

Nouvel-An japonais exceptionnel au Musée royal de Mariemont Samedi 23 janvier 2016



Programme

Quatre cycles identiques de 75 minutes seront organisés. 20 personnes pourront participer à cet événement exceptionnel : soit 5 personnes par cycle.

Chaque cycle comprend la participation à l'**ÔBUKUCHA** (thé + pâtisserie) à table (+/- 30 min.) puis à la Cérémonie du Thé **HATSUGAMA** (thé fort *koicha* + pâtisserie japonaise) (+/- 45 min.) dans le Pavillon de Thé décoré pour la circonstance.

Les différents cycles respecteront l'horaire suivant :

- 10h30 à 11h45
- 12h00 à 13h15
- 13h30 à 14h45
- 15h00 à 16h15

L'activité commence à l'heure précise et les places réservées ne sont pas échangeables sur place.

L'entrée du Musée se situe à environ 500m de l'entrée du Parc et il n'est pas autorisé de parcourir cette distance en voiture.



Renseignements pratiques

P.A.F. 40€/personne

Réservation indispensable : aline.peremans@musee-mariemont.be ou 064 27 37 08.

Adresse : Chaussée de Mariemont 100 – 7140 Morlanwelz

"ÔBUKUCHA" (大福茶)

Le thé du Nouvel-An ou Thé Porte-Bonheur

- Au Japon, une tradition remontant à l'Epoque de l'Empereur Murakami (村上天皇 - 926 à 967 ap. J.C.) est toujours en vigueur : tôt le matin de la Nouvelle Année, avant le premier repas de la journée, un thé est servi.
- A base de la première eau fraîche puisée au puits à l'heure du Tigre (entre 3 et 5h00 du matin), cette eau est appelée "Jeune Eau" (若水 *wakamizu*).
- Une petite prune salée (梅干 *umeboshi*) et des feuilles d'algues nouées (昆布 *musubi kombu*) sont mélangées au thé vert infusé.
- Servi aux membres de la maisonnée, accompagné des souhaits de bonne santé, ce thé est ensuite proposé aux visiteurs qui passeront dans la journée...



HATSUGAMA (初釜)

1^{ère} Cérémonie du Thé de l'année

- Cela signifie littéralement « Première Bouilloire ». Il s'agit en fait officiellement de la 1^{ère} Cérémonie du Thé de l'année nouvelle.
- Dans les Ecoles de Thé japonaises, c'est la seule occasion qu'ont les élèves de se rencontrer et de faire connaissance. C'est également l'unique jour durant lequel le Maître de Thé prépare le thé pour ses élèves.
- Anciennement, cette Cérémonie comportait un Chaji complet (3 à 4h00) ; à l'heure actuelle, seuls thé léger, thé fort et travail de la cendre du foyer sont effectués.