

# Thé de Chine



Prérequis : CEB (avoir suivi Sommellerie du Thé est recommandé mais pas obligatoire)

Durée : 40 périodes (7 soirées)

Matériel : un gaiwan

Évaluation : oui, à voir avec le professeur lors du premier cours

## Apprentissages théoriques :

- Approche historique et culturelle liée à la création des principales familles de thé et à leurs appellations ;
- Approche géographique liée aux régions productrices emblématiques : Zhejiang, Fujian, Yunnan et Guangdong ,
- Approche botanique liée au variété de théiers chinois utilisé pour l'élaboration de ces thé ;

## Apprentissage pratiques :

- Analyse gustative et reconnaissances des théés emblématiques de Chine ;
- Préparation de thé en méthode gong fu cha