



# SÉRIE CLASSIQUE

Six ateliers sur les grands pays du thé. Culture, histoire, production et portraits de nos producteurs en plus de démonstrations de préparation et plusieurs dégustations.

## À la découverte du thé

30\$

Une plante, six familles, cinq mille ans d'histoire. De son origine à aujourd'hui, suivez son parcours, goûtez ses saveurs, vivez ses bienfaits. Histoires et légendes, principaux pays producteurs, différenciation des familles de thé, objets du thé et effets bénéfiques sur la santé.



Dégustez plusieurs théés couvrant un large éventail d'arômes et de saveurs tout en apprenant les paramètres pour réussir de bonnes infusions.



Portrait : Notre jardin de thé à Nilgiri dans le sud de l'Inde



Janvier	MTL	QC
SAM 12 10H	✓	✓
DIM 27 14H	✓	✓

Juin	MTL	QC
SAM 15 10H	✓	✓

Février	MTL	QC
SAM 9 14H	✓	✓
DIM 17 10H	✓	✓
JEU 21 18H <sup>30</sup>	✓	✓
DIM 24 10H	✓	✓

Juillet	MTL	QC
DIM 14 14H	✓	✓

Mars	MTL	QC
SAM 2 10H	✓	✓
DIM 10 10H	✓	✓
SAM 23 10H	✓	✓
14H	✓	✓
DIM 31 14H	✓	✓

Septembre	MTL	QC
SAM 14 10H	✓	✓
DIM 29 14H	✓	✓

Avril	MTL	QC
SAM 6 10H	✓	✓
DIM 7 10H	✓	✓
JEU 18 18H <sup>30</sup>	✓	✓
SAM 20 14H	✓	✓
DIM 28 14H	✓	✓

Octobre	MTL	QC
JEU 10 18H <sup>30</sup>	✓	✓
DIM 20 10H	✓	✓
DIM 27 14H	✓	✓

Mai	MTL	QC
SAM 11 10H	✓	✓
JEU 16 18H <sup>30</sup>	✓	✓
DIM 19 10H	✓	✓
SAM 25 10H	✓	✓

Novembre	MTL	QC
SAM 9 14H	✓	✓
JEU 14 18H <sup>30</sup>	✓	✓
SAM 23 10H	✓	✓

## Discovery of tea

30\$



Mai	MTL	QC
DIM 5 14H	✓	✓

Novembre	MTL	QC
SAM 16 14H	✓	✓

## Chine | L'origine de tous les théés

35\$

Le thé en Chine est synonyme de grande diversité, comme toutes les grandes familles viennent à la base de ce pays. Parmi les milliers de variétés de théés chinois, certains sont produits selon des procédés de transformation ancestrale, d'autres sont issus de découvertes récentes. À travers les époques, les modes et les innovations, cet atelier explore les différents styles, les terroirs, la botanique et la diversité aromatique des théés chinois.



Apprenez la technique du gaiwan tout en dégustant toute la diversité des théés chinois.



Portrait : M. He, producteur de thé passionné à Jingning



Mars	SAM 9	10H	MTL	QC
Avril	DIM 7	14H	✓	✓
Mai	SAM 4	14H	✓	✓
Mai	DIM 26	10H	✓	✓
Octobre	SAM 26	14H	✓	✓
Novembre	DIM 10	10H	✓	✓

## Japon | Les théés verts, du Sencha au Matcha

35\$

À la fois traditionnelle et moderne, la culture du thé au Japon se démarque par son esthétique et son industrie moderne. Cet atelier présente son évolution en abordant l'influence du bouddhisme zen, la consommation locale, la botanique et les jardins ombragés ainsi que la typicité des méthodes de fabrication.



Pratiquez la technique senchado et dégustez plusieurs types de thé vert, dont les nobles gouttes de rosée du Gyokuro et le thé en poudre matcha.



Portrait : La passion de M. Iwata, producteur de thé



Février	SAM 9	10H	MTL	QC
Février	SAM 23	10H	✓	✓
Mars	DIM 10	14H	✓	✓
Avril	JEU 4	18H <sup>30</sup>	✓	✓
Avril	DIM 28	10H	✓	✓
Mai	DIM 12	10H	✓	✓
Juin	DIM 2	14H	✓	✓
Octobre	SAM 5	10H	✓	✓
Novembre	JEU 7	18H <sup>30</sup>	✓	✓
Novembre	DIM 17	10H	✓	✓

## Inde | Darjeeling et théés noirs

35\$

L'engouement pour les théés de Darjeeling est un phénomène sans précédent dans le monde du thé. Cet atelier met en lumière les raisons pour lesquelles on les nomme aujourd'hui les champagnes des théés noirs. Découvrez ce terroir de prédilection pour des théés de qualité. Explorez également les autres grandes régions de production en Inde et leurs théés, en plus de faire un détour par le Népal et le Sri Lanka.



Expérimentez la technique de dégustation comparative professionnelle.



Portrait : J.P. Gurung, expert renommé de Darjeeling



Mars	SAM 9	14H	MTL	QC
Mai	DIM 5	10H	✓	✓
Juin	SAM 1	10H	✓	✓
Octobre	DIM 20	14H	✓	✓
Novembre	SAM 16	10H	✓	✓

## Taiwan | L'île des wulong de hautes montagnes

35\$

Bénéficiant d'un terroir idéal pour la production de théés d'exception, Taiwan est l'île d'une spécialité : les Wulong. Parcourez ses hautes montagnes et la richesse aromatique de ses théés provenant de plantations en altitude. Histoire, procédés de culture et de transformation, cuisson et potentiel de vieillissement.



Préparez un thé de haute montagne en gong fu cha et dégustez une sélection variée de Wulong.



Portrait : M. Nen Yu, dégustateur au concours de Dong Ding à Luku



Mars	SAM 16	10H	MTL	QC
Avril	DIM 14	10H	✓	✓
Mai	SAM 18	14H	✓	✓
Octobre	SAM 26	10H	✓	✓
Novembre	DIM 17	14H	✓	✓

## Les Pu Er et théés vieillis, rares et précieux

40\$

Remontez à l'origine du thé avec cet atelier sur les théés vieillis. Découvrez les aspects historiques, les montagnes célèbres, les théiers centenaires, les méthodes de transformation traditionnelle et les effets bénéfiques de cette ancienne famille de thé. Suivez le récit de la fulgurante popularité du Pu Er à la fin du 20<sup>e</sup> siècle et apprenez-en davantage sur les conditions idéales pour faire vieillir vos théés préférés.



Préparation en gaiwan et dégustation de plusieurs théés vieillis.



Portrait : La démarche originale d'une famille d'artisans du thé du Yunnan



Mars	VEN 15	18H <sup>30</sup>	MTL	QC
Mars	SAM 16	14H	✓	✓
Avril	DIM 14	14H	✓	✓
Avril	VEN 19	18H <sup>30</sup>	✓	✓
Mai	SAM 4	18H <sup>30</sup>	✓	✓
Octobre	SAM 19	10H	✓	✓
Octobre	SAM 19	14H	✓	✓
Novembre	VEN 8	18H <sup>30</sup>	✓	✓
Novembre	DIM 10	14H	✓	✓

## INFORMATION ET INSCRIPTION

**QC** 624 Rue Saint-Joseph Est,  
Québec, QC G1K 3B9  
418.525.0247

**MTL** 309 Rue Émery,  
Montréal, QC H2X 1J2  
514.286.4002



Ce qui se passe au TEA CLUB,  
reste au TEA CLUB

À la demande générale, nous ouvrons aux amateurs de thé les portes de notre TEA CLUB. Comme le dit souvent Kevin, notre collègue britannique à la soif de thé insatiable et initiateur de notre club, il n'y a qu'une règle : « Never talk about the tea club! ».

On fournit des thés d'exception à déguster, parfois hors de notre catalogue (oui, on a de petits lots secrets..!) dans une ambiance conviviale. Le tout animé par l'un des passionnés de notre équipe. Une chance unique de découvrir des thés exceptionnels, d'essayer une nouvelle technique d'infusion et d'échanger entre amateurs de thé.

Tous les derniers jeudis du mois et même plus.

Surveillez notre site web et nos réseaux sociaux pour les dates et thématiques.



## SÉRIE GOURMANDE

La série gourmande explore des accords inédits. Tout en dégustation et en gourmandise.

### Chocolats et thés

45\$

Les épicuriens seront ravis par cet atelier associant le thé et le chocolat. Vivez une expérience sensorielle envoûtante dans une ambiance conviviale. Chocolats de divers terroirs, thés d'exception, accords riches et délicats.

Un atelier ludique où l'onctuosité du chocolat se laisse embraser par les arômes du thé.



		MTL	QC
<b>Janvier</b>	SAM 26 10H	✓	✓
Janvier	SAM 26 14H	✓	✓
<b>Février</b>	JEU 14 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Février	VEN 15 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Février	DIM 24 14H	✓	✓
<b>Mars</b>	DIM 17 10H	✓	✓
Mars	DIM 17 14H	✓	✓
<b>Avril</b>	SAM 6 14H	✓	✓
Avril	VEN 19 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Avril	DIM 21 10H	✓	✓
Avril	DIM 21 14H	✓	✓
<b>Mai</b>	DIM 12 14H	✓	✓
Mai	SAM 25 14H	✓	✓
<b>Septembre</b>	JEU 19 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Octobre</b>	SAM 5 14H	✓	✓
Octobre	JEU 17 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Octobre	VEN 25 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Novembre</b>	DIM 3 10H	✓	✓
Novembre	DIM 3 14H	✓	✓
Novembre	SAM 23 14H	✓	✓
Novembre	DIM 24 10H	✓	✓

### Fromages et thés

45\$

Venez parcourir les terroirs du monde sur cette route de saveurs. Cet atelier vous propose un voyage entre deux univers, une dégustation qui mariera provenances, textures et arômes contrastés.

Une savoureuse rencontre entre l'orient et l'occident, à la découverte d'accords insoupçonnés entre fromages et thés.



		MTL	QC
<b>Février</b>	JEU 7 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Mars</b>	JEU 7 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Mars	JEU 21 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Avril</b>	JEU 11 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Mai</b>	JEU 2 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Octobre</b>	JEU 3 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Octobre	JEU 24 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Novembre</b>	JEU 21 18H <sup>30</sup>	✓	✓

### Scotch et thés

55\$

Le mariage gustatif entre scotch et thé peut sembler étonnant. Pourtant, de nombreuses similitudes unissent ces deux boissons. Amusez-vous à les découvrir en suivant cet atelier révélateur de plaisirs et de saveurs cachées.

Grands crus, accords fusionnels et complémentaires, une expérience unique à ne pas manquer.



		MTL	QC
<b>Janvier</b>	VEN 25 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Février</b>	VEN 8 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Mars</b>	VEN 1 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Mars	JEU 14 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Mars	SAM 30 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Avril</b>	VEN 12 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Avril	VEN 26 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Mai</b>	JEU 9 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Mai	VEN 24 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Septembre</b>	VEN 27 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Octobre</b>	SAM 19 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Octobre	JEU 24 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Novembre</b>	VEN 1 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Novembre	VEN 15 18H <sup>30</sup>	✓	✓
Novembre	SAM 30 18H <sup>30</sup>	✓	✓
<b>Décembre</b>	VEN 6 18H <sup>30</sup>	✓	✓

CAMELLIA  
SINENSIS

ÉCOLE DE THÉ  
2019