

Adhésion 2022-2023

Prénom :

Nom :

Adresse :

.....

Code Postal :

Ville :

Mobile :

Courriel :

- 20 €uros (normal)
 30 €uros (adhésion couple)
 60 €uros (adhésion professionnelle)

Mode de règlement :

Fait le 2022

Signature,



<https://www.facebook.com/lesagithes/>



@lesagithes



lesagithes

2022-2023



LES AGI'THÉS

29 rue Paul Bourget

35200 RENNES

www.lesagithes.fr

L'association « Les Agi'Thés »

a pour but de faire partager la passion du thé et de développer des activités dans tous les domaines autour du thé.

L'Association favorise et encourage la consommation de thé en feuilles de bonne qualité à travers des réunions de dégustation ou d'information sur sa culture, son histoire et toutes ses traditions qui lui sont liés de près ou de loin.



Les Agi'Thés

**Vert, rouge, bleu,
noir, jaune, blanc**

le thé de toutes les couleurs
et
pour tous les goûts.



L'ART DE DÉGUSTER UN THÉ

Le thé est issu d'une seule plante : le camélia Sinensis.

Le processus d'un amateur de thé débute par le fameux thé en sachet jaune. Ensuite, vient la découverte du thé en feuilles en sachet. Après un long passage par le thé aromatisé en vrac, il arrive au thé nature en vrac.



Découverte de la cérémonie de Gong fu cha à l'Institut Confucius à Rennes

«**Les Agi'Thés**» est une association rennaise, loi de 1901, indépendante, libre de ses choix, de ses jugements et de ses relations avec le monde du thé.

Exemples de sorties organisées entre **2015 et 2022** :

- Cérémonie chinoise de thé
- Cérémonie marocaine du thé
- Ateliers sur le thé
- Dégustations et découverte de thés
- Repas de plats à base de thé
- Visites du Parc Oriental de Maulévrier
- Visite du Jardin du Levant (japonais)
- Récolte et fabrication de thé à Trévez, à Languidic
- Rencontres autour du thé (aux Champs Libres)

Exemples de projets pour **2022-2023** :

- Visite d'une culture de différents théiers
- Cueillette et fabrication de thé
- Thé littéraire
- Cérémonie russe de thé

DU THÉ EN VRAC

Choisir des feuilles de bonne qualité chez un spécialiste reconnu et surtout conservées dans de bonnes conditions.

QUELLE EAU ?

Le choix est très importante. Son Ph doit être neutre, c'est à dire de 7. Son goût influencera énormément celui du thé. Il vaut mieux préférer une eau du robinet filtrée, ou une eau avec les doses minérales proches de zéro (type Spa, Montcalm, ou encore Mont Roucoux) .

LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de l'eau doit correspondre à la catégorie de thé (entre 70 et 95°). Ne jamais utiliser d'eau bouillante, sauf pour le thé à la menthe.

LE TEMPS D'INFUSION

Il existe des tableaux de temps d'infusion habituellement utilisés quand on débute ou que l'on déguste un nouveau thé. Mais c'est votre propre palais qui décidera du temps d'infusion. Vous vous rendrez compte que vous appréciez tel type de thé un peu plus ou un peu moins infusé selon les conseils reçus.

BOULE À THÉ ? FILTRE TISSU ? FILTRE PAPIER ?

Il faut au thé de l'espace pour s'épanouir et donner le meilleur de lui-même.

1. La boule à thé est faite pour une tasse, éventuellement un bol pour les grosses boules (à la rigueur, mais le thé est compressé)
2. Le filtre en tissu (coton), cousu main, permet au thé d'avoir de l'espace. Inconvénient : il faut en avoir un pour chaque type de thé puisqu'ils vont conserver les saveurs.
3. Le filtre en papier semble être la meilleure solution : il allie l'espace et l'avantage d'être jetable.

COMMENT CONSERVER SON THÉ

L'idéal est de conserver votre thé dans des boîtes ayant deux couvercles que l'on trouve aisément en vente dans les bons commerces de thés.



Préférer le thé en feuilles au thé en poudre



Du temps d'infusion dépend la qualité du thé



Les boîtes à deux couvercles pour garder la qualité du thé