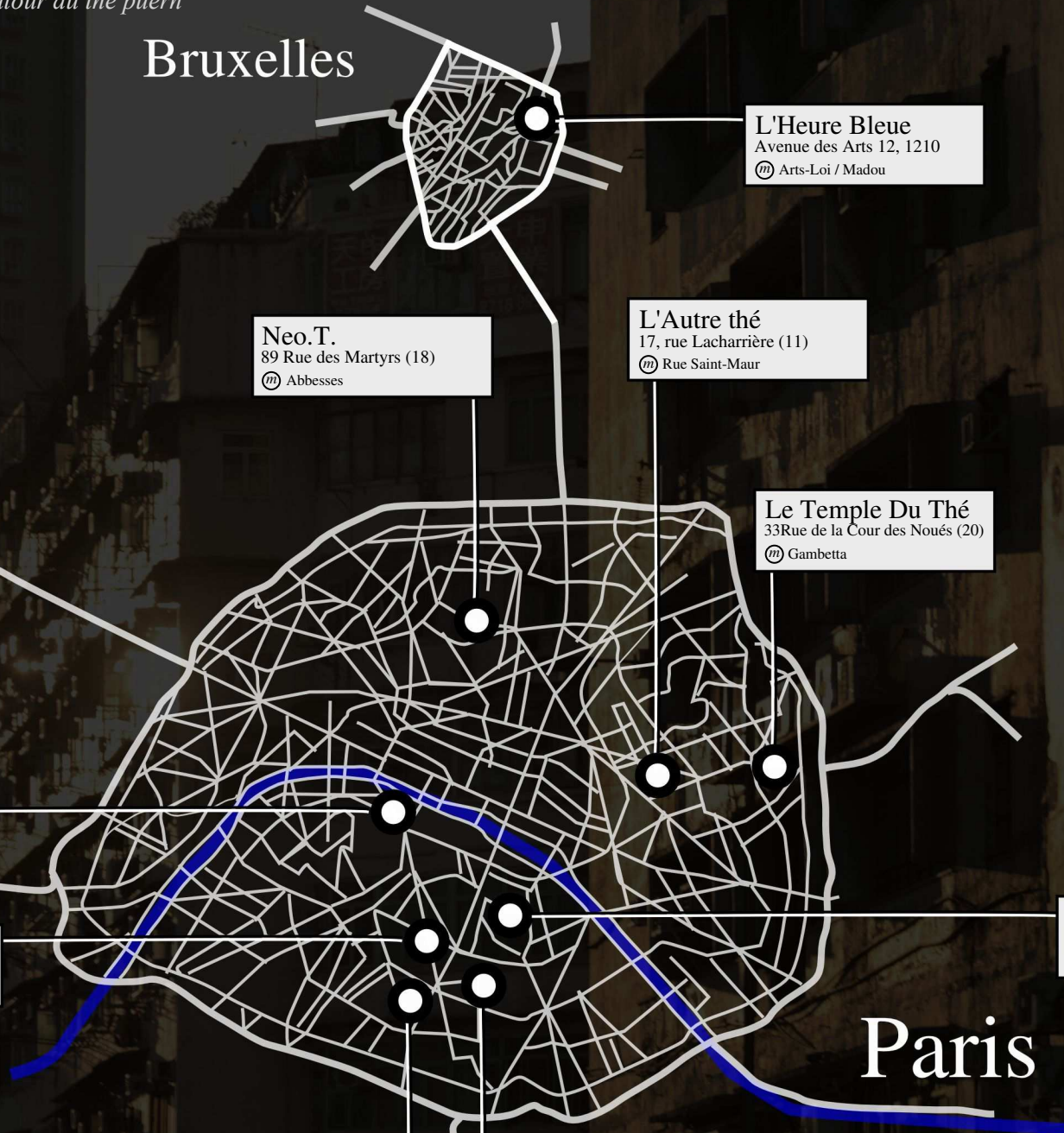
**Restaurant L'Assiette**  
181 Rue du Château (14)  
M Pernety

**L'Autre thé**  
40, rue Mouffetard (5)  
M Place Monge

Paris

**L'Autre thé**  
32 rue Daguerre (14)  
M Denfert-Rochereau

**Flaveur de thé**  
1 rue des Tanneries (13)  
M Glacière





# organisateurs & partenaires

## **Olivier Schneider** *www.lheurebleue.net*

Instigateur des rencontres autour du thé puerh, Olivier Schneider vit dans les montagnes du Yunnan. Il y étudie depuis une dizaine d'année les thés puerh, famille de thé dont il est devenu expert. Olivier Schneider a notamment écrit de nombreux articles sur cette famille de thé, dont une partie est disponible sur son site [www.puerh.fr](http://www.puerh.fr). Il travaille actuellement sur deux livres consacrés à cette famille de thé, ainsi qu'un long métrage documentaire qu'il réalise avec Pei-Shan Huang.

## **L'Heure Bleue (Olivier Nuttens)** Avenue des Arts 12, 1210 Bruxelles *www.lheurebleue.net*

Co-organisateur des rencontres autour du thé puerh depuis 2012, Olivier Nuttens a ouvert il y a 8 ans à Bruxelles la maison de thé L'Heure Bleue, un lieu de partage et de découverte où l'on donne le temps qu'il faut aux choses et à ceux qui y passent. Proposant des thés du monde entier, L'Heure Bleue s'est en particulier imposée dans le domaine des thés puerh et en proposant une carte pointue de plus de 50 références, est devenue un lieu incontournable de l'amateur de thés puerh en Europe.

## **Atelier saveurs de thé (Lydia Gautier)** Saveurs de Thé, 1 rue des Tanneries, 75013 Paris *www.lydiagautier.com*

Lydia Gautier est une des principales expertes du thé en France. Ingénieur agronome de formation, auteur de nombreux livres sur le thé dont *Le thé, arômes et saveurs du monde* paru en 2005, *Thé et Mets : Subtiles Alliances* paru en 2008, *1001 Secrets sur le Thé* paru en 2012. Lydia Gautier travaille comme experte indépendante et est notamment consultante pour différents grands noms du thé, de la gastronomie et de l'épicerie fine.

## **Les thés de L'Assiette / Restaurant L'Assiette (Nadja L. Leury)** 181 Rue du Château 75014 Paris *www.restaurant-lassiette.com / www.thesdelassiette.com*

Tenu par le chef David Rathgeber, le restaurant L'Assiette est l'une des adresses de la gastronomie parisienne. Formé à l'école Ducasse, ardent défenseur de la cuisine « Bourgeoise », David Rathgeber revisite les classiques qu'il a malicieusement réinterprétés. Mais le restaurant L'Assiette c'est aussi depuis 2008 des ateliers réguliers autour de grands thés d'origine, conçus et animés par Nadja L. Leury.

## **L'autre thé (Arnaud Dhénin)**

Paris: 17, rue Lacharrière 11e / 40, rue Mouffetard 5e / 32 rue Daguerre 14e  
*www.lautrethe.com*

La Maison Dhénin est une maison de thé parisienne fondée en 2003 par Arnaud Dhénin. Les maisons de thé traditionnelles lui semblaient destinées à un public trié sur le volet auquel il ne s'identifie pas, il s'associe avec un ami pour créer l'Autre Thé. Ils souhaitent ainsi démocratiser le thé en France grâce à une sélection exigeante et originale de thés et à une approche simple du thé. Reconnue par son savoir-faire en matière de thés aromatisés naturels, L'autre thé propose aussi de nombreux thé d'origine dont depuis peu une sélection de thés puerh.

## **Le Temple du Thé (Danielle Grenouillat)** 33 Rue de la Cour des Noués, 75020 Paris *www.letempleduthe.fr*

Le temple du thé, dirigé par Danielle Grenouillat est un petit comptoir de thé dans le 20<sup>ième</sup> arrondissement, avec un vaste choix de thé et une carte particulièrement soignée de thés d'origine, de grands crus et de thés de petits producteurs. Le temple du thé propose depuis plus de trois ans une belle sélection de thés puerh de qualité, du jeune puerh pour s'initier au grand cru millésimé.

## **Neo.T. (Valérie Stalport)** 89 Rue des Martyrs, 75018 Paris *www.neo-t.fr*

Neo.T. est un jeune comptoir de thé dynamique, ouvert en 2007 dans le quartier des Abbesses à Paris. Sa fondatrice, Valérie Stalport se rend chaque année dans les pays d'origine (Chine, Japon, Inde, Népal, Sikkim...) pour découvrir, et partager ensuite les richesses qu'elle y a trouvées. On y trouve aussi bien un vaste choix de thés parfumés qu'une sélection de thés naturels, importés directement depuis leurs pays d'origine, et notamment un certain nombre de thés puerh de qualité.

## **Délégation Générale Wallonie-Bruxelles** 274 Boulevard Saint-Germain 75007 Paris *www.wbi.be*

La Délégation générale Wallonie-Bruxelles à Paris est chargée de la représentation diplomatique et institutionnelle des gouvernements de la Fédération Wallonie-Bruxelles et de la Wallonie auprès des autorités françaises tant nationales que régionales ainsi qu'auprès des organisations internationales. La délégation se veut aussi un lieu ouvert aux acteurs, opérateurs, chercheurs et aux nombreux talents de Wallonie Bruxelles dans toutes les compétences de la Fédération Wallonie-Bruxelles et de la Wallonie.





## *participez*

*Envie de participer activement, de donner un coup de main ou de soutenir les rencontres autour du thé puerh? C'est possible!*

La mise en place des rencontres autour du thé puerh nécessite chaque année, un investissement considérable en temps et en énergie. Il y a tout d'abord un long travail de préparation en amont, qui s'étale sur plusieurs mois. Durant les rencontres, ce sont des événements presque quotidiens, avec une programmation dans plusieurs pays, des collaborateurs et des amateurs venus parfois de toute l'Europe pour participer à certaines dégustations, et comme toujours dans ce type de projet, un nombre incalculable de complications et d'inattendus à gérer au fil des jours... Soit au final, une aventure qui demande beaucoup de logistique et énormément d'énergie.

Si année après année on renouvelle notre engagement dans ce projet fou, c'est tout d'abord parce que nous sommes follement passionnés, toujours excités à l'idée de faire naître ces moments magiques autour du thé, de partager de grands thés puerh avec d'autres amateurs, ou de permettre des rencontres uniques comme cette année avec la venue de Mr. Teng Shih Hai. Mais si les rencontres autour du thé puerh existent, c'est aussi grâce à tous ceux qui depuis des années nous soutiennent, en premier lieu par leur présence aux différents événements, mais aussi pour certains, en nous offrant leur aide.

### *Offrir l'hospitalité*

Comme chaque année, des collaborateurs, partenaires et beaucoup d'amateurs viendront de loin pour participer aux rencontres. N'hésitez pas à nous contacter si vous habitez **Paris** ou **Bruxelles**, que vous avez une chambre d'amis ou un canapé lit disponible, et que vous désirez offrir l'hospitalité à un amoureux du thé. C'est une bonne manière de rencontrer d'autres amateurs et parfois (souvent...) de partager de grands crus en privé !

### *Partager sa voiture*

Les rencontres se déroulant cette année entre **Bruxelles** et **Paris**, nous serons nombreux à faire des allers-retours entre les deux capitales et d'autres hésiteront peut-être à le faire. Afin donc de faciliter ces déplacements, diminuer les coûts et notre empreinte écologique, contactez-nous si vous prévoyez un trajet en voiture et que vous avez des places disponibles. Cela fera sans aucun doute le bonheur d'un amateur de thé. De même pour ceux qui viendront de loin pour rejoindre Paris ou Bruxelles, prévenez nous si vous avez de la place, d'autres amateurs dans votre région seront probablement intéressés !

### *Donner un coup de main*

Vous voulez donner un coup de main ? Nous aider en nous faisant profiter de vos compétences (notamment en techniques du son, photo, vidéo ou web)? Ou juste nous assister dans la mise en place de certains événements ? Contactez-nous, votre aide sera grandement appréciée ! Et cela se termine toujours dans le partage de quelques bon thés...

### *Faire un don*

Organiser des rencontres publiques, c'est bien sûr beaucoup d'énergie, de passion, de plaisir, mais aussi beaucoup de frais. Totalement indépendantes, les *rencontres autour du thé puerh* ne reçoivent aucune subvention et ne fonctionnent que grâce aux entrées des différents événements et au soutien de ceux qui les organisent. Si vous appréciez les rencontres et désirez les soutenir, n'hésitez pas à faire un don, cela nous permettra d'imaginer des choses encore plus folles pour les éditions à venir!

Pour toute proposition d'aide, merci de contacter Pei-Shan Huang, en Français, Anglais ou Chinois à cette adresse: [peishan\\_huang@sloworkpublishing.com](mailto:peishan_huang@sloworkpublishing.com)