



GASTRONOMIE

Histoire du thé, Ateliers Culinaires & Œnologie

PROGRAMME



UTL Marseille – Aix Marseille Université
Année universitaire 2023-2024

Université du Temps Libre Marseille
Aix Marseille Université
11, rue Edmond Rostand
13006 Marseille

Tél.: 04 13 94 61 81
Mail: utl-marseille@univ-amu.fr
<https://utl.univ-amu.fr/activites-a-marseille>

Equipe enseignante – P. 3

LUNDI

- **Accords mets et thés** » avec Sylvie HENRIONNET – P. 4&5
- « **Voyage aux sources du Thé** : L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, art de vivre, ateliers-dégustation » avec Sylvie HENRIONNET – P. 6&7

Cours à effectif limité

MARDI

- Œnologie: « **A la découverte des principales régions viticoles de France** » avec Alexandre LAUGIER – P. 8
- Ateliers culinaires ponctuels « **Noël en Allemagne** » avec Maria KOHLER – P. 9
- Ateliers culinaires ponctuels « **Cuisine italienne** » avec Alessandra RASETTI – P. 10



GASTRONOMIE

Histoire du thé, Ateliers Culinaires

OENOLOGIE

Université
du Temps Libre
Aix-Marseille Université

EQUIPE ENSEIGNANTE

UTL Marseille – Aix Marseille Université
Année universitaire 2023-2024



Sylvie HENRIONNET

Sinologue, revenant de plusieurs séjours en Chine et au Japon chez les producteurs de thé, je suis passionnée de culture et d'arts chinois, et plus particulièrement de thés.

Un long apprentissage m'a permis d'affiner mes connaissances des terroirs et variétés de thé, de maîtriser les techniques d'élaboration, d'infusion et les propriétés médicinales du thé.

Très impliquée dans la diffusion de mon amour du thé, j'interviens chez les professionnels du thé, dans les restaurants et salons de thé, dans les écoles, les associations etc.



Alexandre LAUGIER

Formateur enseignant et ingénieur-œnologue. A la fois **ingénieur agronome** et **œnologue** suite à ses études à l'école d'agronomie de Lyon puis de Montpellier, Alexandre LAUGIER collabore pendant dix ans avec plusieurs domaines viticoles de Provence, de la Vallée du Rhône méridionale et de l'hémisphère Sud (Australie, Nouvelle-Zélande) où il est responsable de la production de vin. Opérant désormais en tant que conseiller en œnologie et vinification auprès de quelques domaines de la région, il transmet en parallèle ses années d'expérience dans la vinification et la culture du vin et enseigne auprès de structures publiques et privées.



Alessandra RASETTI

Je viens de la Région des Abruzzes et vis en France depuis 20 ans. L'amour pour ma terre m'a amenée à enseigner l'italien après mes études en Lettres Modernes. J'aime partager, avec mes élèves, mes connaissances et aussi des anecdotes, des légendes, des rites dont l'Italie regorge.



Maria KOHLER

Enseignante de langue allemande et de diction lyrique, Maria KOHLER est très engagée dans la promotion de la langue et culture allemandes

LUNDI

« Voyage aux sources du Thé :

L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, art de vivre, ateliers-dégustation»

MARDI

• Œnologie: « **A la découverte des principales régions viticoles de France** »

MARDI

• Ateliers culinaires ponctuels
« **Cuisine italienne** »

MARDI

• Ateliers culinaires ponctuels
« **Noël en Allemagne** »

VOYAGE AUX SOURCES DU THE

L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, Art de vivre, Ateliers-dégustation

TARIF ACTIVITE NON DEGRESSIVE : 40€

Hors participation fournitures. Effectif limité

JOUR ET HORAIRE : LUNDI, 14H00-16H00 (Semaine A)



Avec **Sylvie HENRIONNET**

CONTENU ET OBJECTIFS

Le thé est, avec l'eau, la boisson la plus bue du monde, mais qu'est-ce que le thé exactement ? Apprenons ensemble la richesse, la complexité et la diversité de cette magnifique boisson. Et vous pourrez ainsi mieux choisir les thés qui vous séduisent.

Ce cours propose un voyage immobile et gourmand en terre d'Asie et un moment d'échange et de partage autour de l'incroyable richesse gustative du thé.

Un programme organisé en 10 séances alternant cours dégustation-analyse de grands crus ainsi que 3 visites extérieures auprès de professionnels.

Par rapport à l'année dernière le cours est partiellement renouvelé mais les participants des années antérieures pourront d'une part approfondir leurs connaissances mais aussi y découvrir de nouveaux goûts, saveurs et histoires.



NB :

Une participation annuelle aux fournitures (hors droits d'inscription) sera demandée par le professeur

(suite...)

11, rue Edmond Rostand
13006 Marseille

Tél.: 04 13 94 61 81

Mail: utl-marseille@univ-amu.fr

<https://utl.univ-amu.fr/activites-a-marseille>

VOYAGE AUX SOURCES DU THE

L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, Art de vivre, Ateliers-dégustation



Programme

1^{ère} séance :

Découverte des thés.

La classification des 6 couleurs du thé.

Dégustation de 5 crus de 5 familles de thés différentes, blanc, vert, wulong, rouge et sombre.

2^{ème} séance :

Histoire du thé 1^{ère} partie. Une plante chinoise qui a changé la face du monde, des origines à la dynastie Song.

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés blancs, le thé le moins manufacturé et le plus chargé en antioxydants.

3^{ème} séance :

Histoire du thé 2^{ème} partie. De la dynastie Song au XXI^{ème} siècle.

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés wulong, les fameux thés bleu-vert aux goûts d'orchidée.

Visite organisée dans une cave à thés marseillaise, présentation et dégustations de thés

4^{ème} séance :

Dégustologie et œnologie du thé. Le vocabulaire de la dégustation. Accords mets et thés, aliments salés et sucrés.

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés verts de Chine et du Japon.

5^{ème} séance :

Les thés parfumés et les thés aromatisés. Histoire. Procédés d'aromatisation des thés. Législation mondiale et européenne.

Etude et dégustation de plusieurs thés parfumés, aromatisés et fumés.

Visite organisée dans une tisanerie avec intervention d'un mixologue et dégustations de tisanes gustatives.



6^{ème} séance :

Les thés fermentés de type Pu'Ehr. Leurs propriétés anti-graisse, anti-cholestérol et « amaigrissantes ».

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés fermentés.

Intervention de Sébastien Huré, créateur de la boutique marseillaise PAO CHA, spécialisée dans une sélection de thés rares et grand connaisseur de thés fermentés. Il nous fera déguster une sélection de grands crus de thés fermentés.

7^{ème} séance :

Les thés du Japon. Histoire, méthodes de culture, variétés, cérémonie du thé.

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés japonais verts, noirs, torréfiés...

8^{ème} séance :

Le thé dans le monde. Différents pays producteurs.

Culture des théiers en France. Les régions, les producteurs. Quel avenir pour le thé français?

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés français et de plusieurs crus de thés du monde : Açores, Népal, Inde ...

9^{ème} séance :

La diététique et les propriétés médicinales des thés. Quel thé pour soigner quelle maladie ?

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés « médicinaux »

10^{ème} séance :

Matériel d'infusion. Les théières, kyusu, gaiwans... Histoire et propriétés de la porcelaine. Comment infuser le thé. Les techniques d'infusion à chaud, à froid, sur glaçons. Températures de l'eau, dosage, temps d'infusion...

Dégustation de différents crus de thés verts primeurs récoltés pendant le printemps.

11, rue Edmond Rostand
13006 Marseille

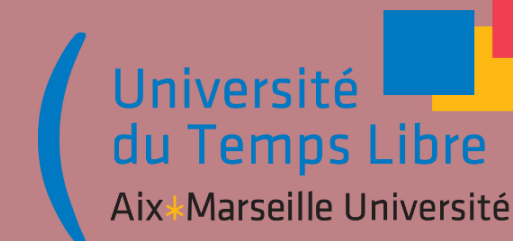
Tél.: 04 13 94 61 81

Mail: utl-marseille@univ-amu.fr

<https://utl.univ-amu.fr/activites-a-marseille>

VOYAGE AUX SOURCES DU THE

Accords Mets et Thés



Université
du Temps Libre
Aix-Marseille Université

TARIF 1 COURS: 30€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures. Effectif limité

JOUR ET HORAIRE : LUNDI, 10H30-12H30



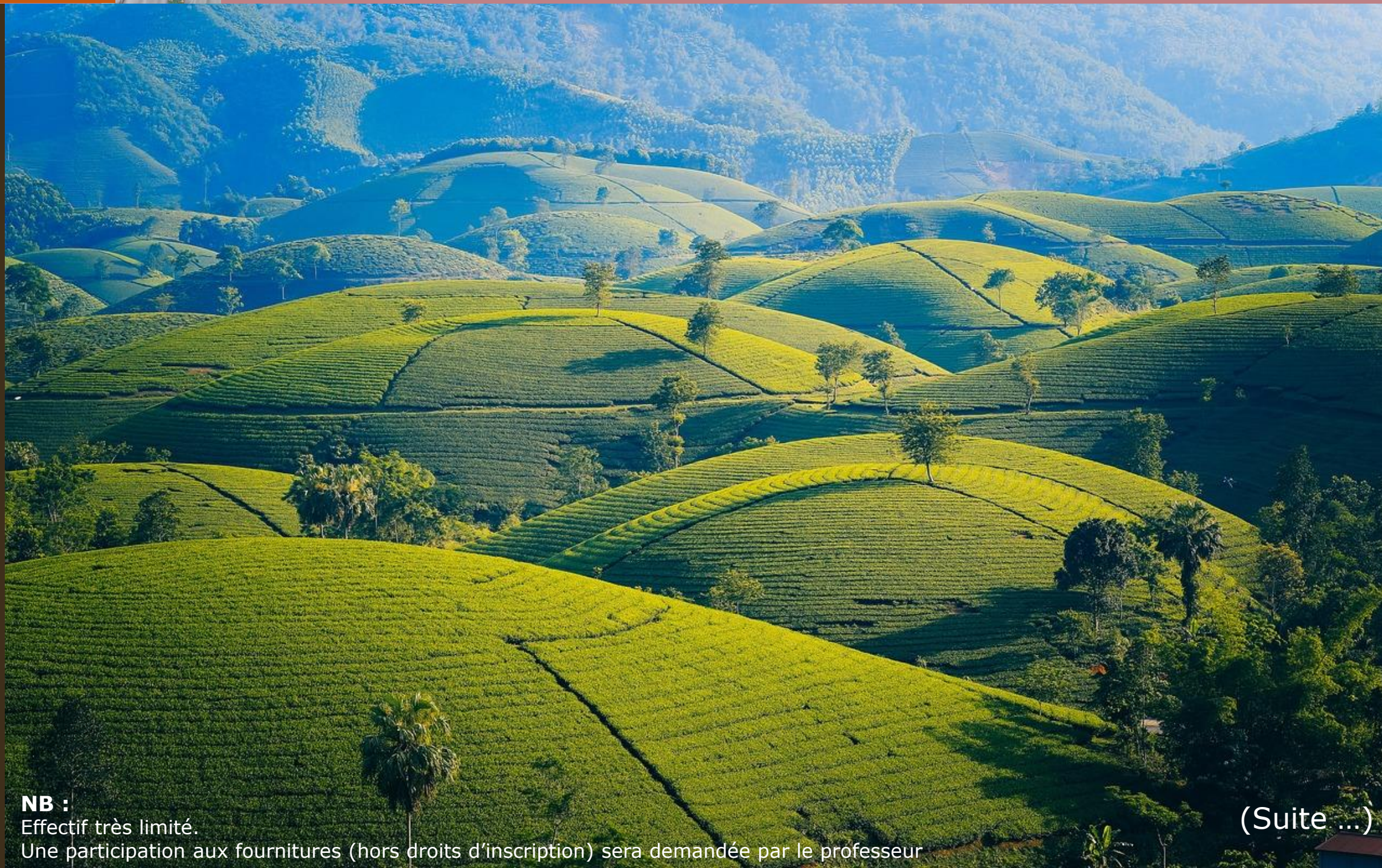
Avec **Sylvie HENRIONNET**

CONTENU ET OBJECTIFS

Le domaine du thé possède de nombreux points communs avec celui des fromages : traditions culturelles, terroirs d'exception, savoir-faire ancestraux, innombrables variétés, grands crus, sans oublier l'art de la dégustation.

Durant cet atelier, en 4 séances, nous troquerons nos verres à vin pour des bols à thé, afin de célébrer l'union entre les spécialités laitières des pâturages de nos terroirs et les meilleurs crus des jardins de thé du lointain Orient. Nous découvrirons des accords surprenants mais si harmonieux.

A nous, l'analyse des goûts et des accords, les différents paramètres qui interviennent pendant la dégustation, les critères de préparation des thés pour les associer au mieux avec les différents crus de fromages ...



NB :

Effectif très limité.

Une participation aux fournitures (hors droits d'inscription) sera demandée par le professeur

(Suite ...)

Atelier accords fromages et thés

Le domaine du thé possède de nombreux points communs avec celui des fromages : traditions culturelles, terroirs d'exception, savoir-faire ancestraux, innombrables variétés, grands crus, sans oublier l'art de la dégustation.

Pendant cet atelier, nous troquerons nos verres à vin pour des bols à thé, afin de célébrer l'union entre les spécialités laitières des pâturages de nos terroirs et les meilleurs crus des jardins de thé du lointain Orient. Nous découvrirons des accords surprenants mais si harmonieux.

A nous, l'analyse des goûts et des accords, les différents paramètres qui interviennent pendant la dégustation, les critères de préparation des thés pour les associer au mieux avec les différents crus de fromages ...



Programme

Atelier accords chocolat et thés

Comme pour le fromage, le domaine du chocolat possède de nombreux points communs avec celui des thés : traditions culturelles, terroirs d'exception, savoir-faire ancestraux, innombrables variétés, grands crus, sans oublier l'art de la dégustation.

Pendant cet atelier, nous associerons de grands crus de chocolats avec de grands crus de thés. Quel accord choisirons-nous pour un chocolat noir à 77% de Colombie, un chocolat au lait des Iles Vanuatu ou un praliné chocolat noir et sésame noir ?

A nous, l'analyse des goûts et des accords, les différents paramètres qui interviennent pendant la dégustation, les critères de préparation des thés pour les associer au mieux avec les différents crus de chocolats ... Et nous découvrirons des accords insolites mais si harmonieux entre des cultures différentes.



Atelier Techniques d'infusion du thé

Comment préparer et infuser chaque couleur de thé pour une dégustation optimale ? La technique de la dégustation à la chinoise, celle du Gong Fu Cha, la préparation du Matcha à la japonaise ...

Pendant cet atelier, nous expérimenterons diverses manières de faire infuser le thé. Le zhong ou le gaiwan, en Chine, le shiboridashi, le hohin ou le kyusu, au Japon, car en Occident nous ne connaissons que la théière.



Atelier thés matcha

On pourrait écrire un livre entier sur les thés matcha, tellement le domaine est vaste. Alors partons à la découverte de ce thé japonais

si différent des autres thés verts :

- Son histoire depuis la Chine,
- Sa place dans la cérémonie japonaise du thé,
- Ses différentes qualités et variétés,
- Ses modes de préparation,
- L'analyse de ses goûts et arômes,
- Ses qualités nutritionnelles et diététiques,
- Ses utilisations culinaires.



A LA DECOUVERTE DES PRINCIPALES REGIONS VITICOLES DE FRANCE

TARIF SEMINAIRE SPECIFIQUE 160€ (tarif plein)/130€ (Tarif réduit)

Non dégressif. Hors participation fournitures et éventuels coûts de visite. Effectif limité



Avec **Alexandre LAUGIER**

**JOUR ET HORAIRE : MARDI, 9H00-12H00
MARDI, 13H00-16H00**

CONTENU ET OBJECTIF

Ce cours a pour objectif général d'apporter une connaissance complète de la vigne et du vin grâce à une **pédagogie interactive** alternant théorie, dégustation et visite de domaines.

Les séances, du matin et de l'après midi, s'adressent **autant à des personnes novices**, qui n'ont pas de connaissances particulières dans l'univers du vin, **qu'à des personnes « initiées »** qui ont déjà quelques connaissances en œnologie et qui souhaitent les perfectionner.

- Comprendre comment le terroir influence la typicité du vin;
- Savoir rattacher des cépages à une région donnée, et connaître leurs caractéristiques organoleptiques;
- Découvrir des pratiques viticoles et des méthodes de vinification propres à chaque région, et *in fine* comprendre leurs impacts sur le goût du vin;
- Analyser et apprécier les caractéristiques organoleptiques d'un vin, et surtout savoir s'exprimer sur ce vin.



IMPORTANT

- Chaque participant doit apporter un verre de dégustation et un crachoir individuel (ou gobelet jetable)
- Une participation moyenne annuelle obligatoire de 50€ pour l'achat de fournitures sera demandée à l'inscription

Les régions que nous étudierons cette année

Provence – Corse – Languedoc – Roussillon - Sud-Ouest – Beaujolais - Jura



2 visites prévues dans l'année, dont les dates seront fixées ultérieurement, permettront de compléter les dégustations, d'appliquer les acquis théoriques et de mieux appréhender les particularités de chaque vignoble.

11, rue Edmond Rostand

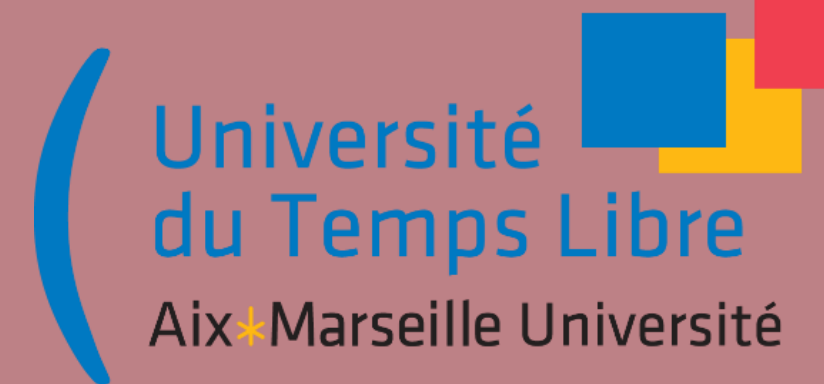
13006 Marseille

Tél.: 04 13 94 61 81

Mail: utl-marseille@univ-amu.fr

<https://utl.univ-amu.fr/activites-a-marseille>

ATELIER CULINAIRE PONCTUEL NOEL EN ALLEMAGNE



TARIF 1 COURS: 25€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures – Effectif limité

JOUR ET HORAIRE : MARDI, 9H30-12H30



Avec **Maria KOHLER**

CONTENU ET OBJECTIFS

Quelle est donc cette délicieuse odeur de cannelle, de muscade et autres épices, de noisettes et d'amandes, de vanille et de massépain, le « Marzipan », qui flotte dans l'air et embaume les maisons tout au long du mois de décembre en Allemagne ?

Il s'agit là de la préparation des traditionnelles pâtisseries de Noël :

les « Weihnachtsplätzchen », petits sablés, les « Lebkuchen », sorte de pain d'épices, les « Stollen » fourrés à la pâte d'amande et aux raisins secs, et autres « Weihnachtskuchen », gâteaux de Noël.

Ces spécialités, régionales ou familiales, nombreuses et variées, rapides à faire ou demandant un long temps de préparation, sont toutes un moment incontournable pendant la période de l'Avent.



- Atelier 1 - Noel en Allemagne
En langue allemande à partir du niveau A2
- Atelier 2 Noel en Allemagne
En langue française

Chaque atelier propose un moment de cuisine conviviale et culturelle autour de recettes traditionnelles et de joyeuse dégustation !

INFO: Nous proposons des cours d'allemand à tous les niveaux. Cf. Rubrique langue et culture : Allemand



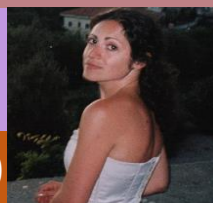
NB : Participation aux fournitures à l'inscription: 6€ /atelier

ATELIER CULINAIRE PONCTUEL CUISSINE ITALIENNE

TARIF 1 COURS: 25€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures. Effectif très limité

JOUR ET HORAIRE : MARDI, 10H00-13H00



Avec **Alessandra RASETTI**

CONTENU ET OBJECTIFS

Les ateliers de cuisine italienne ont pour objectif de vous amener en voyage. A travers les parfums, les produits typiques régionaux et les traditions nous visiterons « *Il Bel Paese* ». Je vous propose des recettes régionales qui vous permettront de découvrir le territoire italien.

Du nord au sud, nous découvrirons des spécialités qui rendent la cuisine italienne unique et l'Italie une destination incontournable.

Je vous propose de découvrir
« *il Bel Paese* ».

Nous réaliserons des plats dans une
atmosphère conviviale « *come a casa* » !

Ces ateliers pourront être proposés en italien ou en français selon le nombre d'inscrits

MENUS

- 3 octobre

Menu de la rentrée

« *Ottobre è l'antipasto dell'autunno* »

Entrée :

Paniers de parmesan aux aubergines

Dessert :

Verrines de ricotta aux figues

- 7 novembre

« *Se di novembre tuona, l'annata sarà buona* »

Antipasto :

Olives farcies

Entrée :

Orecchiette aux brocolis et saucisses

- 19 décembre

Menu de Noël :

« *Dicembre imbacuccato, grano assicurato* »

Entrée :

Timbales des Abruzzes

Dessert :

Mustaccioli napolitains



- 9 janvier

« *La mandorla sciocca fiorisce a gennaio quando fiocca* »

Entrée :

Agnolotti del plin (pâtes fraîches)

Dessert :

Mascarpone praliné

26 mars

Menu printanier

« *Marzo pazzerello, guarda il sole e prendi l'ombrello* »

Primo :

Gnocchi sardes

Dessert :

Beignets (chiacchiere di Carnevale)