

# GASTRONOMIE & OENOLOGIE

ANNEE  
UNIVERSITAIRE  
2025 - 2026

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

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

**amu** Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre

# SOMMAIRE

EQUIPE ENSEIGNANTE

P. 3

## VOYAGE AUX SOURCES DU THE - DEGUSTATION

LUNDI

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

P. 4

## OENOLOGIE

LUNDI

« *A la découverte des régions vinicoles du Monde* » avec Alexandre LAUGIER

P. 6

MARDI

« *A la découverte des régions vinicoles du Monde* » avec Alexandre LAUGIER

P. 6

## PATISSERIE ALLEMANDE

MARDI

« *Noël en Allemagne* » avec Maria KOHLER

P. 7

## CUISINE ITALIENNE

MARDI

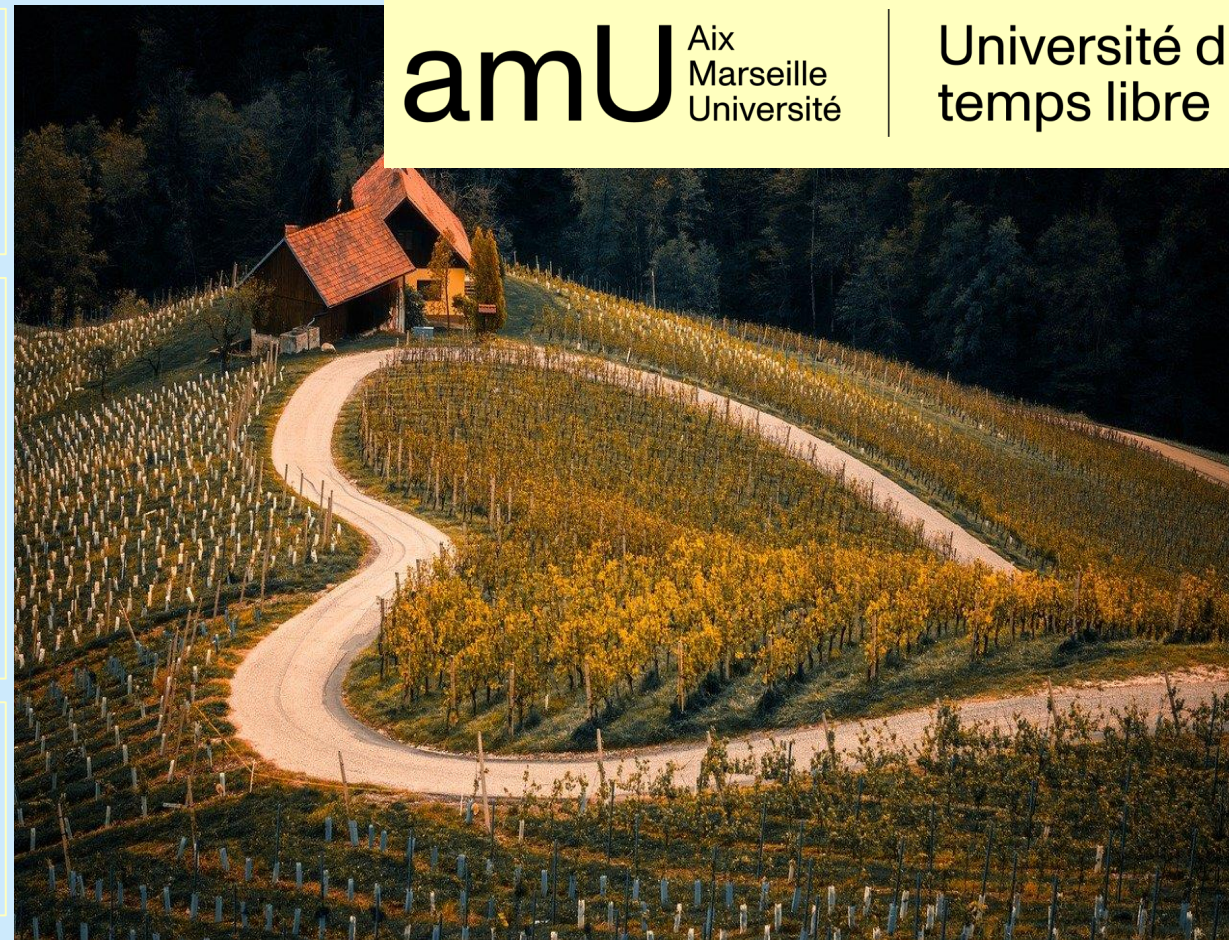
« *Il Bel Paese* » avec Alessandra RASETTI

P. 8

GASTRONOMIE  
& OENOLOGIE

amU Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre



## 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.



Thé

### 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.



œno

### 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.



Cuisine

## GASTRONOMIE & OENOLOGIE

amU Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre



Cuisine

### Maria KOHLER

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

## PROGRAMME - Sylvie HENRIONNET

Ce cours propose un voyage immobile et gourmand en terre d'Asie et un moment d'échange et de partage de l'incroyable richesse gustative du thé. Un programme interactif organisé en 10 séances alternant cours dégustation-analyse de grands crus ainsi que des 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.

Une visite sera organisée dans une cave à thés marseillaise avec une présentation et des dégustations de thés.

Nous aurons le plaisir d'accueillir des interventions de Sébastien Huré, créateur de la boutique en ligne 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 chinois, japonais et coréens ainsi que de thés fermentés.

### Programme détaillé :

#### 1<sup>ère</sup> séance :

*Découverte des thés.* La classification des 6 couleurs du thé.

Dégustation de 6 crus de 6 familles de thés différentes: blanc, jaune vert, « wulong », rouge et sombre.

#### 2<sup>ème</sup> séance :

*Histoire du thé 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> séance :

*Histoire du thé 2<sup>ème</sup> partie.* De la dynastie Song au XXI<sup>ème</sup> siècle.

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

VOYAGE AUX SOURCES DU THE  
**Histoire d'une boisson millénaire, porcelaine,  
art de vivre, atelier de dégustation**

**amU** Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre

● **TARIF : 50€** (Tarif n'ouvrant pas à la dégressivité)  
Une participation aux fournitures (hors droits d'inscription) sera demandée par le professeur

**JOUR ET HORAIRE :**  
**LUNDI, 14H00 – 16H00**



## PROGRAMME SUITE

### 4<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

### 6<sup>ème</sup> séance :

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

Etude et dégustation de plusieurs crus de thés fermentés.

### 7<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> séance :

*Le thé dans le monde.* Différents pays producteurs.

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

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

### 9<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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

VOYAGE AUX SOURCES DU THE  
Histoire d'une boisson millénaire, porcelaine,  
art de vivre, atelier de dégustation

amU Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre



## PROGRAMME – Alexandre LAUGIER

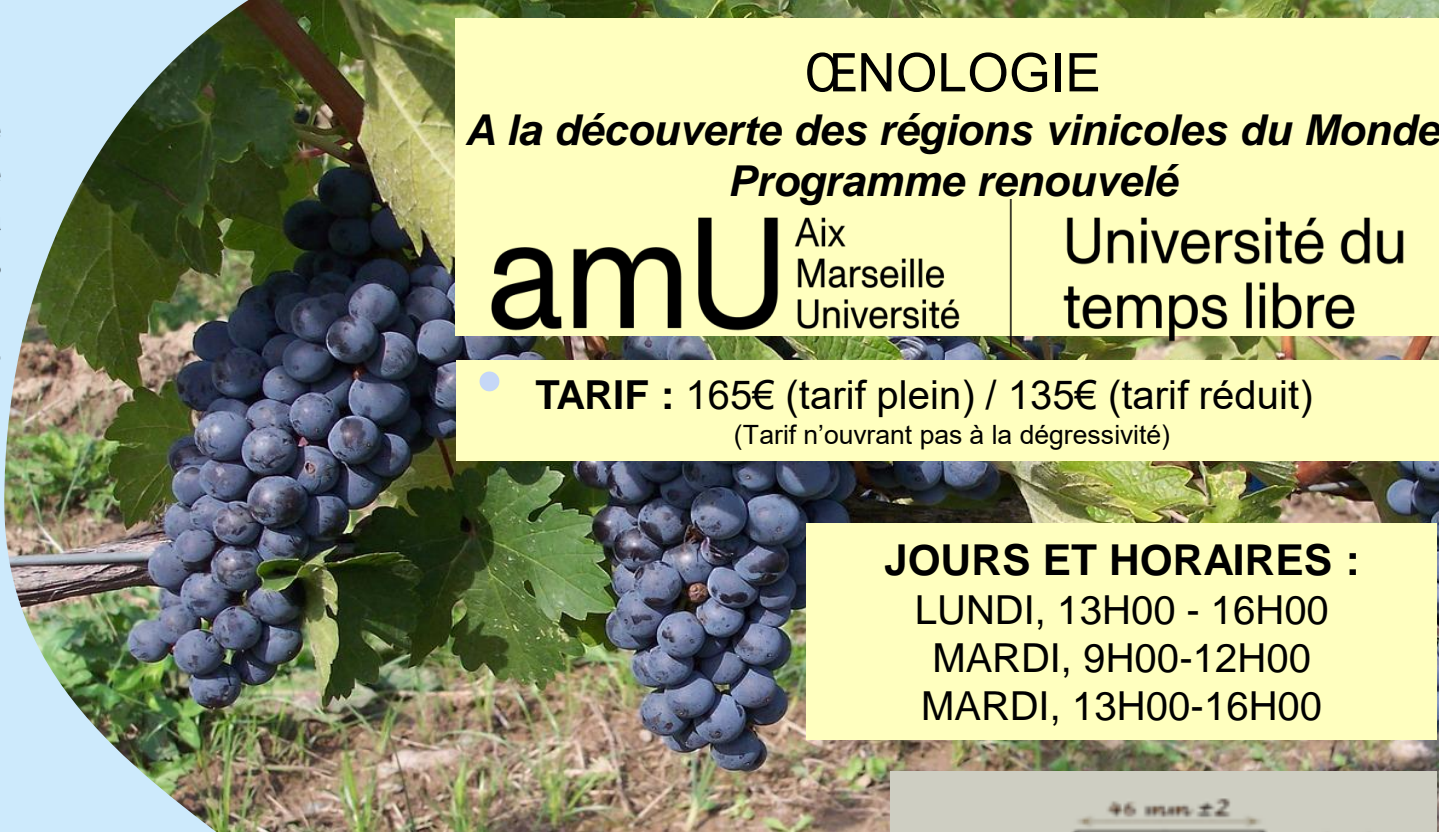
Ce cours a pour objectif général d'apporter une connaissance complète de la vigne et du vin grâce à une **pédagogie interactive** alternant théorie et dégustation. Les séances s'adressent **autant à des personnes novices**, qui n'ont pas de connaissances particulières dans l'univers du vin, **qu'à des personnes « initiées »** ayant déjà quelques connaissances en œnologie et souhaitant 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.

La formation sera axée sur l'élaboration des vins et les modes de vinification selon les profils de vins souhaités par le vigneron. Seront notamment étudiés :

- Les vins rosés
- Les vins effervescents
- Les vins moelleux et liquoreux
- Les vins doux naturels
- Les vins rouges primeurs
- Les vins de consommation rapide
- Les vins de garde
- Les vins oranges

Des visites de domaines pourront venir compléter les dégustations.



## ŒNOLOGIE

**A la découverte des régions viticoles du Monde**  
**Programme renouvelé**

**amU** Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre

• **TARIF** : 165€ (tarif plein) / 135€ (tarif réduit)  
(Tarif n'ouvrant pas à la dégressivité)

### JOURS ET HORAIRES :

LUNDI, 13H00 - 16H00

MARDI, 9H00-12H00

MARDI, 13H00-16H00

### IMPORTANT

- Chaque participant doit **apporter un verre de dégustation** (tel que décrit sur le dessin en face) et un crachoir individuel (ou gobelet jetable)
- Une **participation obligatoire de 50€** pour l'achat de fournitures sera demandée à l'inscription



## PROGRAMME – Maria KOHLER

Quelle est donc cette délicieuse odeur de cannelle, de muscade et autres épices, de noisettes et d'amandes, de vanille et de masepain, 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 des recettes **renouvelées** par rapport à l'année précédente mais **identiques** pour les 3 dates

Un moment de cuisine conviviale et culturelle autour de recettes traditionnelles et de dégustation joyeuse !

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

## CUISINE ALLEMANDE *Noël en Allemagne*

**amU** Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre

**TARIF : 35€ / séance** (Tarif n'ouvrant pas à la dégressivité)  
Hors participation ingrédients 10€ à verser à l'enseignante

**JOUR ET HORAIRE :**  
MARDI, 9H30-12H30

## PROGRAMME – Alessandra RASETTI

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

Ce cycle de cuisine italienne a 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 couvrir le territoire italien.

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

Nous réaliserons des plats dans une atmosphère conviviale « *come a casa* » ! Et ces cours pourront être proposés en italien ou en français selon le nombre d'inscrits

*Les mêmes recettes pour les deux programmes*

### MENU

Parmigiana, frittelle di ricotta dolci

Lasagne spinaci e ricotta, tartufini al cioccolato e mascarpone

Timballo abruzzese, bicchierini di crema e frutta

Polenta al ragu, nepitelle calabresi

Minestrone lombardo, biscotti al pistacchio

## GASTRONOMIE CUISINE ITALIENNE – CUCINA ITALIANA IL BEL PAESE

amU Aix  
Marseille  
Université

Université du  
temps libre

● **TARIF** : 165€ (tarif plein) / 135€ (tarif réduit)  
(Tarif n'ouvrant pas à la dégressivité)

**JOUR ET HORAIRE :**  
**Cycle Octobre à Février**  
MARDI, 9H30-12H30  
**Cycle Mars à Juin**  
MARDI, 9H30-12H30

#### INFO:

Nous proposons des cours d'italien à tous les niveaux.  
Cf. Rubrique langue et culture : Italien

Une participation obligatoire de 35€ pour l'achat de fournitures sera demandée à l'inscription