

Workshop

Et si l'on « revisitait » le thé ?

Infusion / Matcha / Blanc / *Menthe* / Chine /
Tradition / *Glacé* / **Noir** / *Feuille* / Choucroute /
Oolong / CULTURE / Vert / **Eau chaude** / *Camélia*
Sinensis / Kung Fu Cha / ...

Contrainte : 8 groupes de 3 personnes et 1 groupe de 4 personnes

Apprécié depuis la nuit des temps, le thé est la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau.

L'art du thé apparaît au VIIIème siècle avec les premières méthodes de production, de transformation et de dégustation du thé. Le thé est tour à tour consommé sous forme de soupe (on additionnait le thé infusé d'une pincée de sel), de soupe d'agrumes (on y ajoutait des écorces d'agrumes, d'épices et de fruits), en décoction puis boisson des moines bouddhistes ceux-là même qui l'introduisent au Japon au IXème siècle.

Il n'est exporté par la Chine vers l'Occident que deux siècles plus tard, pendant la dynastie Ming (1368-1644).

C'est à cette période que le thé est consommé tel qu'on le fait aujourd'hui : dans une théière, infusé parfois plusieurs fois. Le thé subit ensuite les influences des continents où il transite : au Japon où il est l'objet d'une cérémonie, en Russie où il est préparé avec un samovar ou au Royaume-Uni, où il est consommé corsé, noir ou avec un nuage de lait.

« On boit le thé pour oublier le bruit du monde ».
Lu Yu Maître de thé sous la dynastie Tang (618-907).

Ce projet se veut un **travail de réflexion** qui allie le travail de la matière première à la dégustation du produit fini.

Après analyse, expérimentations et questionnement autour du thé, de ses accessoires, de l'existant commercial, des rituels, etc., on vous demande de **revisiter le cérémonial qui entoure le thé.**

Vous définirez un domaine, accompagné d'un besoin, d'un scénario d'usage et d'un contexte, qui vous conduira vers une série d'hypothèses innovantes et créatrices.

L'ensemble de votre travail de groupe sera rendu sous forme de planches, de carnet ou bien de tout autre support permettant de bien faire comprendre votre démarche de projet.

Un prototype échelle 1 est attendu.

La qualité de votre prospection et de votre rendu tendront à être exposés au sein du lycée.

Matériel : Tablier (sac poubelle / gant en plastique) / passoire / Saladiers et autres récipients / bouilloire / cuillère / et ... du thé (feuilles, sachet, etc.)