

Sommellerie du thé 1 - Asie de l'Est

Prérequis : Aucun.

Durée : 80 périodes

Ouvrage de référence : **Barbaste C., Delmas F.X.** et **Minet M.**, *le guide de dégustation de l'amateur de thé*, éd. Chêne, Paris, 2022. (Facultatif)

Matériel : 1 set de dégustation (environs 30 euros)

Mode d'évaluation :

- évaluation formative écrite à mi-parcours reprenant les concepts théoriques vus.
- Évaluation formative écrite au terme des 80 périodes reprenants tous les concepts théoriques ;
- Évaluation formative orale au terme des 80 périodes sur l'identification et la préparation d'un thé choisi au hasard.

Objectifs :

Apprentissage de concepts théoriques :

- Approche historique et culturelle liée au thé
- Approche géographique liée aux pays producteurs des thés dits « orthodoxes » de l'Asie de l'Est : Chine, Japon, Taïwan, Thaïlande, Vietnam, Corée du Sud, ...
- Approche botanique liée à l'agronomie du théier. Une attention particulière sera apportée à la notion de cultivar (Da Ye, Da Bai, Yabukita, Jin Xuan Nai Xiang et bien d'autres).
- Approche taxinomique liée à la notion de couleurs de thé (blanc, vert, jaune, bleu, noir et sombre) et réflexion sur la remise en question de ce système de classification.
- Approche organoleptique liée à la notion de méthode de dégustation S.N.T. (Saveur, Notes, Texture) et à l'utilisation du vocabulaire adéquat pour parler de ses dégustations.

Apprentissage pratiques :

- Préparation dite « occidentale » réussie d'un thé en fonction de sa couleur et de son origine.
- Préparation dite « traditionnelle » d'un thé en fonction de sa couleur et de son origine.
- Dégustation et identification des thés et utilisation du vocabulaire adéquat lors d'une mise en situation.
- Association thés et mets réussies.