

Dégustation de Thés de Kyoto (« Ujicha »)

Date & heure : Dimanche 13 octobre 2013, trois services, à 13h, 15h et 17h

Participation sur réservation uniquement en indiquant l'heure souhaitée:
ujicha@millepins.ch, tél. 076 390 56 89

Frais de participation: 15.- par personne

Lieu : Hôtel Beau-Rivage, Quai du Mont Blanc, Genève

Organisation : Aux Mille Pins - thés de Kyoto & pâtisseries maison.

Résumé :

Ce Salon de Thé éphémère doit permettre aux invités de mieux connaître et goûter les thés de Kyoto authentiques, dans une ambiance conviviale:

- Découverte des thés verts et grillés japonais, y compris tradition, fabrication, effets favorables pour la santé
- Démonstration de la préparation facile de thé avec théière japonaise (« Kyusu »)
- Dégustation de Thés accompagnés de pâtisseries à la japonaise faites maison
- Accueil et service en Kimono traditionnel

Cet événement est soutenu par la Japanese Tea Instructor Association, Tokyo.
<http://www.nihoncha-inst.com/>

Information: www.millepins.ch



Les Thés de Kyoto

Le thé japonais se caractérise par sa longue **tradition**, par la **haute qualité** apportée à sa culture et à ses procédés de fabrication et par la **variété** des produits et spécialités ainsi offerts aux amateurs.

Le thé est cultivé à **Uji**, près de Kyoto depuis le **13e siècle**.

Les théiers y bénéficient d'une terre et d'un climat idéals, avec des hivers doux et des étés humides.

La ville est particulièrement réputée pour la finesse et la qualité de ses **Matcha** et **Gyokuro**, travaillés à la main.

Les Shoguns avaient l'habitude de faire appel aux **maîtres de thé d'Uji** pour conduire des cérémonies sophistiquées de service du thé.

L'organisatrice

Emiko Okamoto est Japonaise d'Osaka.

Passionnée du goût, elle importe et distribue des **thés verts et torréfiés de qualité supérieure de Kyoto**, à l'enseigne de **Aux Mille Pins**. Elle est en cours d'obtention du brevet officiel de "**Japanese Tea Instructor**".

Emiko Okamoto est également une **pâtissière** à l'ardeur professionnelle: formée à la pâtisserie par le Chef Kasuga d'Osaka (lui-même formé par le Chef Ceva, Meilleur Ouvrier de France, à Saint-Laurent-du-Var) elle prépare des spécialités **alliant des saveurs japonaises, de thé notamment, aux recettes de la pâtisserie française**.

Des **Salons de Thé Ambulants** sont organisés à la demande pour des institutions, des entreprises et des clients privés.

Le Salon de Thé de Kyoto du 13 octobre 2013

L'événement a lieu dans le cadre de l'Automne de la Culture Japonaise 2013, sous le patronage du **Consulat du Japon de Genève**.

Commentaire en **français**, avec traduction en **japonais** selon l'audience. Avec le soutien de la **Japanese Tea Instructor Association**, Tokyo.

Pour plus d'informations: www.millepins.ch

Contact clients et médias: Emiko Okamoto, ujicha@millepins.ch, tél. 076 390 56 89.



aux mille pins
thés de Kyoto
pâtisseries maison



日本茶インストラクター協会
NIHON-CHA INSTRUCTOR ASSOCIATION