LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE

PROGRAMMATION

# Animations & évènements

## Maison de thé & École de thé



DE SEPTEMBRE 2024 À FÉVRIER 2025

# ÉDITORIAL

**Dans le Ried alsacien, cachée derrière les bambous à Wittisheim, notre entreprise poursuit son chemin depuis bientôt 30 ans.**

L'occasion pour nous de rappeler l'ADN des Jardins de Gaïa.

*Une expérience :*

- **Sensorielle.** Dès l'entrée, nous sommes dépaysés, transportés en Asie. Nous nous laissons alors guider par une passerelle en bois à travers l'Etang de la Tortue où l'eau a été remplacée par du granit concassé, formant une surface immobile mais changeante. Différents jardins entourent ainsi l'édifice et nous les retrouverons tout au long de notre escapade. Puis nous entrons dans le bâtiment et nous sommes accueillis par une multitude de fragrances. A gauche, la Boutique et à droite, la Maison de thé.
- **Emotionnelle.** Le lieu est calme et apaisant. On se relaxe, on prend son temps, on savoure cette pause bienvenue…

**…Maintenant place à votre propre expérience.**

*Un concept, une vision :*

Des thés 100% bio, des relations rapprochées avec les producteurs, un travail entièrement manuel et local, un impact environnemental limité. Autant de thèmes, et plus encore, chers à nos cœurs, que nous souhaitons partager avec vous.

*C'est tout cela Les Jardins de Gaïa et c'est pourquoi j'aime venir y œuvrer.*

***Alexandre Mozio,***
coordinateur Boutique,
Maison de thé et événementiel



# SOMMAIRE


- Présentation ..... 4
- École de thé & Art de la dégustation ..... 5-9
- Évènements ..... 10-11
- Animations jeunesse ..... 12
- Découverte musicale ..... 13
- Expositions ..... 14-15
- Récapitulatif des animations & évènements ..... 16-17
- Informations pratiques ..... 18-19



## Lieu de détente & d'évasion

Implantée en plein cœur de nos jardins japonais depuis 2004, notre Maison de thé contribue aujourd'hui à élever Les Jardins de Gaïa au rang de **berceau du thé en Alsace.**

Devenu refuge LPO depuis 2015, ce trésor insoupçonné, entouré par une envoûtante bambouseraie, est une véritable invitation à la détente et à la découverte.

Baptisée « chaquan » en Chine depuis la dynastie des Tang (618-907), cette réplique alsacienne, imprégnée des voyages de ses créateurs, transmet un amour pour le raffinement d'inspiration asiatique, oscillant entre tradition et modernité.

**Pénétrer dans la Maison de thé, c'est laisser de côté le bruit de la vie quotidienne** et accéder à un univers où l'on travaille sur l'éphémère et l'instant présent.

Mais ce lieu ne serait rien, sans son pavillon de cérémonie, **lieu emblématique, où convergent l'art du thé et la voie du thé pour ne faire plus qu'un.** Ici, tout est minutie : le soin apporté, l'utilisation d'accessoires à la fois simples et spécifiques, la délicatesse et la parfaite précision de la gestuelle.

Un rituel d'une grande complexité qui, pourtant, lorsqu'il est maîtrisé, parait d'une grande simplicité !

Par une douce matinée d'automne ou par une fraîche journée d'hiver, notre équipe se réjouit de vous faire découvrir nos références de thés, d'infusions et de mocktails maison.

Amateur ou novice, nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir notre monde, et de vous trouver l'infusion qui vous correspondra le mieux, au moment de votre venue.

A très bientôt !



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



## Lieu de transmission de connaissances et de savoir-faire



**Notre cursus de formation en ligne s'adresse à toutes les personnes passionnées par l'univers du thé, professionnels et particuliers, souhaitant s'initier à la sommellerie.**

Durant 70h de cours environ, découvrez les rudiments de ce métier qui s'invente en Europe, à la croisée d'une philosophie zen ancestrale et d'une approche créative des arts de la table.

**À la manière de l'œnologie, vous apprendrez à décortiquer les palettes aromatiques du thé et leurs caractéristiques organoleptiques** afin d'affiner votre vocabulaire de tea tasting.

Vous travaillerez aussi votre gestuelle grâce à de nombreux exercices de service du thé : en théière classique et en set traditionnel (chinois : gaiwan et japonais : kyusu et matcha).

**À l'issue de la formation, vous serez capable de conseiller votre entourage** et/ou vos clients dans leurs achats et en mesure de sélectionner tous les paramètres d'une infusion « optimale » (grammages, temps et températures, qualité de l'eau…).

**Vous découvrirez aussi l'art des accords thés et mets** à travers un cycle « thé et gastronomie » riche en découvertes et en inspirations culinaires.

**Vous apprendrez, par ailleurs, à dissocier, à la vue et au goût, les terroirs, les variétés de théiers, les types de cueillette et les méthodes de transformation des thés présentés lors des exercices.** De nombreux apports historiques, botaniques et culturels autour du thé viendront étoffer votre connaissance de cette boisson légendaire, aux mille et une facettes.

**Programme et modalités d'inscription :**

*https://jardinsdegaia.com/fr/landing/18-le-cursus-sommelier-du-the*

**Pour plus d'informations :**
**ecole@jardinsdegaia.com**

NOUVEAU

Nos ateliers découvertes sont **aussi disponibles en ligne !**

Retrouvez plus d'informations sur notre site web :
*https://jardinsdegaia.com/fr/landing/19-notre-ecole-de-the-et-ses-arts-de-la-degustation*

# LES ATELIERS « DÉCOUVERTE »

**par Nicolas Schaeffer**

## A la découverte du thé



Six familles de thés issues de la même plante. De son origine à nos jours, venez percer les secrets du Camellia Sinensis en suivant son parcours du jardin à la tasse. Ce voyage sera l'occasion de cultiver votre appréciation du thé : botanique, environnement favorable à l'épanouissement du théier et techniques de transformation seront passés en revue. Nous agrémenterons cet itinéraire de dégustations comparatives pour une plus grande expérience.

***+ L'expérience sur l'infusion consciente (1 heure, 10 € sup.)***

Suite à ce cours riche en informations, vous aurez la possibilité de dépasser le stade de la théorie en expérimentant une technique d'infusion. Des prérequis (grammage, températures et temps d'infusion) à l'intention (implication et présence), vous laisserez vos pensées de côté pour vous concentrer sur vos sens le temps d'un instant.

**30 € / pers. • 10h** • *Durée 2h* • **+ 10 € / pers.** *pour l'expérience sur l'infusion consciente* • *Durée 1h*
**Dates 2024 (samedis) :** 7 septembre • 5 octobre • 2 novembre • 7 décembre
**Dates 2025 (samedis) :** 4 janvier • 8 février

**Cours en ligne :** vendredi 25 octobre 2024 (18h – 20h) – vendredi 3 janvier 2025 (18h – 20h)

## Les thés du Japon : entre ombre et lumière




Cet atelier est une invitation au goût du Japon. La production du thé à l'étuvée a pour objectif de préserver, autant que possible, le goût et les parfums naturels des feuilles tout en révélant l'umami : la saveur signature des thés verts japonais.

Vous découvrirez ainsi, à travers un apport théorique et des dégustations comparées, les célèbres Sencha, Gyokuro, Matcha, Hojicha et Genmaïcha. Pour couronner le tout, un accompagnement de pâtisseries traditionnelles japonaises viendra définitivement achever la séduction de vos papilles.

**35 € / pers. • 9h30** • *Durée 2h*
**Dates 2024 (samedis) :** 21 septembre • 14 décembre

**Cours en ligne :** vendredi 8 novembre 2024 (18h – 20h) – vendredi 10 janvier 2025 (18h – 20h)

## Le thé au gré des saisons : les thés noirs, sombres et wulong



***Saviez-vous que le thé est un produit de saison ?***

En effet, selon la médecine traditionnelle chinoise, les thés, au même titre que nos aliments, ont une nature et celle-ci est déterminante dans le choix et l'orientation de notre alimentation. Ainsi, selon la couleur, un thé peut être de nature froide, chaude ou neutre.

Cette approche vous accompagnera dans la manière d'apprivoiser et d'apprécier les différentes familles de thés. Lors de cette séance initiatique, nous nous emploierons à découvrir et déguster les thés en fonction de leur nature et de la saison : froide pour les thés blancs, verts et jaunes au printemps et en été ; chaude pour les thés noirs et sombres en automne et en hiver ; neutre pour les wulong, à consommer toute l'année.

**30 € / pers. • 9h30** • *Durée 2h*
**Date 2024 :** samedi 12 octobre
**Date 2025 :** samedi 25 janvier



## Infuser la nature

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

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

**30 € / pers. • 9h30** • *Durée 2h*
**Date 2024 :** samedi 30 novembre
**Date 2025 :** samedi 15 février

**Cours en ligne :** vendredi 22 novembre 2024 (18h – 20h) – vendredi 21 février 2025 (18h – 20h)





## Médi'thé

**avec Michaël Humbrecht**

Envie d'une pause thé et méditation ?
Nous avons ce qu'il vous faut !

Un atelier de respiration, méditation, chants mantras qui se termine par une dégustation de thés en pleine conscience.

**30 € / pers. • 10h** • *Durée 1h45*
**Dates 2024 (samedis) :** 28 septembre • 19 octobre • 23 novembre • 21 décembre
**Dates 2025 (samedis) :** 18 janvier • 22 février

## Chanoyu : cérémonie de thé japonaise

**avec Hiroko Fujii - Maître de thé**

Offrez-vous un moment de détente savoureux au cœur de notre pavillon de cérémonie. Littéralement « eau chaude pour le thé », le chanoyu est l'art de préparer le thé dans le silence et la contemplation, fortement influencé par le bouddhisme zen.

Ainsi, vous prenez conscience de la beauté de l'instant tout en saisissant sa nature éphémère. Vivez la cérémonie japonaise en trois dégustations avec les traditionnels Gyokuro, Sencha et Matcha.

**35 € / pers. • 10h30 ou 14h** • *Durée 1h30*
**Dates 2024 (samedis) :** 14 septembre • 26 octobre • 9 novembre • 28 décembre
**Dates 2025 (samedis) :** 11 janvier • 8 février





## L'art de la dégustation chinoise

**avec Mei Kuad**

Profitez d'une dégustation de grande envergure en vous laissant envoûter par le service traditionnel de grands thés chinois.

Mei Kuad vous fera découvrir, entre autres, wu long et pu'er en service gong fu cha dans le cadre de notre Maison de thé.

**35 € / pers. • 13h30 ou 15h30** • *Durée 1h30*
**Dates 2024 (samedis) :** 21 septembre • 19 octobre • 2 novembre • 7 décembre
**Dates 2025 (samedis) :** 18 janvier • 15 février

## Matsuri d'Automne

### Célébrons la saison comme au Japon

Lorsque les feuilles d'érable virent au rouge, que l'air commence à se radoucir et que les jours raccourcissent, l'heure est à l'automne.

Nous vous invitons à plonger dans l'univers du Japon le temps d'une après-midi, à la rencontre des artistes et praticien qui seront au rendez-vous : illustrations japonaises, brocante de kimonos, séances de shiatsu sur chaise, atelier de dessin manga…

De quoi découvrir le pays du Soleil Levant sous un nouveau jour, tout en dégustant des thés et infusions précieuses venus tout droit du Japon, accompagnés de leurs pâtisseries traditionnelles : les wagashi.



**Entrée libre • de 13h30 à 17h30**

*Dégustations gratuites, ateliers payants.*

*Sur réservation : Essayage de kimonos - 14h • 15€ (durée 1h env.)*

*Dessin manga pour enfants dès 7 ans - 15h15 • 15€ (durée 1h30)*

**Date :** mercredi 23 octobre 2024

## « Nouvel An chinois »

### L'année du Serpent d'eau



Dans la culture chinoise, le serpent apparaît comme l'animal le plus énigmatique parmi les douze animaux du zodiaque et il sera à l'honneur pour l'année 2025 !

A cette occasion, venez (re)découvrir le terroir chinois en dégustant des infusions rares et précieuses emblématiques de ce pays, riche de 5000 ans d'histoire et au sein duquel sont cultivées toutes les couleurs de thé.

D'autres activités pour toute la famille seront également proposées, pour célébrer tous ensemble le début de l'année du Serpent d'Eau.

**Entrée libre • de 13h30 à 17h30**

**Date :** mercredi 29 janvier 2025



## Marché de Noël artisanal aux Jardins de Gaïa

Jamais 2 sans 3 ! Les Jardins de Gaïa renouvellent cette année encore leur ***Marché de Noël local et engagé.***

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

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

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



**Entrée libre • de 10h à 20h**

**Date :** samedi 16 novembre 2024

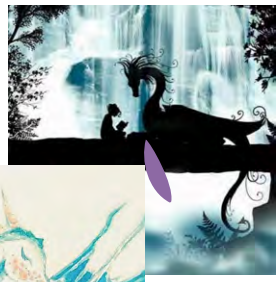


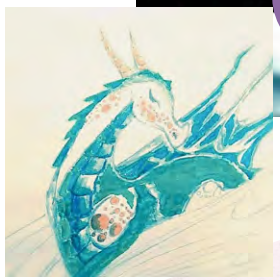
Sur réservation, au **03 90 56 20 20**

## Spectacles Jeune Public :

### Atelier « Dragon de Bois »

par Elisa Arciniegas





Afin de célébrer l'année du Dragon de bois, embarquez pour un atelier de création artistique en famille.

Sur la base de trois contes traditionnels (Japon, Corée, Chine), vous recréerez des personnages ailés avec des éléments issus de la nature et du recyclage.

Ces créations serviront ensuite à animer les contes pour la danse du Dragon, mélange du Yoga et Qi Gong adaptés aux enfants, accompagnés de compositions musicales créatives et improvisées.

***Goûter offert !***

**7,50 € / enfant.** *(gratuit pour l'accompagnant)* • **14h00** • *Durée 2h*
**Date :** mercredi 30 octobre 2024

Dès 6 ans



### « Roule galette »

par Fiona Chaudon

« Je suis la galette, galette toute ronde toute blonde. Je suis faite avec le blé ramassé dans le grenier, on m'a mise à refroidir, mais j'ai préféré courir. Attrape-moi si tu peux…».

Confectionnée amoureusement par « une petite vieille », la galette n'a pas envie de se faire manger. Elle est attirée par le monde, elle pétille de vie et d'envies et saute par la fenêtre. Elle découvre alors avec insouciance et légèreté le jardin du petit vieux, le lapin, le loup, l'ours ou encore le renard...

***Goûter offert !***

**7,50 € / enfant.** *(gratuit pour l'accompagnant)* • **15h00** • *Durée 35 min*
**Date :** mercredi 11 décembre 2024

Dès 2 ans

## Lecture-concert :

### Chant pour l'oiseau

par le collectif Jour de Blanc

Chant pour l'oiseau est un ensemble de textes écrits pour la voix.

Ces textes changent de narrateur. Régulièrement, l'oiseau parle, proteste ou chante la vie. De temps en temps, c'est l'humain qui prend la parole, en forme d'hommage.

De l'humour et de la légèreté parcourent ce long chant, même si l'humour grince du bec et la légèreté oublie ses ailes, parfois.

Les voix qui portent le texte parlent et chantent, chacune avec leur timbre particulier, tantôt mélangées, tantôt alternées. La guitare électrique et ses effets est, elle aussi, une voix qui se module et joue avec les deux autres dans un équilibre subtil et tendu.

**Entrée libre** *(tout public)* • **14h00** • *Durée 1h*
**Date :** samedi 1er février 2025

Dès 11 ans



## Peintures / graffitis

### Un autre monde est possible

**Artiste : Dan 23**

Depuis une trentaine d'années, Dan utilise la rue au travers de fresques pour faire passer ses messages et parler d'un sujet qui l'intéresse particulièrement : l'écologie. A ses yeux, l'art est à même de développer une prise de conscience écologique en se servant des émotions pour engendrer des changements sociétaux forts.

Mais le défi est trop grand pour se limiter à la peinture et il a eu besoin de partager le fruit de ses recherches via des articles et vidéos, car la dimension pédagogique est un levier indispensable face à l'ampleur des défis qui nous attendent.

Aussi, Dan a développé en plus de son travail artistique, un site internet (soulution.fr) pour parler du changement climatique et offrir des outils pédagogiques pour mieux appréhender le monde de demain.

**Entrée gratuite**
**du 3 septembre au 2 novembre 2024**






## Peintures

### L'imaginaire forestier

**Artiste : LindenShield ARTs**

Derrière ce pseudonyme anglais se cache Heidelinde, illustratrice peintre née en Autriche.

Vivant en France depuis 2011 et en Alsace depuis 2018, elle est tombée amoureuse des Vosges et en tire une bonne partie de son inspiration.

Lors de nombreuses randonnées elle s'imprègne de la magie des forêts de montagne, avec sa flore et sa faune exubérantes, qu'elle transforme ensuite en mondes imaginaires où se retrouvent lumière et ombre, ainsi que des créatures mystiques et bienveillantes.

**Entrée gratuite**
**du 5 novembre 2024 au 4 janvier 2025**





## Céramiques

### Atelier Terre et Bois

**Artiste : Alain Kern**

Après s'être aventuré dans le monde de la photographie et de la peinture, Alain Kern plonge dans l'art de la céramique pour donner vie à des pièces uniques.

Que ce soit à des fins utilitaires ou purement décoratives, ses créations incarnent sa quête constante d'une beauté simple et intemporelle. C'est lors de la cuisson à la flamme que l'argile se transforme et que les émaux, mélange de cendre et de terres récoltées, prennent alors vie.

Son atelier est niché dans une serre à Colmar, où il travaille et expose ses créations au milieu des plantes.

**Entrée gratuite**
**du 7 janvier au 1er mars 2025**

## Septembre 2024

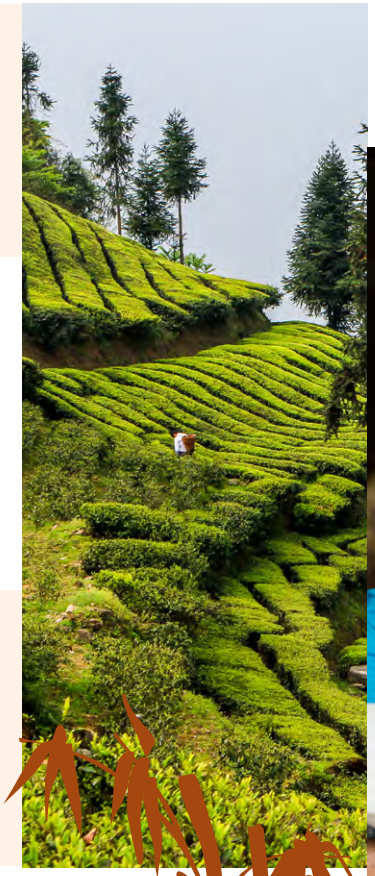
| | | |
|---|---|---|
| Samedi 7 | A la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 14 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |
| Samedi 21 | Les thés du Japon | P. 6 |
| Samedi 21 | L'art de la dégustation chinoise | P. 9 |
| Samedi 28 | Médi'thé | P. 8 |

## Octobre 2024

| | | |
|---|---|---|
| Samedi 5 | À la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 12 | Le thé au gré des saisons | P. 7 |
| Samedi 19 | Médi'thé | P. 8 |
| Samedi 19 | L'art de la dégustation chinoise | P. 9 |
| Mercredi 23 | Matsuri d'automne | P. 10 |
| Samedi 26 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |
| Mercredi 30 | Atelier parents/enfants : Dragon de bois | P. 12 |

## Novembre 2024

| | | |
|---|---|---|
| Samedi 2 | À la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 2 | L'art de la dégustation chinoise | P. 9 |
| Samedi 9 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |
| Samedi 16 | Marché de Noël aux Jardins de Gaïa | P. 11 |
| Samedi 23 | Médi'thé | P. 8 |
| Samedi 30 | Infuser la nature | P. 7 |





## Décembre 2024

| | | |
|---|---|---|
| Samedi 7 | À la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 7 | L'art de la dégustation chinoise | P. 9 |
| Mercredi 11 | Spectacle : Roule galette | P. 12 |
| Samedi 14 | Les thés du Japon | P. 6 |
| Samedi 21 | Médi'thé | P. 8 |
| Samedi 28 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |

## Janvier 2025

| | | |
|---|---|---|
| Samedi 4 | À la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 11 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |
| Samedi 18 | Médi'thé | P. 8 |
| Samedi 18 | L'art de la dégustation à la chinoise | P. 9 |
| Samedi 25 | Le thé au gré des saisons | P. 7 |
| Mercredi 29 | Nouvel an chinois | P. 10 |

## Février 2025

| | | |
|---|---|---|
| Samedi 1er | Découverte musicale : Chant pour l'oiseau | P. 13 |
| Samedi 8 | À la découverte du thé | P. 6 |
| Samedi 8 | Cérémonie de thé japonaise | P. 9 |
| Samedi 15 | Infuser la nature | P. 7 |
| Samedi 15 | L'art de la dégustation chinoise | P. 9 |
| Samedi 22 | Médi'thé | P. 8 |



## La Maison de thé

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h *(service jusqu'à 17h30)*

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

## L'École de thé

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h

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

## La Boutique

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h

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

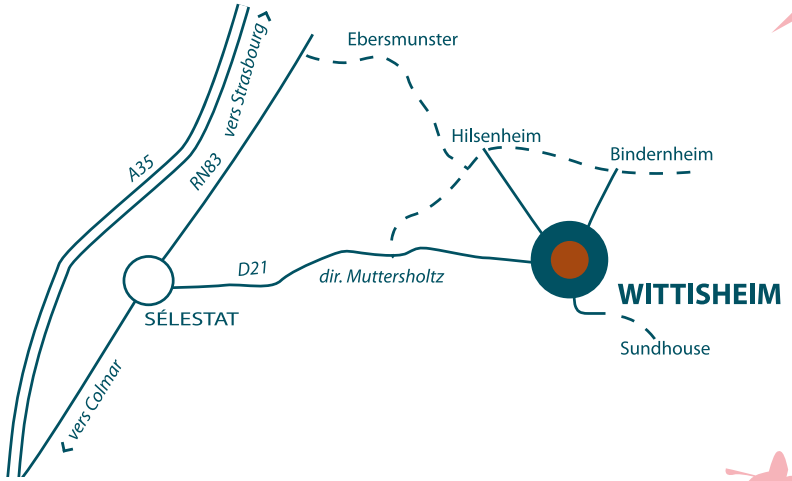
## Le Service de Vente par Correspondance

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

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

**Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :**

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




NOUVEAU

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

*(le lundi en journée et du mardi au vendredi en matinée)*
**Plus d'informations : 03 90 56 20 22**



LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE



PLVMT7005

www.jardinsdegaia.com • www.dotationgaia.com