



Newsletter n°5 : le thé *matcha* !



Le *matcha* trouve ses origines en Chine au IX^e siècle, où les moines bouddhistes zen consommaient déjà du thé en poudre pour rester éveillés pendant la méditation. Mais c'est au XII^e siècle, grâce au moine japonais *Eisai* (ou *Yōsai*) que cette pratique s'implante durablement au Japon. Le *matcha* devient alors le cœur de la cérémonie du thé (*Chanoyu* ou *Chadō*), une pratique qui valorise la simplicité, la présence et l'harmonie. Aujourd'hui encore, cette tradition influence la manière dont le *matcha* est cultivé, préparé et apprécié. Vous avez peut-être déjà goûté du *matcha* dans des desserts ou friandises. Mais le goût d'un *matcha* émulsionné préparé dans les règles de l'art est unique !

Les arbres à thé qui produisent le *matcha* sont mis à l'ombre quelques semaines avant la récolte. Une fois cueillies, les feuilles sont brièvement étuvées. Vient ensuite la séparation des parties tendres de la feuille et des nervures. On obtient ce que l'on appelle le *tencha* (thé céleste). Celui-ci est alors broyé à l'aide de meules de granit. Après tamisage, la poudre incroyablement légère est prête à être émulsionnée puis dégustée. Couleur, texture, parfum, arôme constituent une expérience inoubliable...

Nous aurons la chance d'avoir **Sōmi Sensei (Franck Armand)** durant les Journées Japon. Vous pourrez **déguster un bol de *matcha*** matinal de manière informelle ou encore assister à une véritable **cérémonie du thé** dans la tradition de l'école *Omote Senke*. *Sōmi Sensei* proposera aussi une **conférence** sur la Voie du Thé samedi & dimanche après-midi.

Vous aurez bien sûr la possibilité de vous inscrire le jour même mais le nombre de place est restreint : rendez-vous sur le site web des Journées Japon pour réserver dès aujourd'hui (bouton vert ci-dessous).

L'équipe des Journées Japon

Dégustation matcha
Cérémonie du thé

Site web Journées
Japon

Matcha originated in China in the 9th century, where Zen Buddhist monks were already consuming powdered tea to stay awake during meditation. But it was in the 12th century, thanks to the Japanese monk Eisai (or Yōsai), that this practice became firmly established in Japan. Matcha then became the heart of the tea ceremony (Chanoyu or Chadō), a spiritual ritual that values simplicity, presence, and harmony. Even today, this tradition influences how matcha is cultivated, prepared, and enjoyed. You may have already tasted matcha in desserts or sweets. But the taste of a properly prepared emulsified matcha is unique! The tea trees that produce matcha are shaded for a few weeks before harvesting. Once picked, the leaves are steamed. Then comes the separation of the tender parts of the leaf from the veins. This produces what is known as tencha (heavenly tea). It is then ground using granite millstones. After sifting, the incredibly light powder is ready to be emulsified and then enjoyed. Color, texture, fragrance, and aroma combine to create an unforgettable experience... We are fortunate to have Sōmi Sensei (Franck Armand) with us during the Journées Japon. You will either enjoy a morning bowl of matcha in an informal setting or attend a traditional tea ceremony in the Omote Senke school style. Sōmi Sensei will also be giving a lecture on the Way of Tea on Saturday and Sunday afternoons. You can, of course, register on the day itself, but availability is limited: So, visit the Journées Japon website to reserve your spot today. The Journées Japon team



Centre Zen de la Falaise Verte

278 chemin de la Riaille, 07800, Saint Laurent du Pape

Vous avez reçu ce mail car vous êtes inscrit(e) dans la liste de contacts de la Falaise Verte. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant sur le lien ci-dessous.

[Se
désinscrire](#)