



Nouvel - An japonais à Mariemont Dimanche 27 janvier 2019

"ÔBUKUCHA" (大福茶) Le thé du Nouvel-An : Le Thé Porte-Bonheur



- Au Japon, une tradition remontant à l'Epoque de l'Empereur Murakami (村上天皇 - 926 à 967 Ap. J.C.) est toujours en vigueur : tôt le matin de la Nouvelle Année, un thé est servi avant le premier repas de la journée.
- Le thé est infusé dans la première eau fraîche puisée au puits à l'heure du Tigre (entre 3 et 5h00 du matin). Cette eau est appelée "Jeune Eau" (若水 wakamizu).



- Une petite prune salée (梅干 umeboshi) et des feuilles d'algues nouées (昆布 musubi kombu) sont mélangées au thé vert infusé.
- Servi aux membres de la maisonnée accompagné des souhaits de bonne santé, ce thé est ensuite proposé aux visiteurs qui passeront dans la journée...

Hatsugama (初釜) : 1ère Cérémonie du Thé de l'année.



- Littéralement "Première Bouilloire", il s'agit en fait de la 1ère Cérémonie du Thé officielle de l'année nouvelle.
- Dans les Ecoles de Thé japonaises, c'est la seule occasion qu'ont les élèves de se rencontrer et de faire connaissance. C'est également l'unique jour durant lequel le Maître de Thé prépare le thé pour ses élèves.
- Anciennement cette Cérémonie comportait un Chaji complet (3 à 4h00); à l'heure actuelle, seuls thé léger, thé fort et travail de la cendre du foyer sont effectués.

Activité proposée :

- 20 personnes pourront, sur réservation, participer à cet événement exceptionnel : soit 5 personnes par cycle de 75 minutes.

Horaire : 10h30 à 11h45 - 12h00 à 13h15 - 13h30 à 14h45 et 15h00 à 16h15 (l'activité commence à l'heure précise et les places réservées ne sont pas échangeables sur place !)

Programme : 1) ÔBUKUCHA - thé + pâtisserie - assis à table - durée : +/- 30 min.

2) Cérémonie du Thé HATSUGAMA - thé fort KOICHA + pâtisserie japonaise fraîche assis dans le Pavillon de Thé décoré pour la circonstance - durée : +/- 45 min.

- Des explications sont fournies à chaque étape
- Une plaquette-souvenir spéciale reprenant l'ensemble des événements du Nouvel-An japonais sera remise à chaque participant pour l'occasion.



Réservations : sp@musee-mariemont.be ou info@musee-mariemont.be ou tél.: +32(0)64.21.21.93