

Initiation à l'art du thé

2 jours



Version
Octobre 2025

Auteurs
Julien ROBERT pour Kelis

Licence
[CC-BY-SA \[1\]](#)

Bienvenue dans le monde du thé

Cette formation vous accompagne dans votre exploration du vaste monde du thé en vous faisant découvrir :

1. L'histoire du thé à travers le temps et les continents ;
2. Les différentes méthodes de préparation du thé afin de toujours obtenir la tasse parfaite, quel que soit le type de thé choisi.



L'histoire du thé

1 jour



Objectifs

Connaître l'histoire du thé



La Chine, où tout a commencé

🕒 3:00



Charge de travail
2h00

Modalités

Distancielle · Synchronique · Individuelle



Objectifs

Connaître les origines du thé

C'est en Chine que fut découvert le premier théier, et logiquement que la culture du thé est née. Cette séance vous transportera entre mythe et réalité.



Consigne

Étudiez le [module consacré à la Chine, le berceau du thé \[2\]](#) avant de répondre au quiz suivant.

Quiz

► [Testez vos connaissances \[3\]](#)



Le Japon, où le thé devint art

🕒 3:00



Charge de travail
2h00

Modalités

Distancielle · Synchronique · Individuelle



Objectifs

Connaître la culture du thé au Japon et ses spécificités

Le Japon s'est très tôt approprié la culture du thé jusqu'à la pousser à son paroxysme. D'aucuns considèrent la cérémonie du *Chanoyu* comme l'excellence du raffinement. C'est

d'ailleurs à elle que l'on doit le thé *matcha*, cette fine poudre de thé vert, mondialement connue de nos jours.

Consigne

Étudiez le [module consacré au Japon et à l'art du Chanoyu](#) ^[4] avant de répondre au quiz suivant.

Quiz

► [Testez-vos connaissances](#) ^[5]



L'art de la dégustation



Objectifs

- Connaître tous les types de thé et les rituels immémoriaux
- Être capable de préparer les différents types de thé



Les types de thé

🕒 3:00



Modalités

Présentielle · Synchron · En groupe



Objectifs

Être capable de reconnaître et distinguer les 6 types de thé

Il existe six types de thé que nous allons apprendre à identifier. Vous découvrirez ce qui les caractérise et ce qui les distingue.



Retrouvez les informations présentées pendant la formation dans le module : [Les 6 types de thé](#) ^[6]



Préparer le thé

🕒 3:00



Modalités

Présentielle · Synchron · En groupe



Objectifs

Être capable de préparer tous les types de thé



En amont de la séance

- Sélectionner les thés dégustés par les apprenants.
- Préparer : bouilloire, eau de source en quantité, ustensiles.

Les facteurs d'une tasse parfaite

Consignes

1. Choisissez un des thés sélectionnés par le formateur.
2. Par écrit, décrivez la meilleure façon de préparer ce type de thé.
3. Suite aux retours du formateur, mettez en pratique la méthode retenue.

Solution

- Retrouvez les critères fondamentaux ^[4]  à respecter pour préparer une **infusion optimale**.
- Consultez la **table d'infusion** suivante :

Type de thé	Température de l'eau	Temps d'infusion	Moment de la journée
Thé noir	90°C	4 à 5 min	matin, après-midi
Thé vert chinois	70 à 80°C	2 à 3 min	journée
Thé vert japonais	60 à 70°C	1 à 2 min	matin, journée
Thé blanc / jaune	80°C	5 à 10 min	journée
Thé wulong	90 à 95°C	5 à 7 min	journée, soir
Pu-erh	90 à 95°C	4 à 5 min	après-midi, soir

Le gong fu cha

Consignes

1. Suivez la démonstration faite par le formateur.
2. À l'aide du matériel mis à votre disposition, et par groupes de deux, reproduisez la méthode de préparation chinoise du thé.

Remarque

N'hésitez pas à solliciter le formateur pour des conseils et des rappels !

Le chanoyu

Consignes

1. Suivez la démonstration faite par le formateur.
2. À l'aide du matériel mis à votre disposition, et par groupes de deux, reproduisez la méthode de préparation japonaise du thé.

Remarque

N'hésitez pas à solliciter le formateur pour des conseils et des rappels !

● Le rooibos

Objectifs

Explorer en autonomie

Le rooibos est une plante originaire d'Afrique dont l'infusion qui en résulte est souvent confondue avec le thé.

En apprendre plus sur le rooibos

- Consulter le module dédié ^[6] 

► [Télécharger la version imprimable^{\[7\]}](#) 

À propos de cette formation

Cette page web est une formation fictive créée par [Kelis^{\[8\]}](#)  en guide d'exemple de production réalisée avec la chaîne éditoriale Parcours. Les ressources qu'elle pointe ne sont utilisées qu'à titre d'exemple et ne correspondent pas au sujet correspondant.

Table des liens

- 1** <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.fr>
- 2** https://example.scenari.software/Opale@5/OpaleSkinDaylight@5/auroraW_OpaleDaylightBerry
- 3** <https://example.scenari.software/Opale@5/prismWAutoApprentissage>
- 4** https://example.scenari.software/Opale@5/OpaleSkinDaylight@5/auroraW_OpaleDaylightMint
- 5** <https://example.scenari.software/Opale@5/prismWEvaluation>
- 6** <https://example.scenari.software/Opale@5/auroraW>
- 7** https://example.scenari.software/Opale@5/OpaleSkinDaylight@5/auroraP_OpaleDaylightBerry
- 8** <https://scenari.kelis.fr/>