



FORMATION DE SOMMELLERIE EN THÉ

Connaître le monde du thé, acquérir un savoir-faire

OFFRE DE FORMATION* PERSONNALISABLE À DESTINATION DES PROFESSIONNELS

Théorie et Pratique

- ▶ Découverte générale du thé sous ses aspects :
 - *botaniques et agronomiques*
 - *historiques et géographiques*
 - *gustatifs et gastronomiques*
 - *techniques et pratiques*

- ▶ Découverte du thé à travers la dégustation :
 - *exercer nez et palais pour analyser un thé*
 - *connaître les principes et le vocabulaire de la dégustation pour pouvoir parler d'un thé*
 - *savoir différencier un thé ordinaire d'un thé d'exception*

- ▶ Acquérir des gestes et un savoir techniques:
 - *savoir préparer et servir un thé selon différentes traditions*
 - *connaître les bases des accords thés et mets / de la cuisine au thé*

- ▶ Devenir un professionnel du thé:
 - *Choisir son fournisseur et savoir élaborer sa carte de thés*
 - *Traçabilité et étiquetage obligatoire*
 - *Préparer des thés spécifiques*

* Cette formation de qualité professionnelle est dispensée par une sommelière en thé certifiée en 2017 par l'École du Thé (Paris).

Cette formation, selon la législation en vigueur, n'est ni diplômante ni qualifiante.

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75331283233 auprès de la préfète de région Nouvelle-Aquitaine.

MODULE 1 / Généralités sur le thé : botanique, agronomie, histoire du thé et de sa culture

- Culture du théier: données botaniques et agronomiques (zones et conditions de culture, variétés de théiers, berceau du thé)
- Types de cueillettes et périodes de récolte
- Histoire et géographie de la théiculture (terre des origines, grands pays producteurs, diffusion en Occident)

▷ **Dégustation** : un grand cru en théière

▷ **Durée** : 3h30

MODULE 2 / Les couleurs de thé : procédés de fabrication

- La notion de cultivar (variétés naturelles, hybrides créés par l'homme, cultivars et couleurs de thé)
- Les procédés de fabrication des six couleurs : comprendre les différences
- Voyage à travers les pays producteurs et les principales zones de culture du thé: Chine, Taïwan, Japon, Corée, Triangle d'Or, Inde, Sri Lanka.

▷ **Dégustation** : 6 thés emblématiques de chaque couleur au set à déguster

▷ **Durée** : 3h30

MODULE 3 / Vocabulaire et techniques de la dégustation

- Vocabulaire spécifique du thé et de la dégustation
- Physiologie du goût et de l'odorat
- Saveurs et textures (*+ jeu gustatif de détection des saveurs*)
- Tenue en bouche des arômes
- Nommer les odeurs : les notes aromatiques (*+ jeu olfactif de détection des odeurs et jeu gustatif de détection des arômes-textures par la dégustation*)

▷ **Dégustation** : 5 à 6 thés caractéristiques au set à déguster

▷ **Durée** : 3h30

MODULE 4/ Grands crus, thés rares et thés curiosités

- Spécificités d'un grand cru (dans la tasse, dans la plantation, exemples)
- Spécificités d'un thé rare / thé curiosité (exemples)
- Dépaysement ou standardisation du goût ?
- Méthodes de dégustation optimale (set, gaiwan, kyusu, shiboridashi)

▷ *Dégustation* : 6 thés d'exception au set à déguster

▷ *Durée* : 3h30

MODULE 5/ Savoir choisir et proposer un thé: élaborer sa carte

- Savoir différencier thé et tisane
- Savoir différencier thé parfumé et thé aromatisé
- Critères de sélection pour son fournisseur
- Comprendre la traçabilité des produits et l'étiquetage obligatoire
- Élaborer sa carte des thés: les critères primordiaux pour faire sa sélection (clientèle, type d'établissement, références, saison, etc)

▷ *Dégustation* : un thé ou une infusion en théière

▷ *Durée* : 2h

MODULE 6 / Préparation et service du thé à l'occidentale

- Critères de la dégustation optimale (qualité de l'eau, dosage, température et durée d'infusion)
- Matériaux et volume de théière / autres accessoires
- Conservation du thé (préserver les arômes, contenants adaptés)
- Autres savoir-faire complémentaires : préparer des thés spécifiques (ex : matcha latte, thé glacé, chaï indien)

▷ *Dégustation* : une des préparations spécifiques évoquées

▷ *Durée* : 2h

MODULE 7/ Préparation et service du thé : techniques chinoise et japonaise

- Techniques et/ou rituel d'exploration de la feuille de thé
- Histoire et principes de la dégustation:
 - À la chinoise : le *gong fu cha*
 - À la japonaise : le *senchadō* et le *cha no yu*
- Chaque technique fait l'objet d'une présentation des accessoires d'infusion, de leur manipulation et d'une dégustation.

▷ *Dégustation* : un oolong au gaiwan / un sencha au kyusu / un matcha usucha

▷ *Durée* : 2h30

MODULE 8/ Le thé en cuisine et à table

- Comprendre cet usage du thé: tradition orientale et renouveau occidental. Quand les grands chefs s'emparent des qualités gastronomiques du thé
- Le thé comme un aromate: le cuisiner (grands principes)
- Principes et exemples d'accords thés et mets

▷ *Dégustation* : accords thés et chocolats et/ou fromages

▷ *Durée* : 2h

Chaque demande de formation est unique !

*Les modules présentés ici sont personnalisables :
je m'adapte pour répondre au mieux à vos demandes
et vous proposer un plan de formation sur-mesure.
Il est possible de choisir des modules à la carte ou de créer
des versions fusionnées pour des formations plus concentrées,
ou ciblées sur un thème.*

Un devis personnalisé vous sera soumis pour toute demande de formation.

EXEMPLES DE MODULES D'APPROFONDISSEMENT:

Déguster le thé par couleur ou par pays: une analyse gustative

MODULE A/ L'Univers des Thés Verts

- Un goût végétal, iodé ou minéral: les grands crus de thés verts traditionnels chinois, japonais et coréens.

MODULE B/ L'Univers du Oolong

- Variété des formes et des arômes des grands crus de thé bleu-vert : de la Chine à Taïwan.

MODULE C/ L'Univers des Thés Noirs

- Un goût boisé, malté ou cacaoté: les grands crus de thés noirs traditionnels chinois, indiens et sri lankais.

MODULE D/ L'Univers des Thés Sombres

- Le bois, le cuir et l'humus: voyage de l'Afrique au Japon dans le monde des grands crus de thés fermentés.

MODULE E / Les Thés de Chine: Formes et Couleurs

- Roulés, pliés ou torsadés: les grands crus de thé du Yunnan au Fujian. Exploration des couleurs et terroirs de l'Empire du Milieu: les thés mythiques.

MODULE F/ Les Thés du Japon: Formes et Couleurs

- Grands classiques et thés régionaux: du thé vert au thé fermenté, les différents visages japonais du thé.

MODULE F/ Les Thés d'Inde, du Népal et du Sri Lanka

- Connaître de grands classiques et découvrir des thés atypiques.

▷ **Principe** : chaque module est axé sur l'**analyse gustative** des thés (identification du profil organoleptique). Il aborde les dimensions culturelles et agronomiques du thé, les méthodes de fabrication et les modes de consommation.

▷ **Dégustation**: 6 thés d'exception en set à déguster et/ou accessoires traditionnels.

▷ **Durée** : 2h30

▷ **Prix indicatif** : 200€

www.tsuru-teasommelier.com

contact@tsuru-teasommelier.com

06.31.02.12.50

N° SIRET : 884 250 275 00010