

ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025

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>

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre



GASTRONOMIE & OENOLOGIE
Histoire du thé,
Ateliers Culinaires & Œnologie

SOMMAIRE

GASTRONOMIE & OENOLOGIE Histoire du thé, Ateliers Culinaires & Œnologie

ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

Equipe enseignante

P. 4

LUNDI

Voyage aux sources du Thé :

- « **Accords mets et thés** »

Avec Sylvie HENRIONNET

P. 5 et 6

- « **Histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, art de vivre, ateliers-dégustation** » avec Sylvie HENRIONNET

P. 7 et 8

MARDI

- **Œnologie:**

« **A la découverte des régions viticoles du monde** »

avec Alexandre LAUGIER

P. 9

Ateliers culinaires ponctuels

- « **Noël en Allemagne** » avec Maria KOHLER

P. 10

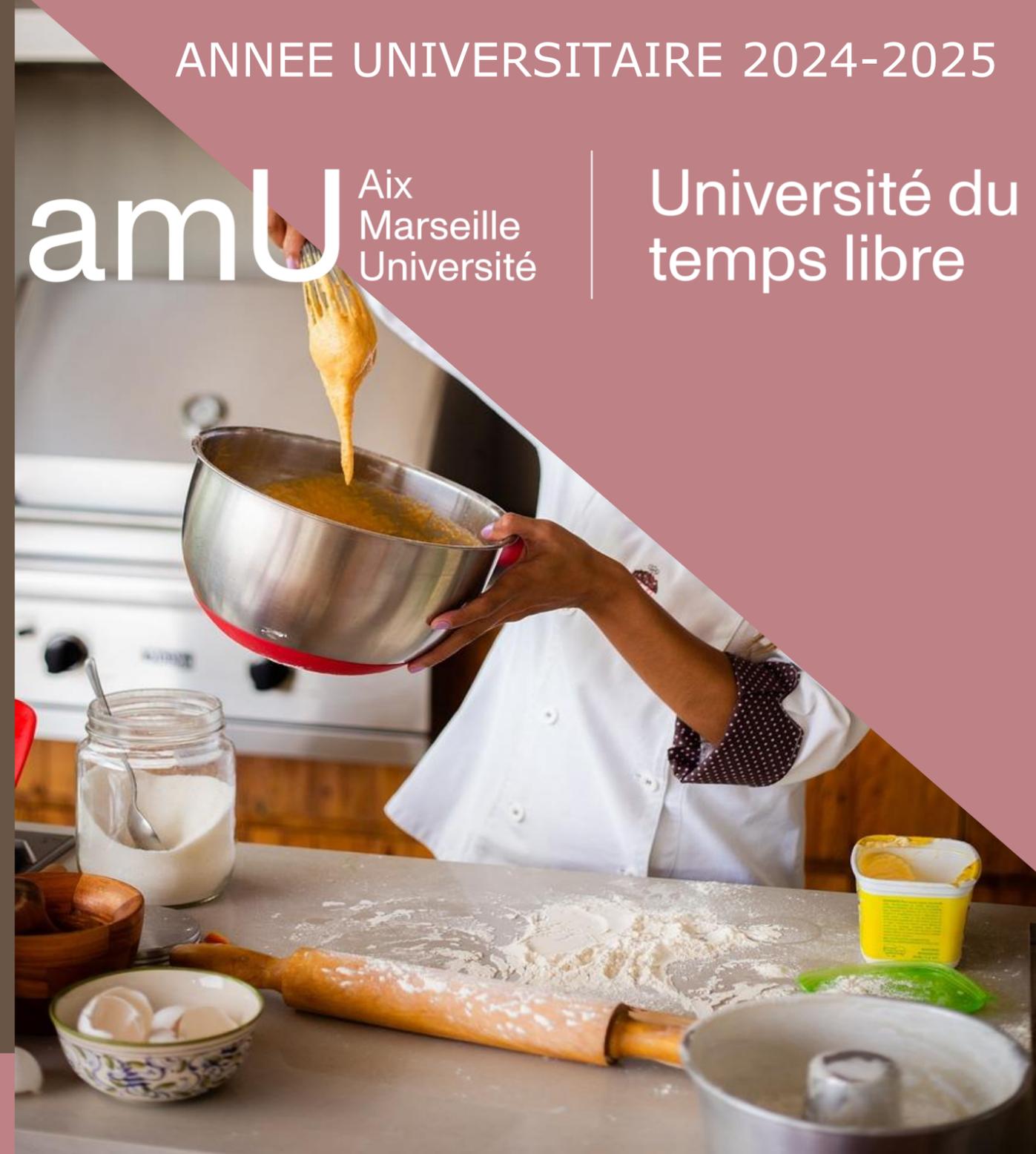
- « **Cuisine italienne** » avec Alessandra RASETTI

P. 11

NB :

Des cours à effectif limité.

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



EQUIPE ENSEIGNANTE

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.



LUNDI

- Voyage aux sources du Thé : « *Accords mets et thés* »

- Voyage aux sources du Thé : « *L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, art de vivre, ateliers-dégustation* »

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.

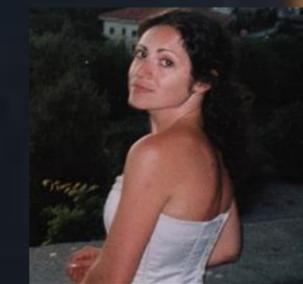


MARDI

- Œnologie: « ***A la découverte des régions viticoles du monde*** »

Alessandra RASETTI

Je viens de la Région des Abruzzes et vis en France depuis 20 ans. L'amour pour ma terre m'a amené 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.



MARDI

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



MARDI

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

GASTRONOMIE

Histoire du thé, Ateliers Culinaires

Œnologie

UTL Marseille – Aix Marseille Université
Année universitaire 2024-2025

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre



CONTENU ET OBJECTIFS

(Programme identique à l'année 2023-24
à l'exception de l'atelier viande séchée)

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

Pendant ces ateliers, nous troquerons nos verres à vin pour des bols à thé, afin de célébrer l'union entre les spécialités de nos terroirs, voire du monde entier, 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 produits dégustés ...

NB :
Effectif très limité.
Une participation aux fournitures (hors droits d'inscription) sera demandée par le professeur

VOYAGE AUX SOURCES DU THE Accords Mets et Thés

TARIF :

35€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures. Effectif limité

JOUR ET HORAIRE :

LUNDI, 10H30-12H30

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

Avec **Sylvie
HENRIONNET**



(Suite ...)

Programme détaillé

(Programme identique à l'année 2023-24 à l'exception de l'atelier viande séchée)

VOYAGE AUX SOURCES DU THE

Accords Mets et Thés

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

1- 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.



3- 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 ...



2- Atelier accords viandes séchées et thés

Les viandes séchées sont une préparation traditionnelle de nombreuses régions du monde. Elles permettent de conserver la viande plus longtemps et de réduire de façon extrêmement importante son poids et volume. Ces avantages en ont donc fait un aliment de choix pour les voyageurs, explorateurs et peuples nomades.

Elles sont remplies de protéines puisque ce n'est que de la viande rouge et des épices.

Elles sont moins caloriques et moins grasses, les morceaux de viandes choisis sont maigres et ne contiennent pratiquement pas de gras.

Pendant cet atelier, nous rechercherons les meilleures alliances entre viandes d'exception et grands crus de thés d'origine.



4- 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.



CONTENU ET OBJECTIFS

(Programme identique à l'année 2023-24)

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 :

Effectif très limité.

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

VOYAGE AUX SOURCES DU THE L'histoire d'une boisson millénaire, porcelaine, Art de vivre, Ateliers-dégustation

TARIF

50€ - (tarif unique)

Hors participation fournitures. Effectif limité

JOUR ET HORAIRE

LUNDI, 14H00-16H00
(Semaine A)

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

Avec **Sylvie
HENRIONNET**



(suite...)

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

Programme détaillé

(Programme identique à l'année 2023-24)

SUITE

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

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, anticholestérol 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.





ŒNOLOGIE A LA DECOUVERTE DES REGIONS VITICOLES DU MONDE

TARIF

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

Non dégressif.

Hors participation fournitures et éventuels coûts de visite.

CONTENU ET OBJECTIF

Les pays étudiés
cette année :

**Italie – Espagne – Portugal –
Allemagne – Autriche – Argentine –
Australie – Nouvelle – Zélande**

JOUR ET HORAIRES

MARDI, 9H00-12H00

MARDI, 13H00-16H00

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.

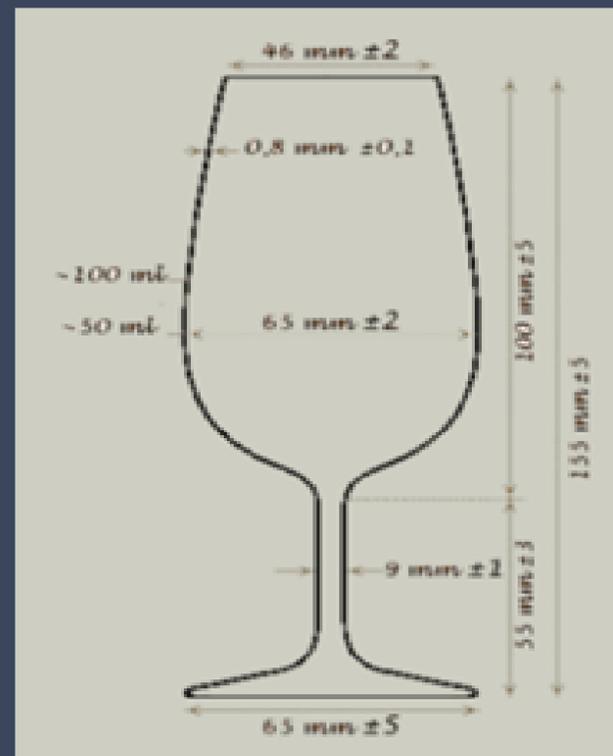
- Comprendre comment le terroir influence la typicité du vin ;
- Savoir rattacher des cépages à une région donnée, et connaître leurs caractéristiques organoleptiques ;
- Découvrir des pratiques viticoles et des méthodes de vinification propres à chaque région, et *in fine* comprendre leurs impacts sur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

IMPORTANT

Cours à effectif limité
- 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

amu Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre



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.

Avec
Alexandre LAUGIER



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 massepain, 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.

Chaque atelier, en français, proposera un moment de cuisine conviviale et culturelle autour de recettes traditionnelles et de joyeuse dégustation !

NB :
Effectif très limité.
Une participation aux fournitures (hors droits d'inscription) sera demandée par le professeur

ATELIER CULINAIRE PONCTUEL NOEL EN ALLEMAGNE

TARIF

30€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures – Effectif limité

JOUR ET HORAIRE :

MARDI, 9H30-12H30

amU Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

Avec
Maria KOHLER



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

CONTENU ET OBJECTIFS

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

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.

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



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

MENUS

(Recettes partiellement renouvelées par rapport au programme 2023-24)

15 octobre

Orecchiette broccoli e salsiccia
Salame al cioccolato

12 novembre

Arancini siciliani
Niepitelle

21 janvier

Timballo abruzzeze
Mustaccioli

18 mars

Risotto ai funghi porcini
Praline al mascarpone

29 avril

Maloreddus sardi
Bicchierini ricotta mascarpone e frutta

10 juin

Antipasti italiani (bruschette, involtini zucchini...)
Tiramisù al limone

NB :

Effectif très limité.

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

ATELIER CULINAIRE PONCTUEL CUISINE ITALIENNE

TARIF

30€ - (tarif unique)

Non dégressif. Hors participation fournitures – Effectif limité

JOUR ET HORAIRE

MARDI, 10H00-13H00

amU
Aix
Marseille
Université

Université du
temps libre

Avec
**Alessandra
RASETTI**

