



le Thé à Guimet

HISTOIRES
D'UNE BOISSON MILLÉNAIRE



Du 3 octobre 2012
au 7 janvier 2013

Musée des arts asiatiques
Paris - Métro Iéna

guimet.fr



Remerciements à l'attention de M. Jean-Louis Guimet, Président du Musée Guimet



ANOUS PARIS



CHINEPLUS

SCOPE



Réservations : www.fnac.com
www.ticketnet.fr



*La première tasse humecte lèvres et gosier
La deuxième tasse chasse solitude et mélancolie
La troisième tasse va fouiller mes entrailles desséchées,
N'y trouvant que cinq mille rouleaux d'écrits
A la quatrième tasse transpire une légère sueur
Les contrariétés de toute ma vie,
Par tous les pores de ma peau, se dissipent
La cinquième tasse purifie chair et os
La sixième tasse me fait communier avec les immortels
La septième tasse, peut-être n'aurais-je pas dû la boire
Aussitôt un vent frais naît sous mes aisselles.*

LU TUNG (795-835)

Surnommé le « Fou du thé » célèbre par son poème qu'il composa pour remercier le censeur Meng de lui avoir envoyé du thé nouveau.

le Thé

HISTOIRES
D'UNE BOISSON MILLÉNAIRE

SOMMAIRE

- 3 Communiqué de presse/ Informations pratiques
- 5 Press release / Information
- 6 Avant propos d'Olivier de Bernon, Président du musée Guimet
- 7 Le thé : une histoire universelle (Jean-Paul Desroches)
- 11 « La tonne de Thé » (Ai Weiwei)
- 12 Un partenariat inédit avec le Palais des Thés
- 13 Le thé GUIMET
- 14 L'offre culturelle du musée Guimet
- 16 Saveurs des thés, saveurs d'Asie à l'auditorium
- 19 Le pavillon de thé du musée Guimet
- 20 Les photographies libres de droit pour la presse dans la période de l'exposition
- 23 L'album de l'exposition – Réunion des musées nationaux Grand Palais
- 24 Les expositions du musée Guimet en 2013
- 27 Musée des arts asiatiques Guimet
- 28 Les mécènes de l'exposition
- 32 Le Palais des Thés
- 33 Les partenaires médias

INFORMATIONS PRATIQUES

Musée Guimet : 6, place d'Iéna - 75116 Paris ;
Tel : 01 56 52 53 00

Galleries du Panthéon bouddhique :
19, avenue d'Iéna 75116 PARIS

Autour de l'exposition, tarifs, informations pratiques, et horaires : www.guimet.fr

Président du musée Guimet : **Olivier de Bernon**
Commissaire de l'exposition : **Jean-Paul Desroches**, Conservateur général, section Chine

Publications :
Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire
Coédition éditions de la Réunion des musées nationaux - Grand Palais / musée des arts asiatiques Guimet, Paris 2012, 16,5 x 24,2 cm, 64 pages, broché, 15 €, nomenclature Réunion des musées nationaux - Grand Palais, EP 19 6047, ISBN : 978-2-7118-6047-0, en vente dans toutes les librairies.

Autour de l'exposition temporaire :
Goûter, savourer, partager ...
Visites commentées de l'exposition à partir du 10 octobre
Lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi à 14h (durée 1h30)
Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros (hors droit d'entrée) Sans réservation au préalable dans la limite des places disponibles

Ateliers, rencontres, démonstrations et ... dégustations ! Les ustensiles de la cérémonie du thé et leur utilisation (atelier)
Avec Yuko Takaoka Les mercredi 24 octobre et 14 novembre à 14h30 grand salon du panthéon bouddhique. Tarif 1 séance 26 euros.
(Réservation obligatoire)

Les douceurs de la cérémonie du thé (conférence) avec Sylvie Guichard-Anguis
Samedi 20 octobre à 14h30, grand salon du panthéon bouddhique.
Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros. Sans réservation au préalable dans la limite des places disponibles.

Un autre thé : le sencha (démonstration-dégustation) avec Sylvie Guichard-Anguis
Samedi 3 novembre 11h00, 14h00, 15h30, grand salon du

panthéon bouddhique.
Tarif 1 séance : 12 euros

L'encre et le thé, poèmes calligraphiés (Lecture-performance) par Yuuko Suzuki
Samedi 1^{er} décembre à 14h30, grand salon du panthéon bouddhique
Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros

La route du thé et des temples en Corée (rencontre) avec Claire Xuan
Samedi 8 décembre à 14h30, salle des lotus.
Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros.

Table ronde : **Les mots des parfums et saveurs**
Jeudi 15 novembre à 18h30, grand salon du Panthéon bouddhique. Entrée libre dans la limite des places disponibles.

La voie du thé
Au cœur du jardin japonais des galeries du Panthéon bouddhique, venez partager les cérémonies du thé du musée Guimet.
(Réservation obligatoire) Renseignements et dates : www.guimet.fr
Tarif 1 séance : 12 euros

Service culturel et pédagogique :
tel : 01 56 52 53 45 ; fax : 01 56 52 54 36 ; mail : resa@guimet.fr

Auditorium du musée Guimet : documentaires, films, concerts et conférences autour de l'exposition. Renseignement au 01 40 73 88 18 - auditorium@guimet.fr et sur www.guimet.fr

Contacts Communication/ Presse au musée Guimet :

Hélène Lefèvre
Chef du service de la Communication
Tel : 01 56 52 53 32
Fax : 01 56 52 53 54
helene.lefevre@guimet.fr

Sophie Maire
Adjointe
Tel : 01 56 52 54 11
Fax : 01 56 52 53 54
sophie.maire@guimet.fr

Communiqué de presse

Avec le généreux soutien de nos mécènes : la Fondation AREVA, mécène historique du musée Guimet, Mandarin Oriental Hotel Group, Terre Entière.

En partenariat avec Le Palais des Thés

En partenariat média avec : A Nous Paris, Art aujourd'hui, Chine plus, le Figaroscope

Né en Chine, le thé est devenu au cours des siècles une boisson universelle et la plus populaire au monde. Cette grande exposition d'automne au musée Guimet se propose de raconter les moments forts de l'histoire du thé, son expansion sur tout le continent asiatique, ses cultures et usages ainsi que les enjeux commerciaux qu'il suscita.

Ce dérivé du camélia prospérait à l'état sauvage en Chine du Sud-Ouest et fut cultivé sous forme d'arbuste aux alentours de notre ère. La boisson extraite de ses feuilles entra progressivement dans les mœurs pour gagner toute l'Asie orientale.

Au cours des deux millénaires de son histoire, sa consommation passera par trois phases :

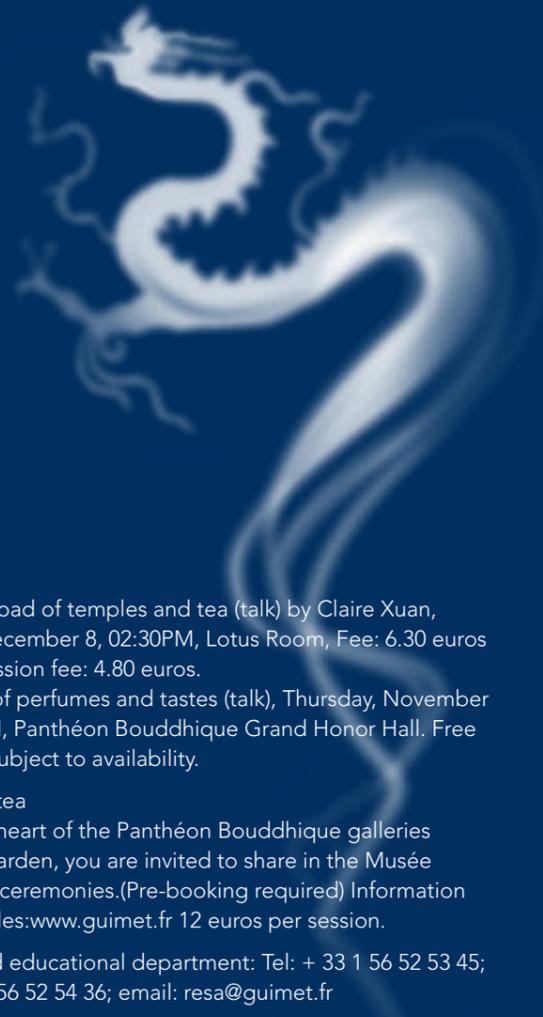
- . *l'âge du thé bouilli* sous les Tang (618-907),
- . *l'âge du thé battu* sous les Song (960- 1279),
- . *l'âge du thé infusé* sous les Ming (1368-1644).

« L'âge du thé bouilli » correspond aujourd'hui à un mode de préparation en voie d'extinction, excepté en Mongolie et au Tibet où ce bouillon est consommé mêlé à du lait ou du beurre et relevé avec des épices.

« L'âge du thé battu » est une mousse qui demeure aujourd'hui l'apanage du Japon avec notamment le *chanoyu* ou cérémonie du thé. Née dans le contexte de monastères bouddhiques autour du VIII^e siècle en Chine et en Corée, cette pratique rituelle est exportée dans l'archipel nippon qui l'élèvera au rang d'une liturgie.

« L'âge du thé infusé » apparaît dans le milieu lettré chinois. C'est un mode de préparation qui exalte les saveurs subtiles des feuilles de thé et bientôt, sous les Qing (1644-1911), naît le *gongfucha* : une vaisselle raffinée et une gestuelle codifiée permettent d'obtenir une gamme très large d'arômes. Cette pratique est encore en usage de nos jours.

Le Palais des Thés s'associe au musée Guimet pour initier le visiteur à l'art de vivre le thé à travers une expérience sensorielle, riche et unique. Une dégustation du Thé Guimet, création exclusive du Palais des Thés pour le musée, sera offerte à chaque visiteur. De nombreux ateliers et conférences ainsi que des espaces pédagogiques et interactifs, animés par le Palais des Thés, feront découvrir aux visiteurs toute la richesse des senteurs du thé. Un espace sera spécialement dédié aux enfants.



INFORMATION

Getting there : Musée Guimet: 6, place d'Iéna - 75116 Paris;
Phone: + 33 1 56 52 53 00
Galeries du Panthéon bouddhique: 19, avenue d'Iéna 75116
PARIS

More details regarding the exhibition (fee, practical
information and schedules): www.guimet.fr

Musée Guimet President: Olivier de Bernon
Exhibition curator: Jean-Paul Desroches, curator general,
Chinoises department

Publications : *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire*
Réunion des musées nationaux - Grand Palais / musée des arts
asiatiques Guimet, Paris 2012, 16,5 x 24,2 cm, 64 pages, 15 €

Exhibition events:
Tasting, relishing, sharing... Commented tours from October 10
Mondays, Wednesdays, Thursdays, Fridays and Saturdays,
2:00PM (90mn) Normal fee: 6.30 euros; reduced fee: 4.80 euros
(museum entry not included). No pre-booking, admission
subject to availability.

Workshops, talks, demonstrations and tastings! Tools of the
tea ceremony and their uses (workshop) by Yuko Takaoka,
Wednesday October 24 & November 14, 2:30PM, Panthéon
Bouddhique Grand Honor Hall. Fee: 26 euros per session. (Pre-
booking required)

Sweetness of the tea ceremony (lecture) by Sylvie Guichard-
Anguis, Saturday October 20 2:30PM, Panthéon Bouddhique
Grand Honor Hall. Fee: 6.30 euros (full); concession fee: 4.80
euros. No pre-booking, admission subject to availability.
Sencha: another kind of tea (tasting-demonstration) by Sylvie
Guichard-Anguis, Saturday November 3
11:00AM, 02:00PM, 03:30PM, Panthéon Bouddhique Grand
Honor Hall. 12 euros per session.
Ink and tea, calligraphied poems (Lecture-performance) by
Yuuko Suzuki, Saturday December 1, 02:30PM, Panthéon
Bouddhique Grand Honor Hall. Full fee: 6.30 euros; concession
fee: 4.80 euros.

Korea, the road of temples and tea (talk) by Claire Xuan,
Saturday December 8, 02:30PM, Lotus Room, Fee: 6.30 euros
(full); concession fee: 4.80 euros.
The words of perfumes and tastes (talk), Thursday, November
15, 06:30PM, Panthéon Bouddhique Grand Honor Hall. Free
admission subject to availability.

The way of tea
At the very heart of the Panthéon Bouddhique galleries
Japanese garden, you are invited to share in the Musée
Guimet tea ceremonies. (Pre-booking required) Information
and schedules: www.guimet.fr 12 euros per session.

Cultural and educational department: Tel: + 33 1 56 52 53 45;
fax : + 33 1 56 52 54 36; email: resa@guimet.fr

Musée Guimet auditorium: documentaries, films, concerts and
lectures around the exhibition. Information: + 33 1 40 73 88 18
– email: auditorium@guimet.fr Web: www.guimet.fr

Communication/press contacts at Musée Guimet:
Hélène Lefèvre, Head of the communication department
Phone: + 33 1 56 52 53 32
Fax: + 33 1 56 52 53 54
helene.lefevre@guimet.fr

Sophie Maire, Jr Press Officer
Phone: + 33 1 56 52 54 11
sophie.maire@guimet.fr

Press release

With the kind support of our partners: AREVA Foundation, long-time
partner of Musée Guimet, the Mandarin Oriental Hotel Group and
Terre Entière.

With the partnership of Le Palais des Thés.

Media partnerships : A Nous Paris,
Art aujourd'hui, Chine plus, le Figaroscope.

Born in China, tea has become over the centuries a universal drink, easily the most pop-
ular one in the world. Our major fall exhibition of the Musée Guimet offers to retrace
the highlights of tea's history, its expansion across the Asian continent, the cultures and
customs it created, the trade practices it aroused.

A product derived from camellia, wild tea thrived in China's southwest and was grown
as a shrub around the early years of the Christian era. The drink extracted from its leaves
gradually spread throughout East Asia. In the course of its two millennia-long history, its
consumption went through three distinct phases:

- . *The age of boiled tea, under the Tang (618-907),*
- . *The age of whipped tea, under the Song (960 - 1279),*
- . *The age of brewed tea, from the Ming era (1368-1644),*

"The age of the boiled tea" now corresponds to an endangered mode of preparation,
except in Mongolia and Tibet, where the tea broth is eaten mixed with milk or butter
and flavored with spices.

"The age of whipped tea", created a kind of foam, is still the preserve of Japan, with
the chanoyu or "tea ceremony". Born in Buddhist monasteries around the eighth cen-
tury in China and Korea, this ritual was exported to the Japanese archipelago, where it
reached the status of a liturgy.

"The age of brewed tea" appeared among Chinese scholars. This method of prepa-
ration enhances the subtle flavors of the tea leaves, giving birth, under the Qing (1644
-1911), to gongfucha: refined crockery and codified gestures to obtain a wide range of
flavors. This practice is still in use nowadays.

*Le Palais des Thés will partner with Musée Guimet to initiate visitors to the art of "living"
tea through a rich and unique sensory experience.
All visitors will be offered to taste the Thé Guimet, an exclusive creation by Le Palais des
Thés for the museum.
Thanks to many workshops and conferences as well as educational and interactive
spaces, animated by Le Palais des Thés, visitors will discover the richness of the scents
of tea. An activity room will be exclusively dedicated to children.*

Avant-propos d'Olivier de Bernon



Fragment d'une Terre Pure, 1^{ère} moitié du 8^{ème} siècle, Chine
© RMN (musée Guimet, Paris) / Daniel Arnaudet

L'article « Thé » de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, paru en 1775, n'occupe pas moins de trois pages et demie. L'universel polygraphe Louis de Jaucourt y décrit minutieusement la plante, sa culture, son apparence et l'usage fait de ses feuilles infusées par les Chinois et les Japonais, notamment par leurs empereurs. Le thé est cependant présenté comme une boisson exotique et médicinale qu'on ne doit absorber « qu'en qualité de remède et non de boisson agréable, parce qu'il est ensuite très difficile de s'en priver. »

Or, dès 1811, le Dictionnaire de l'Académie française s'intéresse moins aux vertus du thé qu'aux usages mondains établis autour de sa consommation : « Donner un thé. Il y a thé chez Madame une telle. » La fin du XVIII^e siècle est ainsi le moment où la France, sans doute l'un des derniers pays de l'Europe, a été subjuguée à son tour par cette boisson originaire de la Chine, la plus anciennement et la plus universellement consommée au monde.

L'exposition *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire* est l'évocation d'une conquête assez unique qui, du jardin des paysans à la cour des empereurs, a conquis en quatre mille ans tous les royaumes de l'immense continent euro-asiatique. Aucune culture au monde n'a, en effet, autant que celle du thé, ni depuis si longtemps, façonné les paysages ; aucun commerce n'a, autant que celui du thé, ni depuis si longtemps, déterminé les routes marchandes ; aucun produit consommé de quelque nature que ce soit, n'a, autant que le thé, déterminé des comportements sociaux, des rituels ou des arts.

Je rends hommage à Jean-Paul Desroches, commissaire de cette exposition exceptionnelle pour avoir osé un aussi vaste et beau sujet, ponctuant une carrière exemplaire au sein du musée Guimet. Conservateur général du patrimoine, professeur à l'École du Louvre, archéologue, il dirige la Mission archéologique française en Mongolie. Auteur de nombreux ouvrages, il est aussi le commissaire d'expositions majeures - passées et à venir - sur la Chine, dans ses nombreuses facettes culturelles et artistiques tant en France qu'en Extrême-Orient.

Olivier de Bernon,
président de l'Établissement public du musée des arts asiatiques Guimet

Le thé : une histoire universelle (Jean-Paul Desroches)

S'il est un sujet que le musée Guimet se devait de traiter c'est bien le thé. En effet, au même titre que le bouddhisme, le thé fait pleinement corps avec l'Asie. Ami de la méditation, il garde le cœur paisible tout en donnant des ailes à l'imagination. Vecteur identitaire et fédérateur de tout l'Extrême-Orient, il est appelé à connaître au fil des siècles une extraordinaire diffusion, au point d'être aujourd'hui, après l'eau, la boisson la plus bue dans le monde.

Jean-Paul Desroches,
extraits de l'album de l'exposition



« En préparant le thé »
Wang Wen (1497 - 1576)
Peinture, encre sur papier
Chine, époque Ming (1368 - 1644)
29,5 x 283,1cm
© Tous droits réservés

Il s'agit d'évoquer la dimension universelle du thé, la boisson la plus populaire du monde. Né en Chine, il entre dans les mœurs au début de notre ère et va gagner l'Asie orientale, le Moyen-Orient, l'Europe et l'Amérique. Au cours des deux millénaires de son histoire, sa consommation passera par trois phases : l'âge du thé bouilli sous les Tang (618-907), l'âge du thé battu sous les Song (960-1279), l'âge du thé infusé sous les Ming (1368-1644). L'exposition d'automne du musée Guimet se propose d'en relater ces moments forts, associant plusieurs institutions qui contribuent à enrichir le propos : le musée national du Palais à Taipei, le musée des Arts Décoratifs, le musée du quai Branly, la Bibliothèque nationale de France, le musée des beaux-arts de Rennes, le musée Thomas Dobrée de Nantes, etc., ainsi que de nombreux collectionneurs privés. Elle s'inscrit dans le sillage de l'exposition « Les séductions du palais - cuisiner et manger en Chine » qui a ouvert en juin dernier au musée du quai Branly, retraçant les traditions culinaires de l'Empire du Milieu. Focalisant principalement sur cette boisson essentielle de la culture chinoise, l'exposition du musée Guimet *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire* ne se limite pas aux seuls pays d'Asie et à leurs traditions, mais envisage leur impact dans l'histoire universelle.

L'ESPRIT DU THÉ

La Tonne de thé de l'artiste chinois Ai Weiwei, placée en préambule, évoque l'emprise de ce phénomène, tout en questionnant le monde contemporain. Un court-métrage du cinéaste franco-vietnamien Tran Anh Hung, réalisateur de l'« Odeur de la papaye verte » explicite l'esprit du thé par la voix de Tseng Yu-hui, l'un de ses plus grands maîtres. Cet expert nous livre les saveurs, les odeurs, les parfums, les sensations qui émanent des meilleurs thés. Des peintures, des calligraphies et des livres rares introduisent à son approche botanique et illustrent sa culture.

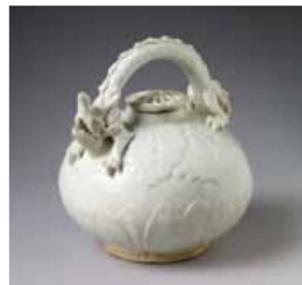
Très tôt, en Extrême-Orient, le thé et le vin vont constituer deux sources d'inspiration littéraire. Ils s'opposent terme à terme, l'un conduisant à l'éveil et l'autre à l'ivresse. Cette contradiction est mise en scène dans un manuscrit célèbre du X^e siècle, le « *Chajiu lun* 茶酒論 », une joute oratoire fictive entre ces deux personnages que sont le thé et le vin. A la fin du texte, apparaît une troisième figure, l'eau, qui parvient à apaiser le débat. En regard de ce manuscrit, sont placées des céramiques et des peintures, rappelant cette confrontation mémorable.



Trois figurines féminines préparant le thé
Terre cuite engobée peinte
Chine, première moitié du VII^e siècle
Musée Guimet, Paris, collection R. Rousset
© Tous droits réservés

L'ÂGE DU THÉ BOUILLI

Avec la parution au VIII^e siècle sous la dynastie des Tang (618-907) du premier ouvrage spécialisé, le « *Chajing* 茶經 » ou « Classique du thé » de LU Yu 陸羽, les feuilles de cet arbuste cessent d'être considérées comme des simples aux vertus médicinales et deviennent les ingrédients de ce breuvage quasi divin. Désormais, son histoire se confond autant avec celle des arts nobles qu'avec celle du quotidien, un chemin constellé d'œuvres insignes autant que d'ustensiles pratiques. Cette phase initiale correspond à l'âge du thé bouilli, un mode en usage à la fois chez les moines bouddhiques et chez les lettrés confucéens. Cette tradition est encore aujourd'hui vivace dans les pays lamaïques, donnant naissance à ce que l'on a appelé « l'ancienne route du thé et des chevaux » reliant le Sichuan et le Yunnan au Tibet. Le thé est alors consommé, mêlé du beurre et des épices.



Verseuse - Porcelaine qingbai blanc azuré
Chine, Fujian, XIII^e siècle
Musée Guimet, Paris, collection M. Calmann
© Tous droits réservés

L'ÂGE DU THÉ BATTU

L'âge du thé battu s'épanouit sous les Song (960-1279). Cette boisson est alors prisée par les empereurs et la cour. Son mode de fabrication devient très élaboré, revêtant principalement l'aspect de galettes compressées aux formes très diverses. Les arts du pinceau, présentés dans cette section, entrent en résonance avec ces créations sophistiquées. Bien vite, ce précieux nectar se répand à toutes les couches de la société. Partout s'ouvre les maisons de thé, il en vient même à être considéré comme l'un des « huit besoins quotidiens » dont parle l'écrivain WU Zimu 吳自牧 avec le bois de chauffage, le riz, l'huile, le sel, le vin, la sauce soja et le vinaigre. Qu'il s'agisse des céladons du Nord des fours de Yaozhou 耀州 (Shaanxi), ou de ceux de l'Est des fours de Longquan 龍泉 (Zhejiang), ou encore



Récipient à eau froide - mizusashi
Japon, fours de Karatsu, XVII^e-XVIII^e siècle
Musée Guimet, Paris
© RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

des grès noirs du Sud des fours de Jian 建 (Fujian), toutes ces œuvres cherchent à mettre en valeur cette écume voluptueuse dite *duiyun jixue* 堆雲積雪, de nuages et de neige, née du mouvement du fouet.

L'adoption du thé dans toute la Chine a pour conséquence directe la naissance d'une véritable industrie porcelainière. Ce phénomène va se produire autour l'an Mil, à Jingdezhen au Jiangxi en Chine méridionale, où apparaissent les premiers *qingbai* 青白, au corps blanc, délicatement nappé d'une couverte azurée. Cette production va connaître une croissance exponentielle. Son organisation rationnelle sur une grande échelle demeure unique à l'époque. Pour l'illustrer, a été regroupé un lot cohérent de verseuses, de coupes, de soucoupes, de gobelets des XI^e, XII^e, et XIII^e siècles, façonnés précisément dans cette belle matière translucide. Cette tradition du thé battu va parvenir jusqu'au Japon, notamment par l'intermédiaire des monastères bouddhiques, engendrant le *Chanoyu* 茶の湯, ou cérémonie du thé. Cet aspect singulier totalement original, est arbitré par le *wabi-sabi* 侘寂, un concept esthétique fondé sur la simplicité et la patine du temps. Chaque objet investit un caractère éminemment poétique, fait partie d'une liturgie empreunte de sérénité et de méditation, avec à sa tête, un maître du thé.



Théière, Chahu - Chine, Yixing, (Jiangsu), XVII^e siècle
© RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

L'ÂGE DU THÉ INFUSÉ

L'âge du thé infusé est né à la suite du décret de 1391 promulgué par l'empereur Hongwu (1368-1388) au début des Ming, qui imposa un retour à la simplicité. A la différence des galettes antérieures compressées, les feuilles des théiers étaient cueillies, séchées et torréfiées. Une fois plongées dans l'eau bouillante, elles révélaient pleinement leurs saveurs. Ce mode de préparation naturelle était apprécié par les lettrés. Afin de purifier leur esprit, ils aimeront se rendre dans la nature, avec leur petit fourneau, symboliquement appelé *kujiejun* 苦節君, puisant l'eau aux sources des montagnes pour élaborer leur thé. Méditant sur la vanité de toute chose, ils pourront atteindre la vertu intégrale, comme l'illustre la peinture de Tang Yin, auréolée de poèmes. Sous les Qing (1644-1911), le goût manchou impose de nouveaux critères faisant la part belle au décor et à l'ostentation. Trois empereurs se succèdent en un siècle et demi : Kangxi (1662-1722), Yongzheng (1722-1735), Qianlong (1736-1795), établissant un pouvoir fort favorisant une floraison artistique sans précédent. Au dépouillement des lettrés des Ming succèdent raffinement, luxe et virtuosité des princes Qing. Les plus belles pièces émanent alors de la Manufacture impériale de Jingdezhen, certaines sont conçues au sein même de la Cité interdite, sous le contrôle direct des souverains. Plusieurs d'entre elles figurent dans l'exposition.

LES ROUTES DU THÉ

Le rayonnement des Qing permet au thé et à la porcelaine de devenir deux enjeux commerciaux majeurs précurseurs de la mondialisation. Un florilège de théières matérialise cette diffusion internationale au cours des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. Qu'ils s'agissent des samovars de la

cour de Russie, des théières des cours mogholes, persanes ou européennes, les créateurs vont faire preuve d'une inventivité sans limite. Sèvres en France, Wedgwood en Angleterre, Meissen en Prusse, deviennent les fournisseurs des grandes maisons royales. Bientôt l'Asie, l'Europe et l'Amérique sont emportés à cette aventure commerciale des temps modernes, où les intérêts nationaux vont se jouer sur les océans, redessinant la carte du monde. Des pièces issues du naufrage du « Griffin », un vaisseau de la Compagnie anglaise des Indes provenant du Guangdong coulé le 20 janvier 1761 au large des Philippines, témoignent de ce destin tragique. La guerre d'Indépendance des Etats-Unis (1775-1783) est attisée à la suite de l'incident de la *Boston Tea Party* le 16 décembre 1773. Considérant les taxes sur le thé comme injustes, les colons américains prennent la décision de jeter la cargaison de 342 caisses à la mer. Au siècle suivant, l'Angleterre, en contrepartie du thé chinois, importe illégalement l'opium indien. Dès 1838, Lin Zexu 林則徐, commissaire impérial du Guangdong, décide de mettre un terme à ce commerce illicite. L'année suivante, le 3 juin, 200 000 caisses d'opium sont saisies et détruites, provoquant une représaille des Britanniques à l'origine des Guerres de l'opium (1840, 1856). Après plusieurs tentatives infructueuses pour concurrencer le monopole du thé chinois, l'Angleterre parvient à percer le secret de fabrication du thé en 1848, grâce au botaniste Robert Fortune. Fruit de cet espionnage industriel, en Inde, sur les contreforts de l'Himalaya, à Darjeeling, la culture du thé est introduite à grande échelle. Dès 1887, les importations de thé indien vers l'Angleterre devanceront celles de thé chinois. Aujourd'hui, la Chine produit 29% du thé, l'Inde 25%, le Sri Lanka 9%, le Japon 3%.



Ai Weiwei
Ton of Tea, 2005/ Tonne de thé
Thé Pu'er compressé
Compressed Pu Er Tea
100 cm x 100 cm x 100 cm
Copyright M + Museum of Visual Culture, Hong
Kong. Don de la collection Sigg

La Tonne de thé (Ai Weiwei)

La Tonne de thé d'Ai Weiwei est une création contemporaine unique qui s'inscrit dans une démarche telle qu'aurait pu être celle de Marcel Duchamp (1887-1968), consistant à simplement choisir un objet quotidien et à le désigner comme objet d'art. Son auteur né en 1957 est l'introducteur de l'art conceptuel en Chine. Il s'illustre principalement en modifiant des objets ready-made, un travail apparemment iconoclaste, à la fois malicieux et profond mais qu'il consacre en fait à la culture classique. Ce volume compact calibré, selon les critères du monde contemporain, entend affirmer l'importance du thé dans le monde d'aujourd'hui.

L'ESPRIT, LE GOÛT ET L'INSTANT

(selon Maître Tseng Yu Hui, seule femme maître du Thé au monde)

En Chine on dit que « l'eau est le corps du thé et le thé l'esprit de l'eau ». Il est vrai que dans la dégustation du thé, tout commence par l'eau. Si elle est pure, légère, peu minérale elle permet au thé de se révéler, d'incarner au grand jour ses qualités. L'eau dans sa transparence, reçoit le thé qui, en retour, l'anime de sa couleur, de ses parfums et de ses saveurs. C'est ainsi qu'il en est l'esprit. L'esprit du thé se trouve dans le thé lui-même. A condition bien sûr que l'on sache déceler sa présence et que l'on prenne soin de veiller sur lui à tout moment. L'esprit du thé, c'est également la dimension poétique de la rencontre avec nos sens et notre mémoire sensorielle. Ce qui fait qu'au-delà du bon, qui n'est en rien négligeable, le nez du thé, sa bouche, évoquent en nous des images, des moments, des ambiances, des lumières, des paysages, réveillent le souvenir d'autres rencontres gustatives et olfactives que rien ne laissait présager à la simple vue de la liqueur dans la tasse.

Toute dégustation invite à suspendre nos pensées, à retenir la course du temps, à accepter de recueillir quelques gouttes de silence, à installer une écoute du thé. A travers la découverte de ses fragrances, de ses saveurs et de ses textures, nous nous écoutons nous-mêmes. Des souvenirs enfouis s'incarnent dans un présent fugace, des émotions se glissent par surprise au détour d'un parfum, la joie s'installe dans l'éclosion d'une image lumineuse, la paix nous gagne dans la douceur d'une ambiance rassurante. Parfois une grande liqueur nous assène un véritable choc, met notre corps en vibration. Notre sensibilité se découvre, se cache et se dévoile à nouveau. Dans la notion chinoise de thé, le thé nous révèle à nous-mêmes.

Jean-Paul Desroches,
extraits de l'album de l'exposition

Un partenariat inédit avec le Palais des Thés

A l'occasion de l'exposition *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire*, le musée Guimet et le **Palais des Thés** s'associent dans le cadre d'un partenariat inédit permettant au public de vivre des expériences sensorielles riches et uniques autour du thé.

Les animations du **Palais des Thés** seront le pendant pédagogique et ludique de l'exposition : elles seront l'occasion pour le visiteur de découvrir par la vue, l'odorat, le toucher et le goût l'aspect botanique de la culture du thé, la manufacture des feuilles et la richesse de cette boisson.

Ainsi, des espaces pédagogiques et interactifs animés par le **Palais des Thés** emmèneront le visiteur dans un voyage en images et en senteurs pour lui faire découvrir le cheminement de la feuille depuis le théier jusqu'à la tasse.

Un espace sera spécialement dédié aux enfants afin que les plus jeunes puissent eux aussi partager le plaisir de la découverte du thé et être sensibilisés à son univers.

Une dégustation du Thé Guimet, création unique du **Palais des Thés**, sera offerte à tous les visiteurs au début de l'exposition.

Pour ceux qui souhaiteront aller plus loin dans la découverte du thé notamment d'un point de vue plus « technique », Carine Baudry directrice de l'École du Thé animera un cycle de conférences sur les différences entre les nombreux modes de manufacture du thé et ses différentes

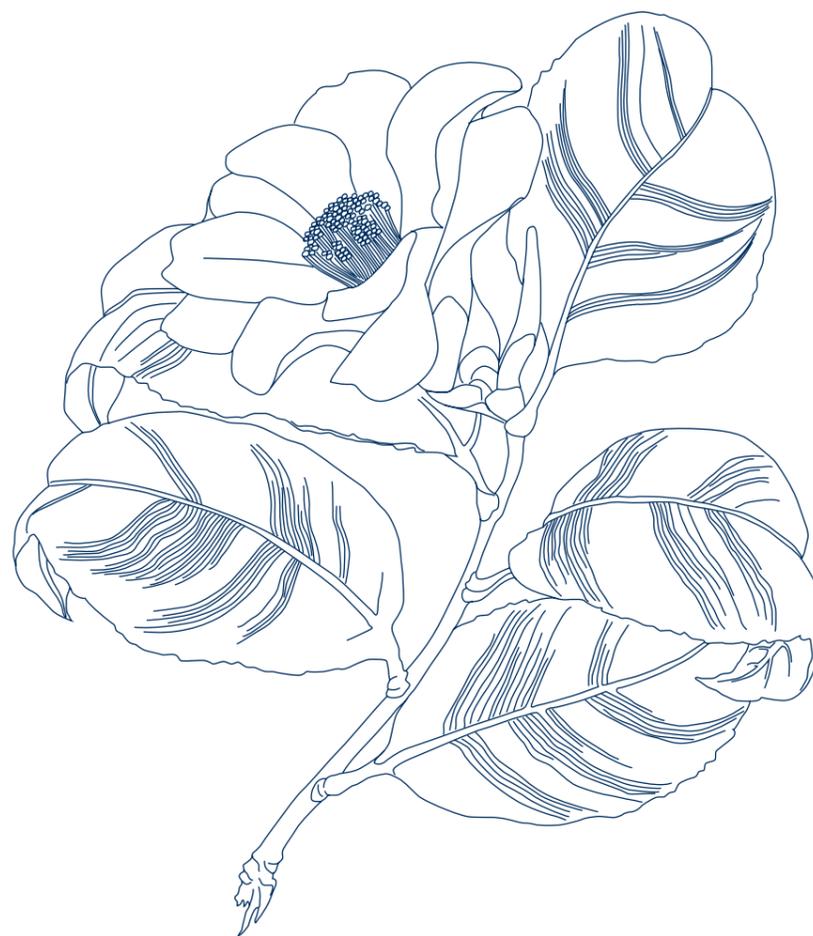
couleurs (noir, vert, rouge, blanc). La conférence sera suivie d'une dégustation des différents thés, pour comprendre la richesse et la complexité sensorielle de cette boisson millénaire.

Durée de l'atelier : 1h30 + 30 minutes de dégustation, les 11 et 25 octobre et le 29 novembre à 12h15. Conférence dans l'auditorium. Gratuit et sans réservation, dans la limite des places disponibles. Dégustation de thé aux galeries du Panthéon bouddhique dans la limite de 30 places disponibles.

Un atelier du thé pour les enfants sera également animé par Carine Baudry : les enfants suivront le parcours de Camélia, la petite feuille de thé. Ils pourront visualiser ainsi les différents pays producteurs, comprendre les différentes étapes de la transformation de la feuille jusqu'à la préparation d'une tasse de thé. Des jeux sensoriels permettront également aux enfants de prendre conscience du rôle que joue chaque sens lors de la dégustation du thé.

Durée 1h30/2h – Age : 6 à 12 ans – date : 5 décembre – Préinscription obligatoire – groupe 15 personnes maximum.

Renseignements et réservations
Tel : 01 56 52 53 45
e-mail : resa@guimet.fr



Le thé GUIMET

Offert à tout visiteur à l'entrée de l'exposition, le musée Guimet vous invite à découvrir le thé créé exclusivement pour l'exposition, par Le **Palais des Thés**, partenaire de l'exposition.

Au cœur de la recette élaborée autour du thé vert, *Le thé Guimet*, se distingue par un mélange raffiné, parsemé de bleuets, aux arômes parfaitement équilibrés de fleurs de cerisiers et de Yuzu. Deux ingrédients emblématiques du Japon qui symbolisent la période durant laquelle Emile Guimet commença à rassembler les premiers objets de ce qui allait devenir la plus grande collection d'art asiatique d'Europe.

A l'origine de cette subtile création, la volonté de rendre hommage à Emile Guimet, fondateur du musée, dont le père inventa un bleu artificiel : « l'outremer artificiel » ou « bleu Guimet ». La production de ce bleu assura une solide fortune aux Guimet et permit à Emile Guimet d'assouvir sa passion pour l'Asie et les religions orientales en voyageant et en réunissant les débuts d'une collection exceptionnelle.

La note de bleuet qui parachève le mélange, est d'ailleurs un clin d'œil au « bleu Guimet ».



Disponible à la vente dans les espaces appartenant à la Réunion des Musées Nationaux au sein de certains musées et à la librairie boutique du musée.

L'offre culturelle du musée Guimet

Tarifs, horaires et renseignements : www.guimet.fr



Cérémonie du thé © Jean-Paul Pinon

Autour de l'exposition temporaire :

GOÛTER, SAVOURER, PARTAGER ...
Du 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013

Boisson la plus populaire du monde, né en Chine, il entre dans les mœurs au début de notre ère et va gagner l'Asie orientale, le Moyen-Orient, l'Europe et l'Amérique. Au cours des 2000 ans de son histoire, sa consommation passera par trois phases : l'âge du thé bouilli, l'âge du thé battu, l'âge du thé infusé. L'exposition présentée au musée Guimet en relate les moments forts. Associant plusieurs institutions et de nombreux collectionneurs privés, permettant d'enrichir le propos et la sélection des objets présentés, l'exposition ne se limite pas aux seuls pays d'Asie et à leurs traditions, projetant également son impact universel.

**VISITES COMMENTÉES
DE L'EXPOSITION :**

Elles permettront au public de comprendre les enjeux d'une exposition, son contenu et de replacer dans leur contexte les œuvres qui y sont présentées. **Dès le 10 octobre : lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi à 14h (durée 1h30). Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros. (hors droit d'entrée) Sans réservation au préalable dans la limite des places disponibles.**

ATELIERS, RENCONTRES, DÉMONSTRATIONS ET ... DÉGUSTATIONS !

Les ustensiles de la cérémonie du thé et leur utilisation (atelier) Avec Yuko Takaoka

Quelle que soit leur nature, les objets utiles à la cérémonie du thé sont choisis avec soin pour la beauté de leur forme, le grain de leur texture, pour les nuances poétiques de leurs couleurs. Apprécies pour leur histoire, certains se transmettent de maître en maître. Tous ont une fonction particulière. Tous se manient avec des gestes simples et précis participant de

l'harmonie qui s'instaure entre les hôtes réunis autour du thé. C'est à cela qu'invitera le public, Yuko Takaoka lors de cet atelier.

Mercredi 24 octobre et 14 novembre à 14h30, Grand salon du Panthéon bouddhique. Tarif 1 séance 26 euros. Réservation obligatoire

Les douceurs de la cérémonie du thé (conférence) avec Sylvie Guichard-Anguis

« Rosée du matin », « matin d'hiver » ou encore « montagne automnale » : voici quelques-uns des noms poétiques qui accompagnent les douceurs de la cérémonie du thé au Japon. Elaborée progressivement au cours des siècles, elle s'est modifiée avec l'arrivée du sucre indispensable à leur confection et l'apparition de commerces qui les mettent en vente. Ce parcours présentera les règles qui définissent leur consommation au cours des différents types de réunions de thé.

Samedi 20 octobre à 14h30, Grand salon du Panthéon bouddhique. Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros. Les billets sont à retirer à la caisse du musée.

Sans réservation au préalable dans la limite des places disponibles.

Un autre thé : le sencha (démonstration-dégustation) avec Sylvie Guichard-Anguis

Le *sencha* est un thé vert infusé qui se prépare d'une manière assez différente du chanoyu (le thé fouetté de la cérémonie du thé japonaise). Avec lui s'est dessiné un second type de cérémonie, moins connue mais tout aussi vivante. Une démonstration organisée par l'école Shofōryō et son association Sengetsu-kai présidée par Nabeshima Michio.

Samedi 3 novembre 11h, 14h00, 15h30, Grand salon du Panthéon bouddhique. Tarif 1 séance : 12 euros. Réservations obligatoires

CONFÉRENCE

Ikkyū et l'art du thé

Le moine Ikkyū Sōjun (1394-1481) fut l'un des supérieurs les plus éminents du Daïtoku-ji de Kyōto. Il joua un rôle essentiel dans l'élaboration des principes présideant à la cérémonie du thé.

Conférence avec Sōshō Yamada, Révérend supérieur du Shinju-an (Daïtoku-ji) avec François Lachaud, directeur d'étude à l'EFEO

Le révérend Yamada vient de publier : IKKYU L'impertinence au service de la foi, par la maison d'édition andorrane : AnimaViva multilingüe dans la collection : Golden Nihon Collection

Conférence le 16 novembre à 18h30, Grand salon du Panthéon bouddhique (19, avenue d'Iéna 75116 PARIS). Conférence gratuite. Accès libre dans la limite des places disponibles.

L'encre et le thé, poèmes calligraphiés (Lecture-performance) par Yuuko Suzuki

En installant dans le pavillon de thé une œuvre ancienne ou contemporaine réalisée par un grand moine ou par un artiste lettré, on donne au partage du thé une intention poétique ou spirituelle particulière. Son thème peut s'accorder à la saison ou à un événement ou renvoyer aux thèmes de l'harmonie, du respect de la pureté ou de la sérénité qui constituent les quatre règles du thé. L'art du thé et celui de la poésie entretiennent un dialogue d'une grande intimité. A l'occasion de cette lecture-performance Yuuko Suzuki réalisera quelques calligraphies et peintures liées aux thèmes essentiels de la voie du thé.

Samedi 1^{er} décembre à 14h30, Grand salon du Panthéon bouddhique.

Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros. Les billets sont à retirer à la caisse du musée.

Sans réservation au préalable dans la limite des places disponibles.

La route du thé et des temples en Corée (rencontre) avec Claire Xuan

Claire Xuan, photographe et plasticienne, a parcouru les plantations de thé et les jardins des temples bouddhistes nichés dans les montagnes du sud du Pays du matin calme. Elle a pu assister au partage du thé dans la vie monastique et s'initier aux rituels de cette cérémonie du thé à la gestualité précise et paisible. Ce sont les singularités de l'univers du thé en Corée que présentera Claire Xuan au travers de son regard et d'un parcours photographique unique et inédit.

Samedi 8 décembre à 14h30, salle des lotus. Plein tarif : 6,30 euros ; tarif réduit : 4,80 euros. Sans réservation dans la limite des places disponibles.

La voie du thé : Au coeur du jardin japonais des galeries du Panthéon bouddhique, venez partager les cérémonies du thé du musée Guimet.

C'est au cœur du jardin japonais des galeries du Panthéon bouddhique, dans un pavillon réalisé par les meilleurs artistes et charpentiers japonais, que se déroulent les cérémonies du thé du musée Guimet. Pavillon de thé, galeries du Panthéon bouddhique (19, avenue d'Iéna 75116 PARIS).

Tarif 1 séance : 12 euros. Calendrier complet : www.guimet.fr

Service culturel et pédagogique :
tél. : 01 56 52 53 45 ; fax : 01 56 52 54 36 ;
courriel : resa@guimet.fr



© Tous droits réservés



Atelier musée Guimet
© Raphaël Chipault & Benjamin Soligny

A l'auditorium :

films, conférences, concerts et spectacles de danse

Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Documentaires : La route légendaire du thé
© Tous droits réservés



Le goût du riz au thé vert - Chœur de Tokyo
© Tous droits réservés



Un monde de thé © Tous droits réservés

Autour de l'exposition et à travers une sélection de films, l'auditorium propose de voyager sur La route légendaire du thé. De l'Inde jusqu'au Japon, en passant par le Népal, le Tibet, la Chine et la Corée, apprenons à connaître, récolter, préparer, goûter et apprécier le thé, dans toute sa diversité et sa richesse, son histoire, ses couleurs, ses traditions et sa dégustation. Côté cuisines, quelques documentaires livrent certains secrets de recettes séculaires, tandis que la gastronomie inspire les réalisateurs de Taiwan, du Cambodge, ou encore du Vietnam avec de grands films classiques et des comédies. Enfin, au mois de janvier, le Japon est à l'honneur, avec notamment quatre films du grand réalisateur Yasujiro Ozu.

FILMS

Quelques-uns des films proposés :

Lundi 5 novembre à 12h15 : *Un monde de thé*, documentaire de Pierre Barboni

Mercredi 7 novembre à 12h15 : *Le grand chef (Shikgaek)*, fiction de Yun-su Jeon

Mercredi 14 novembre à 12h15 : *Sur la route légendaire du thé (partie 1) : Au royaume de l'or vert*, documentaire de Michel Noll et Zhou Weiping

Vendredi 16 novembre à 12h15 : *La maison de thé (Cha guan)*, fiction de Xie Tian

Lundi 19 novembre à 12h15 : *Secrets de cuisine de la Cité Interdite*, documentaire de Frédéric Laffont

Lundi 26 novembre à 12h15 : *Sur la route légendaire du thé (partie 2) : Au cœur de*

Shangri-La, documentaire de Michel Noll et Zhou Weiping

Vendredi 30 novembre à 12h15 : *Salé sucré (Yin shi nan nu)*, fiction d'Ang Lee

Lundi 3 décembre à 12h15 : *Sur la route légendaire du thé, (partie 3) : Sur le toit du monde*, documentaire de Michel Noll et Zhou Weiping

Mercredi 5 décembre à 12h15 : *Yixing, la reine des théières*, documentaire de Patrick Valfré et Luc Bouery

Mercredi 19 décembre à 12h15 : *Le seigneur de Darjeeling*, documentaire de Xavier de Lausanne

Lundi 7 janvier à 12h15 (3 films) : *L'Esprit du thé : Sen no Rikyû*, documentaire de la Japan Foundation, Chambre du thé, documentaire de Julien Peuble, Wagashi, la délicate beauté de la pâtisserie japonaise, documentaire de la Japan Foundation

Mercredi 9 janvier à 12h15 : *Le goût du sake (Sanma no aji)*, fiction de Yasujiro Ozu

Lundi 14 janvier à 12h15 : *Chœur de Tokyo (Tokyo no kôrasu)*, fiction de Yasujiro Ozu

Lundi 21 janvier à 12h15 : *Une auberge à Tokyo (Tokyo no yado)*, fiction de Yasujiro Ozu

Mercredi 30 janvier à 12h15 : *Le goût du riz au thé vert (Ochazuke no aji)*, fiction de Yasujiro Ozu

CONFÉRENCES PUBLIQUES ET GRATUITES

Jeudi 15 novembre à 12h15 : *Les routes du thé*, par Jean-Paul Desroches, commissaire de l'exposition *Le thé, histoires d'une boisson millénaire*

Jeudi 13 décembre à 12h15 : *Le thé des lettrés*, par Catherine Delacour, conservateur en charge des arts de la Chine

DANSE

Vendredi 23 et samedi 24 novembre à 20h30 : *Nrithya Samarchitha - une danse offrande*, Lavanya Ananth et ses musiciens, danse Bharata natyam (Inde)

Vendredi 7 et samedi 8 décembre à 20h30 : *L'Ensemble Badila, danse, musique, installation sculpturale* (Iran – Inde – France). Avec Ava Farhang (danse), Bastien Lagatta (percussions), Mame Khan Manghaniyar (chant, harmonium), Sardar Mohamadjani (oud), Javid Yahyazadeh (ney, chant) et Nicolas Lefebvre (sculptures)

CONCERTS

Vendredi 9 novembre à 20h30 : *Caresse du ciel*, Bahman Panahi, Sandrine Pourailly et Madjid Khaladj, tar, harpe et percussions (Iran – France)

Vendredi 11 janvier à 20h30 : *Le chant de la steppe*, Musiques de Mongolie. Avec Baadma (chant long), Naranbaatar Purevdorj (vièle morin khuur, luth, chant diphonique) et Nasanbaatar Ganbold (chant diphonique, vièle morin khuur)

Vendredi 25 janvier à 20h30 : *Ensemble Hijiri-Kai*, Musiques du Japon. Avec Teruhisa Fukuda (shakuhachi), Shihô Kineya (shamisen) et Mihoko Maekawa (koto)

Auditorium du musée Guimet, 6, place d'Iéna, 75116 Paris
Renseignements, réservations :
01 40 73 88 18 ou auditorium@guimet.fr
Tout le programme sur www.guimet.fr





Jardin du Panthéon Bouddhique, musée Guimet - Pavillon traditionnel des cérémonies du thé
© Jean-Paul Pinon

Le pavillon et les cérémonies du thé au musée Guimet

LE PANTHÉON BOUDDHIQUE, 19 AVENUE D'ÉNA - 75 116 PARIS

A l'occasion de l'exposition le thé, histoires d'une boisson millénaire, le musée Guimet remet à l'honneur le pavillon de thé pour le plaisir de découvrir ou de redécouvrir la cérémonie du thé organisée au sein du pavillon japonais traditionnel.

Accessible par l'entrée des galeries du Panthéon Bouddhique, le pavillon de thé se situe au centre d'un jardin d'environ 450 m² aménagé par Robert Bazelaire en jardin « d'inspiration japonaise », dès la création du Panthéon bouddhique en 1991.

Construit sur un principe d'assemblage poteau-poutre, le pavillon de thé a été réalisé selon la tradition architecturale japonaise, où chaque pièce de bois s'encastre dans une ou plusieurs autres selon des découpes complexes et précises. Il convient de souligner la qualité exceptionnelle des matériaux utilisés ainsi que les compétences de haut niveau des compagnons ayant travaillé à sa réalisation.

Les larges auvents qui débordent de la surface construite sont destinés tant à protéger les parois extérieures contre les intempéries que les visiteurs au moment où ils pénètrent dans le pavillon pour la célébration de la cérémonie du thé. La zone protégée ainsi par la toiture et délimitée clairement au sol par une rigole de petites pierres qui reçoit les eaux de pluie en rideau descendant des toitures, joue un rôle d'intermédiaire essentiel entre le jardin et le pavillon.

La toiture est recouverte de feuilles de titane traitées tout spécialement pour garder un fini mat dans les tons verdâtres et nécessiter un minimum d'entretien. Ce matériau a été choisi dans un souci de longévité et d'esthétisme. Les faîtières en bois de châtaignier sont recouvertes d'une rangée de tuiles rondes vernissées

spécialement formées et cuites, assurant l'étanchéité ainsi qu'une finition traditionnelle avec un discret aspect décoratif.

L'intérieur du pavillon, d'une surface de 25 m² composé de deux pièces a été dessiné par le professeur Masao Nakamura sur le principe d'une chashitsu de type soân. L'une des pièces est destinée au service, la mizuya, l'autre à la célébration de la cérémonie du thé selon les codifications des différentes écoles qui se sont développées depuis la formalisation de l'art du thé par Sen no Rikyû au XVI^e siècle. La pièce principale permet dans un espace restreint d'un peu moins de 9 m², d'accueillir jusqu'à sept invités, tout en respectant la place dévolue aux hôtes et au maître de thé. Le tokonoma, alcôve devant laquelle sera placé l'hôte principal, donne une impression de profondeur à l'espace et le décor qui y sera installé, rappellera la saison, l'événement que l'on souhaite célébrer, l'attention particulière du maître de cérémonie pour ses invités ce jour là.

Calendrier des cérémonies du thé
La voie du thé : tarif 1 séance : 12 euros.
Réservation obligatoire

***Ecole Omote-senke**
Les jeudis 4,11 et 18 octobre à 14h00, 15h00 ou 16h00

***Ecole Mushakoji-senke**
Mercredi 17 octobre 14h00

***Ecole Ura-senke**
Les jeudis 25 octobre, 8 et 15 novembre à 14h00, 14h30 ou 15h00

Service culturel et pédagogique :
tél. : 01 56 52 53 45; fax : 01 56 52 54 36 ;
courriel : resa@guimet.fr

Les photographies libres de droit pour la presse dans la période de l'exposition



1 2

1/ Branche de théier impérial en fleur
Qian Xuan (c. 1235 – 1301)
Peinture sur soie, encre et couleurs
Chine, époque Yuan (1279 – 1368)
H. 79cm ; L. 29,4cm
MA 6994
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier



3 4

2/ Verseuse à vin, Théière, Coupe et soucoupe
Porcelaine dorée
Chine, époque Qing (1644 – 1911)
H. 21cm ;
H. 14cm ; L. 15,5cm
D. 6cm
D. 12cm
G4165, G3496, G2673 (1) et (2)
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier



5 6

3/ Trois figurines féminines préparant le thé
Terre cuite engobée peinte
Chine, première moitié du VII^e siècle
H. 13cm
H. 12,2cm
H. 10,5cm
MA 4680, MA 4681, MA 4682
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier



7 8

4/ Verseuse
Grès porcelaineux engobé à couverture vitreuse
Chine, seconde moitié du VIII^e siècle
H. 21,2cm ; D. à la base : 6,6cm
MA 3971
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier



9 10

5/ Gobelet, bei
Grès porcelaineux engobé à couverture vitreuse
Chine, première moitié du VII^e siècle
H. 7,5cm ; D. 11,2cm
MA 2140
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

6/ Bol
Grès à couverture « fourrure de lièvre », cerclage en argent
Chine, fours de Jian (Fujian), XII^e-XIII^e siècle
H. 7cm, D. d'ouverture 12,7cm
EO 2182
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Richard Lambert

7/ Verseuse
Argent repoussé, ciselé et doré
Chine, époque des Cinq Dynasties (907 – 960)
H. 24,5cm
MA 6941
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

8/ Bol chawan
Raku rouge, restauration à la laque d'or Kiritsugi
Japon, XVII^e siècle
H. 10cm ; D. 11,7cm
EO 3031
(C) Musée Guimet, Paris, Dist. RMN-Grand Palais / Benjamin Soligny / Raphaël Chipault

9/ Bol chawan
Ryōnyū (1756 – 1838), Raku 9^e génération.
Cachet sur le côté
Raku rouge
Japon, XIX^e siècle
H. 9,5cm ; D. 12,7cm
EO 2960
(C) Musée Guimet, Paris, Dist. RMN-Grand Palais / Benjamin Soligny / Raphaël Chipault

10/ Bol, lianzi
Porcelaine, décor bleu de cobalt peint sous couverture
Chine, Jingdezhen (Jiangxi) époque Yongle (1403 – 1421)
H. 7,4cm ; D. d'ouverture : 10,5cm
G 958
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

11/ Théière, chahu
Grès, décor végétal ajouré
Chine, Yixing, (Jiangsu), XVIII^e siècle
H. 12,5 cm
Dimension à la base : 10 cm
MG 8201
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

12/ Bol « impérial »
Porcelaine, décor d'émaux polychrome
Chine, Jingdezhen, (Jiangxi), marque et période Yongzheng (1723-1735)
Chine, XVIII^e siècle
H. 6 cm ; D. d'ouverture : 11 cm
G4806
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

13/ « Moudre le thé »
Liu Songnian (c. 1174 – 1224)
Peinture sur soie, encre et couleurs légères
Chine, époque Song (960 – 1279)
H. 44,2cm ; L. 61,9cm
Musée national du Palais, République de Chine (Taiwan)

14/ « En préparant le thé » (détail)
Wang Wen (1497 – 1576)
Peinture, encre sur papier
Chine, époque Ming (1368 – 1644)
H. 30,4 cm ; L. 38,4 cm
Musée national du Palais, République de Chine (Taiwan)

15/ « Lu Tong infusant le thé »
Ding Yunpeng (1547-1628)
Peinture sur papier, encre et couleurs
Chine, fin de l'époque Ming (1368-1644)
H. 128,7cm ; L. 37,3cm
Musée national du Palais, République de Chine (Taiwan)

16/ Lettre à Yanxiu
Zhu Xi (1130-1200)
Calligraphie
Chine, époque Song (960 – 1279)
H. 27.3 cm ; L. 55.1 cm
Musée national du Palais, République de Chine (Taiwan)

17/ Théière, chahu
Porcelaine, décor « graviata » sur fond d'émail rose
Chine, Jingdezhen, (Jiangxi), marque et période Qianlong (1736-1795)
H. 13,2 cm
Dimension à la base : 9,2 cm
G 419
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Richard Lambert

18/ Bol « impérial »
Porcelaine, décor d'émaux polychrome
Chine, Jingdezhen, (Jiangxi), marque et période Yongzheng (1723-1735)
H. 6cm
Dimension à la base : 4,8 cm
G 5251
(C) RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier



11 12



13 14

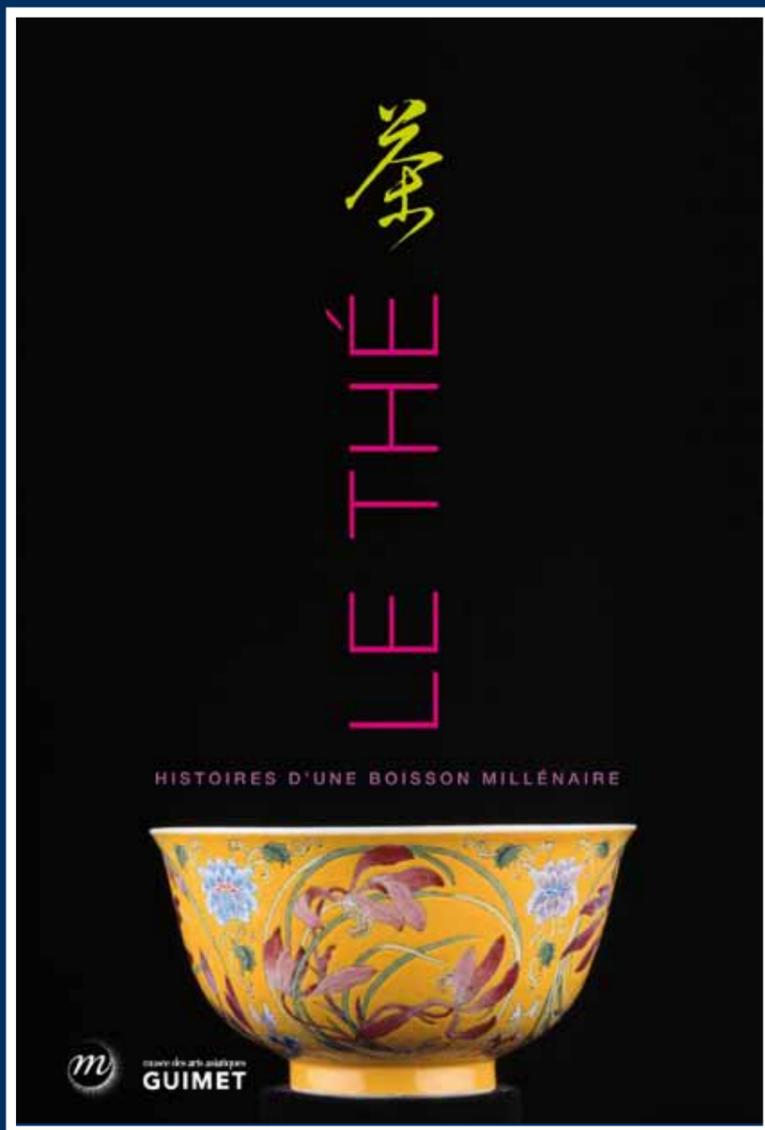


15 16



17 18

Les visuels sont téléchargeables depuis le serveur FTP
Adresse : <ftp://ftp.guimet.fr>
Utilisateur : [ftpcom](ftp://ftp.guimet.fr)
Mot de passe : [edo009](ftp://ftp.guimet.fr)
Répertoire : THE
Dossier : jeu presse



Édité à l'occasion de l'exposition au musée des arts asiatiques Guimet,
LE THÉ - HISTOIRES D'UNE BOISSON MILLÉNAIRE

(3 octobre 2012- 7 janvier 2013)
En librairie le 26 septembre

Catalogue d'exposition

le Thé

HISTOIRES
D'UNE BOISSON MILLÉNAIRE

Selon la légende le thé est connu en Chine depuis plusieurs milliers d'années. Apprécié pour ses vertus thérapeutiques il devint dès l'époque des Six Dynasties (220-580) la boisson préférée des lettrés chinois. Ce breuvage fut introduit au Japon au XII^e siècle par un moine bouddhiste venu de Chine.

Au début du IX^e siècle, un auteur chinois écrit un traité sur le thé s'attachant tout particulièrement à sa culture et à sa préparation. Sa vie fut fortement influencée par le bouddhisme, et particulièrement par l'école Zen, et ses idées vont avoir une forte influence sur le développement de la cérémonie du thé au Japon.

Au XII^e siècle, une nouvelle forme de thé, le matcha, est introduite. Ce thé vert en poudre, dérive de la même plante que celle produisant du thé noir mais non fermenté; il est utilisé tout d'abord dans les rituels bouddhistes. Au XIII^e siècle, les samourais commencèrent à préparer et à boire le matcha. Les fondations de la cérémonie du thé étaient alors posées. Les ustensiles de la cérémonie du thé doivent conjuguer deux qualités : simplicité et beauté.

Pour répondre aux principes établis, chaque objet doit évoquer chez le participant à la fois contemplation et humilité. L'objet le plus important est le bol de thé en céramique. Sa forme parfois imparfaite rappelle la simplicité, mais sa décoration en fait un objet remarquable. Les petits pots contenant le thé en poudre appelé Chaire (thé fort) ou Natsume (thé léger) sont généralement des objets de collec-

tion, très recherchés. La longue louche servant à transvaser l'eau chaude de la bouilloire vers le bol est taillée parfaitement dans une longue tige de bambou. Deux éléments importants également : la petite spatule qui permet de verser le thé en poudre, et le fouet pour mélanger la poudre de thé et l'eau. On note parfois la présence d'une réserve d'eau froide sous la forme d'un récipient cylindrique, enfin élément indispensable pour répondre au besoin de propreté indispensable dans toute cérémonie Japonaise : la pièce de tissu qui permet de garder un aspect immaculé à tous les objets.

.....
auteur : **Jean-Paul Desroches**, commissaire de l'exposition, qui a notamment organisé les expositions La Cité interdite au Louvre et les saveurs de l'Asie au musée du quai Branly.

.....
Coédition éditions de la Réunion des musées nationaux - Grand Palais / musée des arts asiatiques Guimet, Paris 2012, 16,5 x 24,2 cm, 64 pages, broché, 15 €, nomenclature Réunion des musées nationaux - Grand Palais, EP 19 6047, ISBN : 978-2-7118-6047-0, en vente dans toutes les librairies.

.....
Contacts presse :
Florence Le Moing, florence.lemoing@rmngp.fr, 01 40 13 47 62
Hélène Lefèvre, helene.lefevre@guimet.fr, 01 56 52 53 32



Musée des arts asiatiques Guimet
Paris - Métro Léna

Les expositions du musée Guimet en 2013



Réceptacle pour la nourriture
Dynastie Shang, période Yinxi, XIII^e- XII^e av. J.C.
© Tous droits réservés

MUSÉE GUIMET ESPACES D'EXPOSITIONS LES BRONZES ARCHAÏQUES CHINOIS Mars – juin 2013

Grâce à un prêt majeur issu d'une collection privée, le musée Guimet exposera le plus bel ensemble de bronzes archaïques chinois jamais montré au public en France soit environ 200 œuvres en bronze datant du premier millénaire avant notre ère, objets rituels ou utilitaires d'une grande diversité de forme et de motifs, témoignages uniques des origines de la civilisation chinoise.



Assiette-sara - Kitaoji Rosanjin (1893-1959)
Plateau carré à décor de vigne
Acquisition 2005, ancienne collection Louis Biron, M.K.
© Tous droits réservés

LA CUISINE JAPONAISE Juillet/août 2013

Il s'agira d'exposer les œuvres et les activités de Rosanjin Kitaohji, un géant des arts naturels du XX^e siècle, à travers plusieurs scènes de présentation des arts de la table et de la culture japonaise.

LA REDÉCOUVERTE D'ANGKOR : LOUIS DELAPORTE ET LE CAMBODGE 9 octobre 2013 – février 2014

Il s'agit d'aborder les premiers temps de la redécouverte des monuments d'Angkor et du patrimoine cambodgien à la lumière d'œuvres et de documents originaux réunis par Louis Delaporte grand explorateur français (1842-1925) - sculptures originales, dessins aquarellés, plans, photographies anciennes, moulages. Pour la première fois depuis 1925, d'impressionnants exemples de sculptures et de bas reliefs moulés à la fin du XIX^e siècle, jadis exposés dans les galeries du musée indochinois du Trocadéro, seront présentés après restauration complète, à travers le regard porté sur ces expéditions à la grande époque des Expositions universelles et coloniales.



La redécouverte d'Angkor
© Tous droits réservés

COLLECTIONS PERMANENTES

ESTAMPES JAPONAISES à partir de la mi septembre

Estampes, dessins et peintures d'Hokusai
Rotonde, 2^e étage



Trente-six vues du mont Fuji - Sous la grande vague au large de Kanagawa. Katsushika Hokusai, 1830-32, estampe polychrome (nishiki-e), legs Raymond Koechlin, 1932
© RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) / Thierry Ollivier

I WENT

3 octobre 2012 au 28 janvier 2013

Œuvres du Centre national des arts plastiques

L'exposition *I Went* sera articulée autour d'une déambulation méditative rythmée par une sélection d'une vingtaine d'œuvres provenant de la collection du Centre national des arts plastiques. Avec toujours une fascination pour l'Asie, le sacré, l'absolu, les voyages, les religions et l'esthétique, la période s'étendra depuis les années 50 aux années contemporaines avec les présentations d'œuvres de Werner Bischof, Christian Boltanski, Marie-Ange Guilleminot, Xavier Veilhan, etc.

Cette deuxième édition du cycle « Déplacement » sera inscrite dans le parcours de la Nuit Blanche 2012, le 6/7 octobre et dans le parcours semaine Fiac.



Légende manquante
© Copyright manquant

SHO 2 - CALLIGRAPHIE CONTEMPORAINE JAPONAISE 23 octobre 2013 – 13 janvier 2014

Renouvelant la collaboration avec l'Association de calligraphie Mainichi Shodokai, le musée Guimet présentera dans les salles Japon pour cette seconde édition 2012, les œuvres issues du grand concours annuel organisé à Tokyo par la fondation Mainichi Shodokai à l'occasion de la 64^e édition. Apparue au Japon au VI^e siècle, l'art de la calligraphie, profondément influencé dans sa forme et son expression par les modèles chinois, évolue vers un style totalement japonais qui trouve son aboutissement au cours du Xe siècle. Exprimant l'élan vital de l'artiste, la création calligraphique s'est perpétuée jusqu'à notre époque et repose sur la formation au pinceau de signes plus ou moins lisibles composés de lignes et de points.

GALERIES DU PANTHÉON BOUDDHIQUE

LES TSUTSUGAKI : ÉTOFFES TEINTES À L'INDIGO

20 juin 2013-20 août 2013

Une trentaine de textiles tsutsugaki japonais issus d'une collection privée au Japon – l'une des plus riches au monde – seront présentés pour la première fois hors de l'archipel, accompagnés de quelques pièces issues du fonds textile du musée Guimet (en particulier de la collection Riboud). L'art des tsutsugaki, qui connut son apogée à l'époque Edo (1603-1868), est particulièrement renommé pour son assemblage invisible de tissus et la vivacité de ses couleurs. Comme l'art de l'estampe, lui aussi émanation de la très riche époque d'Edo, le tsutsugaki est une œuvre collective nécessitant les apports conjoints d'un dessinateur, d'un artisan et d'un teinturier.



Kikujidô (Le page aux chrysanthèmes)
Japon, Kyūshū, fin de l'époque d'Edo - Partie supérieure d'un couvre-lit montée en paravent - Coton teint à l'indigo
© Tous droits réservés



Musée des arts asiatiques Guimet



Buddha protégé par le naga, Cambodge
Fin du 12^e siècle, début du 13^e siècle
© RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) /
Thierry Ollivier



Vase meiping à décor de dragon à trois griffes
milieu 14^e siècle Collection Ernest Grandidier
© RMN-Grand Palais (musée Guimet, Paris) /
P. Pleyne

Salle Chine bouddhique, musée Guimet
© Raphaël Chipault et Benjamin Soligny

Un musée d'exception pour une collection unique et originale, rassemblée par un industriel Lyonnais avant-gardiste passionné d'Asie et de religions : Emile Guimet (1836-1918).

La plus grande collection d'arts asiatiques en Europe : des Bouddhas de l'Afghanistan aux moines Zen du Japon, des estampes japonaises - dont les plus beaux tirages d'Hokusai - aux armures de samourais, des trésors d'Angkor aux arts raffinés de la Chine, des tissus indiens au mobilier coréen, le musée Guimet offre autant d'occasions de parcours méditatifs, esthétiques, ou exploratoires au cœur de l'Asie.

Le musée Guimet c'est en réalité trois sites : le musée, place d'Iéna, l'hôtel Heidelbach, où l'on peut admirer un panthéon bouddhique japonais unique au monde et le musée d'Ennery, fenêtre ouverte sur le Japonisme de la fin du XIX^e siècle.

Berceau de grands chercheurs, archéologues et historiens d'art asiatique, tels Paul Pelliot, Philippe Stern ou encore Bernard Frank, le musée Guimet possède dans ses collections des pièces dont la rareté et la qualité font de lui un partenaire incontournable des grands musées d'Asie.

Fidèle à ses missions de recherche et de transmission de savoir, le musée Guimet propose une programmation ambitieuse avec des expositions exceptionnelles d'hier (Afghanistan, les trésors retrouvés toujours en itinérance depuis 2007) et surtout de demain : *Le thé - Histoire d'une boisson millénaire* (3 octobre 2012 au 7 janvier 2013) ; *La redécouverte d'Angkor - Louis Delaporte et le Cambodge : la naissance d'un mythe* (9 octobre 2013 à février 2014).

Le musée Guimet, c'est aussi : une politique d'acquisition ambitieuse, une fenêtre sur l'art contemporain avec l'exposition *I Went* (3 octobre 2012 au 28 janvier 2013) et une participation à la *Nuit Blanche* (6-7 octobre 2012), le Prix Emile Guimet au festival international des Cinémas d'Asie de Vesoul, des événements hors les murs et des spectacles vivants.

INFORMATIONS PRATIQUES :
WWW.GUIMET.FR

Musée national des arts asiatiques Guimet
6, place d'Iéna 75116 Paris
tél : 01 56 52 53 00

Accès : Métro : Iéna / Trocadéro / Boissière.
Bus : n° 63, 82, 32, 22, 30 / Parcs de stationnement : Avenue Kléber, avenue George V (place de l'Alma) / Taxis : Avenue d'Iéna devant le musée

Expositions, tarifs, informations pratiques, et horaires : www.guimet.fr

Président du musée Guimet :
Olivier de Bernon

Service culturel et pédagogique : tel : 01 56 52 53 45; fax : 01 56 52 54 36 ;
mail : resa@guimet.fr

Auditorium du musée Guimet: documentaires, films, concerts et conférences.
Renseignement au 01 40 73 88 18 -
auditorium@guimet.fr



Mécènes



La Fondation AREVA porte des projets d'intérêt général et de solidarité dans les pays où le groupe exerce et développe ses activités. Elle conforte ainsi l'engagement sociétal et la politique d'intégration dans les territoires d'AREVA. Elle soutient des actions ciblées et concrètes qui s'inscrivent dans la durée et bénéficient en priorité aux enfants, aux femmes et aux étudiants. L'éducation, la santé et la culture sont les domaines d'action de la Fondation AREVA.

AREVA est aux côtés du musée des arts asiatiques Guimet depuis près de 10 ans. L'exposition *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire* lui apporte une nouvelle occasion de promouvoir, au travers d'un voyage inédit au cœur de coutumes ancestrales, la culture de pays amis de la France et partenaires du groupe.

Ainsi, à travers le soutien d'expositions majeures, la Fondation AREVA valorise la culture des pays asiatiques auxquels elle est attachée par des liens humains, économiques et industriels forts.

Elle était mécène principal des expositions *Costumes d'enfants, miroir des grands* en 2010 et *Une Cour royale en Inde : Lucknow (XVII^e-XIX^e siècle)* en 2011.

Au-delà de ces soutiens, AREVA et le musée Guimet ont une même volonté : faciliter l'accès à la culture à un public plus large. Ils accompagnent ensemble des actions pédagogiques destinées aux acteurs du champ social et aux jeunes en marge des pratiques culturelles.

L'engagement d'AREVA, depuis sa création, dans des actions de mécénat culturel en France et à l'international, symbolise la vitalité et la pérennité des relations qui unissent le groupe et ses parties pre-

nantes. Elle s'implique, de façon pérenne, pour favoriser l'accès à la culture au public le plus large, par la découverte des trésors du passé dans leur application vivante, moderne et humaine.

AREVA fournit à ses clients des solutions pour produire de l'électricité avec moins de CO₂. L'expertise du groupe et son exigence absolue en matière de sûreté, de sécurité, de transparence et d'éthique font de lui un acteur de référence, dont le Développement responsable s'inscrit dans une logique de progrès continu.

Numéro un mondial du nucléaire, AREVA propose aux électriciens une offre intégrée unique qui couvre toutes les étapes du cycle du combustible, la conception et la construction de réacteurs nucléaires et les services associés.

Le groupe étend ses activités dans les énergies renouvelables – éolien, solaire, bioénergies, hydrogène et stockage – pour devenir un des leaders mondiaux de ce secteur.

Grâce à ces deux grandes offres, les 48000 collaborateurs d'AREVA contribuent à fournir au plus grand nombre, une énergie toujours plus sûre, plus propre et plus économique.

Contact presse :

Pauline Briand +33 (0) 1 34 96 12 93

Fondation AREVA :

fondation-areva@areva.com



MANDARIN ORIENTAL HOTEL GROUP

Mandarin Oriental Hotel Group apporte son soutien au musée des arts asiatiques Guimet pour présenter l'exposition rétrospective exceptionnelle *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire*, qui se tiendra à Paris du 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013. Mondialement reconnu pour son expertise dans le domaine de l'hospitalité de luxe profondément empreinte des valeurs de l'Orient, le groupe hôtelier Mandarin Oriental partage un objectif commun avec l'exposition *Le Thé*, celui de faire mieux connaître l'impact de la culture asiatique sur le monde moderne. En outre, les thèmes explorés au travers de l'exposition, que sont le plaisir, la méditation et le voyage sont pleinement partagés par Mandarin Oriental : l'enrichissement du bien-être est l'un des fondements de l'expérience unique que le groupe propose à ses hôtes dans les hôtels à travers le monde. Sa contribution à l'exposition *Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire* permettra notamment le transport d'œuvres d'art majeures depuis le musée national du Palais de Taïpei, prêtées spécialement pour l'occasion.

Mandarin Oriental est l'un des groupes hôteliers de luxe leader à travers le monde. Le Groupe possède, gère ou a pour projet près de 45 hôtels, resorts et résidences de luxe de première classe, représentant plus de 11 000 chambres réparties dans 28 destinations incontournables en Asie, en Amérique, en Europe, en Afrique et au Moyen-Orient. Depuis l'acquisition de ses deux adresses phares en Asie, Mandarin Oriental, Hong Kong – qui célébrera son

50^e anniversaire en 2013 - et Mandarin Oriental, Bangkok, le groupe n'a eu de cesse d'élargir sa présence dans le monde en intensifiant le charme de ses hôtels, offrant une nouvelle définition du service et de ses aménagements à destination des voyageurs les plus exigeants.

Ainsi, les hôtels Mandarin Oriental proposent un style luxueux profondément ancré dans le 21^e siècle, doté d'une subtile touche orientale. Dans chacun d'entre eux, on retrouve des Spas holistiques luxueux offrant des expériences uniques conçues pour accéder à un bien-être total qui va bien au-delà d'un simple massage, une offre de restaurants et de bars innovants et maintes fois primés, le meilleur des technologies de pointe et un service hors pair, discret et sans faille qui anticipe les attentes de chaque hôte.

www.mandarinoriental.com

Communication Corporate Mandarin Oriental Hotel Group
Vanina Sommer, Directrice régionale Marketing Europe du Sud
Tel : 01 55 04 80 24 -
E-mail : vsommer@mohg.com



TERRE ENTIÈRE : L'OUVERTURE CULTURELLE

CROISIÈRES ET VOYAGES CULTURELS
PÈLERINAGES ET ITINÉRAIRES SPIRITUELS
VOYAGES À LA CARTE POUR GROUPES ET INDIVIDUELS

Depuis plus de trente ans, Terre Entière propose chaque année une programmation riche et originale de croisières et voyages culturels, de pèlerinages et itinéraires spirituels. Ceux-ci se distinguent des voyages dits de masse et évitent une simple « consommation » des lieux visités.

Terre Entière se situe en effet dans une approche singulière du voyage comme lieu privilégié de la rencontre: rencontre avec un pays et sa population, rencontres à l'intérieur du groupe grâce à la richesse apportée par chacun, rencontre avec soi-même après la dispersion que suscite la vie quotidienne. La connaissance réelle d'un pays, de ses cultures et de ses habitants se met au service de la rencontre humaine.

Le voyage répond à un besoin de détente et de repos, mais il prend tout son sens quand il permet de découvrir une destination en profondeur selon différentes approches propres à Terre Entière. Pour ce faire, Terre Entière a développé une conception du voyage qui lui est particulière et qui se retrouve dans chacune de ses approches.

Des partenariats d'exception

Afin d'assurer la qualité de tous ses circuits et croisières, Terre Entière s'appuie sur de prestigieuses institutions. Terre Entière a développé des partenariats avec des institutions de recherche et d'enseignement. Réputées pour leur vénérable histoire et pour leur exigence sans cesse renouvelée d'être à la pointe de la science dans leur propre domaine, celles-ci veillent à pourvoir de leurs meilleurs chercheurs les circuits que nous concevons avec elles. Le partenariat avec le musée national des arts asiatiques Guimet s'inscrit dans cette

démarche d'excellence. Il permet à Terre Entière d'affiner sa connaissance de l'Asie avec les conservateurs du musée, notamment au cours de voyages de presse organisés par Terre Entière pour le musée Guimet. Au mois de janvier 2012, un voyage de cet ordre a été organisé dans la région de Shanghai à la découverte des origines du thé qui trouvent leur histoire en Chine du centre, afin de préparer l'exposition de l'automne « Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire ».

Des voyages organisés en partenariat avec le musée Guimet

Terre Entière a organisé et continue d'organiser des croisières ou des voyages en partenariat avec le musée Guimet. Dans le cadre de cet échange de compétences, fin 2012, un conservateur du musée Guimet partagera ses savoirs et connaissances scientifiques sur l'Asie du Sud-Est à l'occasion d'un séjour culturel retraçant le « Mékong, histoires d'Angkor ».

Détente et convivialité

La convivialité et la détente font partie des éléments constitutifs du voyage chez Terre Entière. Chacun est invité à y contribuer dans le respect des attentes forcément diverses à l'intérieur d'un groupe. L'effectif des circuits culturels, à l'exception de quelques voyages événement, est limité à vingt participants payants. L'effectif des pèlerinages ne dépasse pas vingt-cinq participants payants. Enfin, Terre Entière organise ses croisières, fluviales et maritimes, sur des navires à taille humaine favorisant les rencontres et permettant à chacun de goûter au charme reposant et bienfaisant d'une vie au large.

10 rue de Mézières
75006 Paris
Tél. : 01 44 39 03 03
www.terreentiere.com



Le Palais des Thés

PARTENAIRE DE L'EXPOSITION

L'Excellence et l'Ethique au cœur des thés : Le Palais des Thés

« A la découverte des cultures du Monde »
En 1986, une cinquantaine d'amateurs de thé, peu satisfaits des produits alors disponibles sur le marché, décident de créer leur propre entreprise. Afin de garantir la fraîcheur et la qualité de leurs thés, ils prennent le parti de s'approvisionner directement sur les lieux de culture.

Les experts du Palais des Thés se rendent chaque année dans une vingtaine de pays, essentiellement asiatiques. Les déplacements fréquents, les achats et les dégustations sur le terrain offrent de multiples avantages pour Le Palais des Thés :

Découvrir des crus rares en sortant des circuits d'approvisionnement traditionnels, goûter et faire partager les récoltes de petites plantations, souvent confidentielles ;

Assurer un contrôle-qualité régulier des thés en vérifiant périodiquement sur le lieu de production les conditions de travail, de cueillette, de conditionnement...

Avoir une meilleure connaissance des planteurs, de la gestion des salariés et des plantations afin de respecter une éthique d'achat, à savoir :

- pas de travail des enfants, ni de travail forcé,

- respect de l'environnement et utilisation de méthodes culturelles propres,

- pas de déforestation,

- versement de salaires décentés aux travailleurs,

- respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Établir des relations durables, fondées sur

la confiance et l'amitié avec ses fournisseurs.

Parcourir les routes du thé à la découverte des jardins et des plantations, rencontrer celles et ceux qui y travaillent et donnent le meilleur d'eux-mêmes, tel est le secret de la réussite du Palais des Thés.

L'ambition du Palais des Thés est de démocratiser le thé, de le rendre accessible à tous. Le Palais des Thés se veut accueillant et contemporain, ouvert sur le monde : proche de ses clients, il s'inscrit dans une ligne novatrice et moderne. Son objectif est d'initier les consommateurs néophytes ou amateurs à la connaissance et au plaisir du thé, à ses richesses gustatives et humaines.

Une philosophie traduite en quelques mots « A la découverte des cultures du monde ».

www.palaisdesthes.com

« Chercheur de thé » :

Le blog de François-Xavier Delmas
Le fondateur du Palais des Thés est un globe-trotter passionné des cultures du monde. Avec le désir de partager ses expériences et ses connaissances accumulées depuis près de 25 ans, il crée en janvier 2010 le blog « Chercheur de thé ». Il y conte ses pérégrinations, ses rencontres, ses coups de cœur, et ses coups de gueule, de Darjeeling à Shizuoka, de Taïwan au Triangle d'Or.

www.chercheurdethe.com

Service de presse

Clothilde Tupin - CAB Communication

Tél : +33 (0)1 41 44 70 04

e.mail :

clothilde@cabcommunication.fr



Partenaires médias



L'ART AUJOURD'HUI

L'Art Aujourd'hui est l'un des pionniers de l'information sur l'art via l'internet. Il a été créé à Paris en 2001 par des professionnels de la presse, de la communication et du marketing à l'origine de nombreuses publications innovantes qui font toujours autorité dans leur domaine, tels Stratégies pour le monde de la communication, ou le Journal des Arts pour celui de l'art.

Un système d'information global

L'Art Aujourd'hui propose un système d'information global, couvrant, en français et en anglais, l'actualité des arts plastiques et de leur marché en France et dans le monde. Il réunit 2 sites internet et leurs bases de données, un web magazine hebdomadaire dans les deux langues et un service de diffusion d'informations touchant actuellement 56000 abonnés dans le monde.

ArtAujourd'hui.info, ArtoftheDay.info

Les deux sites internet artaujourd'hui.info pour les pays francophones, artoftheday.info pour les pays anglophones, outre leurs sections d'actualité, - Nos rendez-vous, Vernissages, ArtAujourd'hui hebdo -, hébergent un ensemble de bases de données présentant les acteurs de l'art, musées, galeries, antiquaires, maisons de ventes publiques, ainsi qu'un répertoire des artistes contemporains permettant de trouver pour chacun des 10 000 artistes recensés, les galeries de France, Belgique et Suisse où il est régulièrement présenté. Leurs archives reprennent la masse d'articles et de fiches documentaires publiés depuis 2001, et constituent un instrument de recherche unique sur la vie des arts depuis cette date.

ANOUS

Le magazine urbain

TENDANCES / EXPOS / THÉÂTRE / DANSE /
MUSIQUE / CINÉMA / SORTIES / BONS PLANS

AFFAIRES CULTURELLES

TOUTES LES CULTURES SONT DANS A NOUS



WWW.ANOUS.FR // WWW.FACEBOOK.COM/ANOUSPARIS

CHINEPLUS

LE SEUL MAGAZINE ÉCONOMIQUE EN FRANCE DÉDIÉ À LA CHINE



1 CHINEPLUS vous offre depuis la Chine une vision unique.

Ses équipes basées en Chine permettent une immersion totale au cœur de la société chinoise, en focalisant votre intérêt sur 3 domaines essentiels :

- **Affaires** : tendances, repères éco, interviews exclusives, zones économiques, foires...
- **Société** : nouveaux comportements, nouveaux pouvoirs, nouveaux modes d'expression...
- **Culture** : spectacles, galeries, voyages, livres...



2 CHINEPLUS vous accompagne au cœur des affaires et de leurs pratiques en Chine :

- **Expériences** : cas vécus d'entreprises, leurs réussites et leurs échecs.
- **Décryptages** : analyse intelligente du contexte et de l'évolution des affaires.
- **Conseils pratiques** : expertise des hommes de terrain : banquiers, avocats...

3 CHINEPLUS va au-delà du business, en complétant votre connaissance de la Chine par des photos spectaculaires au sein de ses reportages sur la Chine moderne, comme sur celle des coins les plus retirés d'une Chine ancestrale.

CHINEPLUS est un magazine du Groupe Lagardère Active. 124, rue Danton, 92538 Levallois-Perret
Didier DERVILLE, Directeur du Marketing. Tél.: 01 41 34 77 84 ; didier.derville@lagardere-active.com

