



thé, vin &
art culinaire

Comité d'organisation

Geneviève Bauhofer, Guy Udriot,
Claude Pottier, Stéphane Schers

Contact:

Geneviève Bauhofer
Responsable de la communication
+41 (0)78 679 06 31
gbauhofer@gmail.com

Guy Udriot
Directeur de Swiss Dojo
+41 (0)79 213 82 66
guy.udriot@swissdojo.ch

Situation:

Swiss Dojo
Chemin de l'Ecluse 10
CP 52, 1913, Saillon, CH

swissdojo.ch



thé, vin & art culinaire

Le 1er événement du genre Thé, Vin et
Art Culinaire,

Du 11 au 21 janvier 2018

Ouvert aux professionnels et au tout
public.

Avec le concours et parrainage de

- Madame Yu Hui Tseng,
La Maison des trois théés, Paris.
- Monsieur Franck Giovannini,
Restaurant de l'hôtel de ville,
Crissier.
- Monsieur Dominique Fornage,
Fondateur de l'école Nobilis du vin,
Sion.

Événement qui permet
de découvrir des «alliances encore non
usitées», telles que Thé & Vin, Caviar
(valaisan) & Thé,

de goûter à un instant d'éternité lors
de la cérémonie du thé, de s'initier au
goût du thé et de connaître des produits
valaisans d'exception.

Le tout dans un site dédié à l'art du geste,
propice à la recherche de l'équilibre et à
la quête personnelle.





thé, vin &
art culinaire

Chers lecteurs,

Nous vous invitons aujourd'hui à un voyage inhabituel.

Au-delà de tout effet marketing, l'événement « Thé, vin et Art culinaire » s'annonce comme une orchestration singulière d'une quête vers l'excellence et d'une voie de développement personnel, portée à sa plus simple expression : l'humilité devant l'art du geste.

Savez-vous notamment qu'il existe plus de 3000 sortes de thé, se différenciant par leur cépage (oui, je parle bien de thé, et non de vin), le type de culture, les modalités de récolte, de traitement et de préparation avant la dégustation ?

Oubliez en effet la rencontre plus ou moins fortuite entre une eau ébouillante et un sachet de thé censé révéler les senteurs de quelque exotisme lointain ! Nous vous proposons d'imaginer le thé comme un grand cru. Admirez la chorégraphie du geste, lorsque dans le bol, la fluidité de l'eau va mouiller les feuilles de thé. Puis dégustez ce moment particulier où à la faveur d'un grand cru (de thé) vous joignez terre et ciel. Le thé bu dans son zhông (ou gaiwan) participe en effet à ce mariage. Le zhông se compose de 3 parties : le couvercle qui symbolise les cieux, le bol qui représente la vie

et la soucoupe la terre. Quel instant, hors du temps !

L'événement surprendra vos sens et pourrait questionner votre appréhension de la réalité et du monde des possibles. Que de « créations », quelle diversité dans l'expression de l'excellence ! Vous serez touché et inspiré de ce qu'il est offert à l'homme de créer et de réaliser lorsqu'il accepte de répéter mille et une fois et davantage encore le geste de l'artisan ou de l'artiste. Vous assisterez à la magie de l'inspiration et de la passion qui conduisent l'homme à créer quelque chose de plus grand que lui-même. Vous apprécierez le génie dans l'art d'allier de manière imprévue pour le néophyte vin, thé et mets.

C'est également cette inspiration qui a amené certains des porteurs du projet à construire la « maison de l'éveil » à Saillon, il y a plus de 20 ans, convaincus que des lieux tels que le Swiss Dojo, sont des endroits propices à l'exercice de l'effort, à l'ouverture du regard sur le monde qui nous entoure et à l'émergence de l'art.

J. Geneviève Bauhofer

