



LA ROUTE DU THÉ AVRIL 2026

21-28 avril 2026

Groupe C
Pékin, Fujian, Jiangsu

Ce voyage nous mènera à travers les plus célèbres – et les plus contrastées – régions du thé en Chine. À chaque étape, nous explorerons le thé sous toutes ses formes – cueillir, transformer, goûter, modeler – pour vivre une immersion complète dans l'univers du thé chinois, entre culture, terroir et geste.

*Les programmes présentés sont donnés à titre indicatif et ne constituent pas une version définitive.



GROUPE C
Fr. 2800

21/04 - Pékin

22/04 - Anxi, Fujian

23-25/04 - Wuyishan, Fujina

26-27/04 - Yixing, Jiangsu

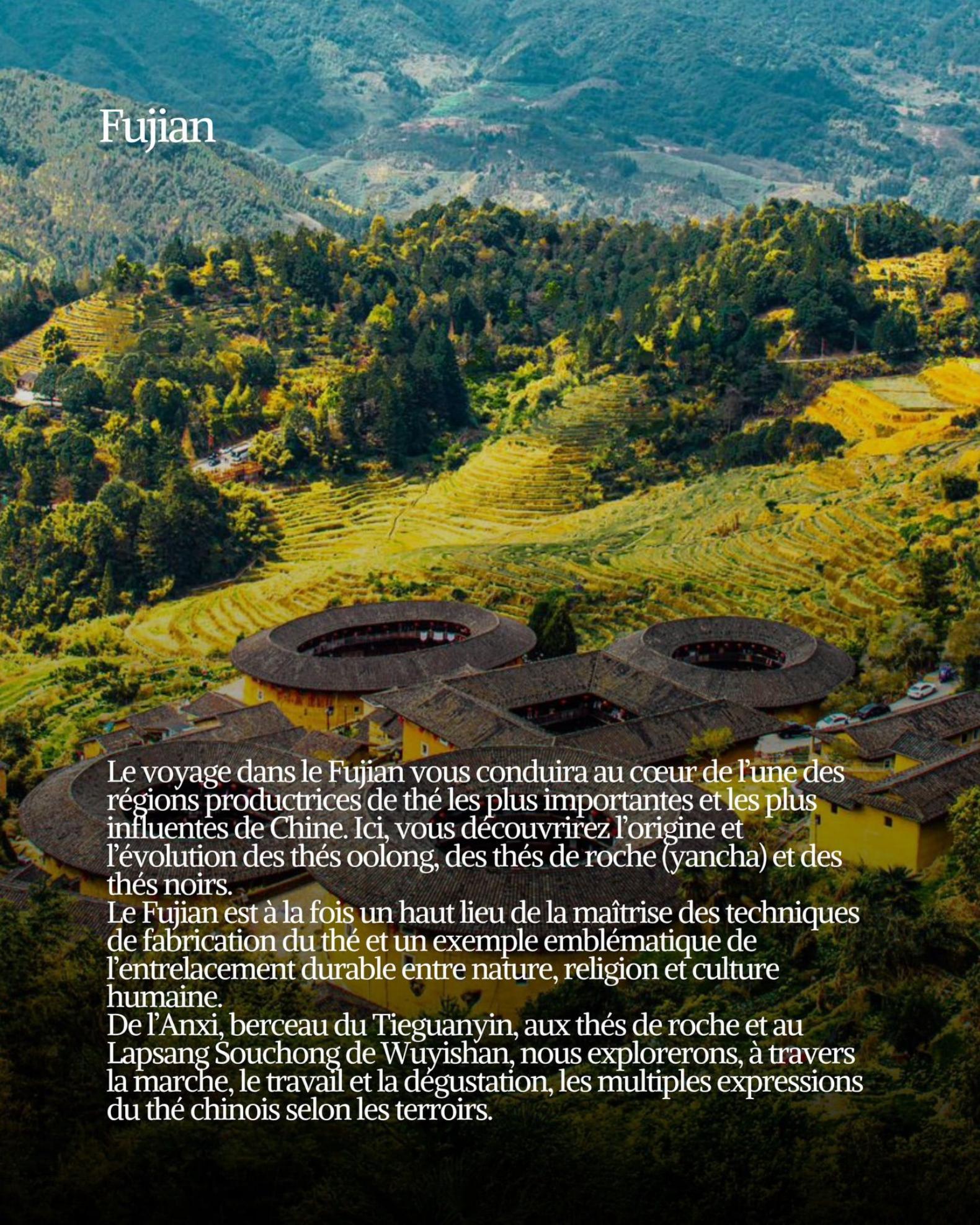
28/04 - Pékin

Pékin



À Pékin, nous plongerons dans la vie quotidienne de la capitale en commençant par un petit déjeuner traditionnel pékinois, simple, authentique et profondément ancré dans la culture locale. Nous explorerons ensuite des lieux emblématiques comme Tian'anmen et Qianmen, véritables témoins de l'histoire et de l'âme de la ville, avant de nous arrêter à Qianmen Da Wan Cha, pour découvrir la culture du thé en grand bol (dawan cha), telle qu'elle se vit encore aujourd'hui au cœur des quartiers populaires de Pékin.

Fujian

An aerial photograph capturing the stunning landscape of Fujian. In the foreground, two large, circular traditional Chinese dwellings, known as Tulou, are nestled among lush green trees. These structures have thick, dark roofs and a unique concentric design. Beyond them, the land descends into a series of vibrant yellow and green terraced fields, which follow the contours of the surrounding hills. The terrain is a mix of dense forest and agricultural land, illustrating the harmonious relationship between nature and human habitation.

Le voyage dans le Fujian vous conduira au cœur de l'une des régions productrices de thé les plus importantes et les plus influentes de Chine. Ici, vous découvrirez l'origine et l'évolution des thés oolong, des thés de roche (yancha) et des thés noirs.

Le Fujian est à la fois un haut lieu de la maîtrise des techniques de fabrication du thé et un exemple emblématique de l'entrelacement durable entre nature, religion et culture humaine.

De l'Anxi, berceau du Tieguanyin, aux thés de roche et au Lapsang Souchong de Wuyishan, nous explorerons, à travers la marche, le travail et la dégustation, les multiples expressions du thé chinois selon les terroirs.

Anxi Fujian



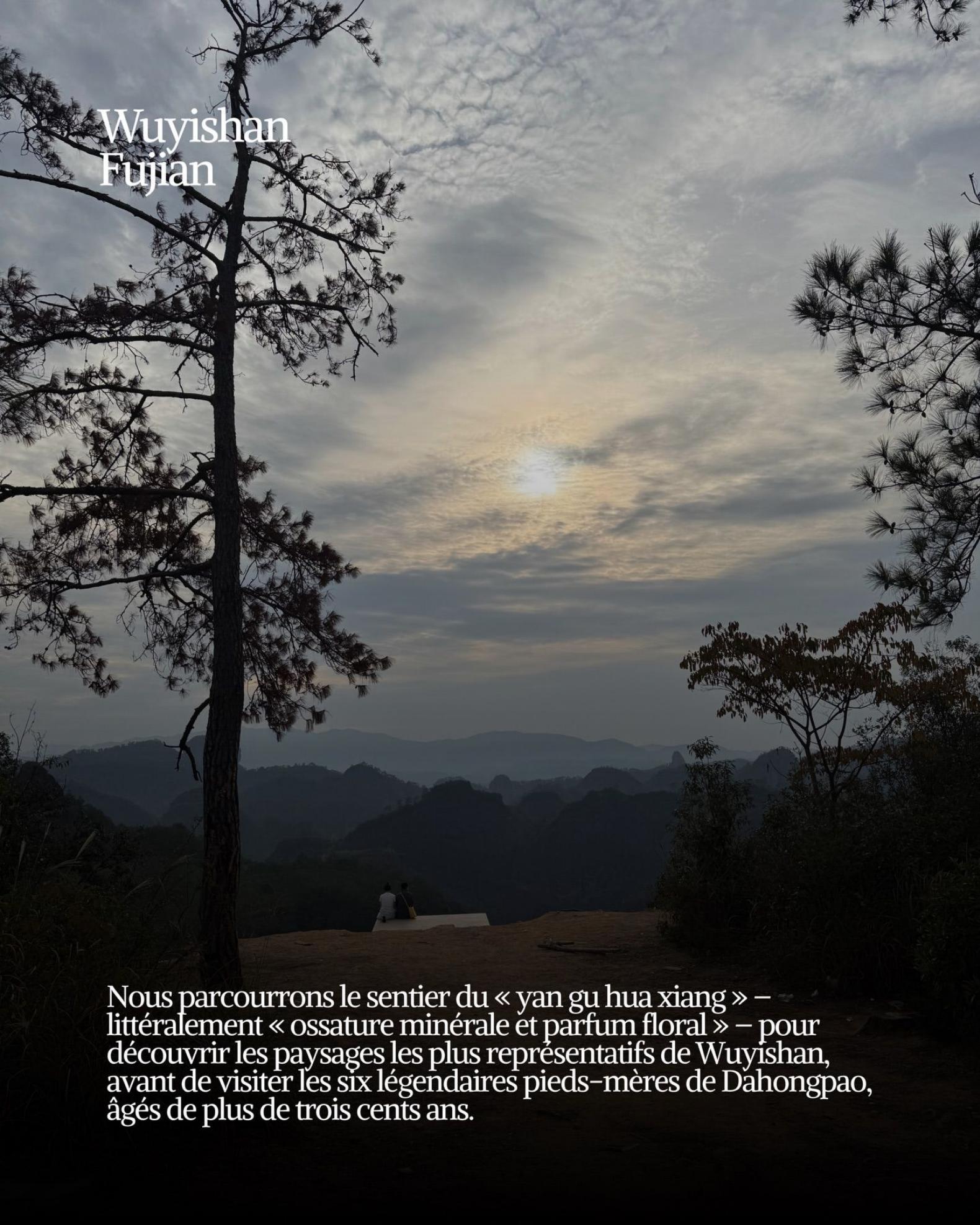
Anxi est le lieu d'origine du Tieguanyin et l'un des principaux centres historiques du thé oolong en Chine. Ici, nous entrerons dans les jardins de thé partenaires de Caiyun Tea, où nous partagerons le quotidien des producteurs, en vivant et en travaillant au rythme des montagnes de thé. Le programme comprend une immersion complète dans la cueillette et les premières étapes de transformation du thé : sélection des feuilles fraîches, travail d'oxydation (zuoqing) et traitement initial. Vous comprendrez ainsi comment se forment l'aromatique et la structure caractéristiques du Tieguanyin.

Wuyishan Fujian



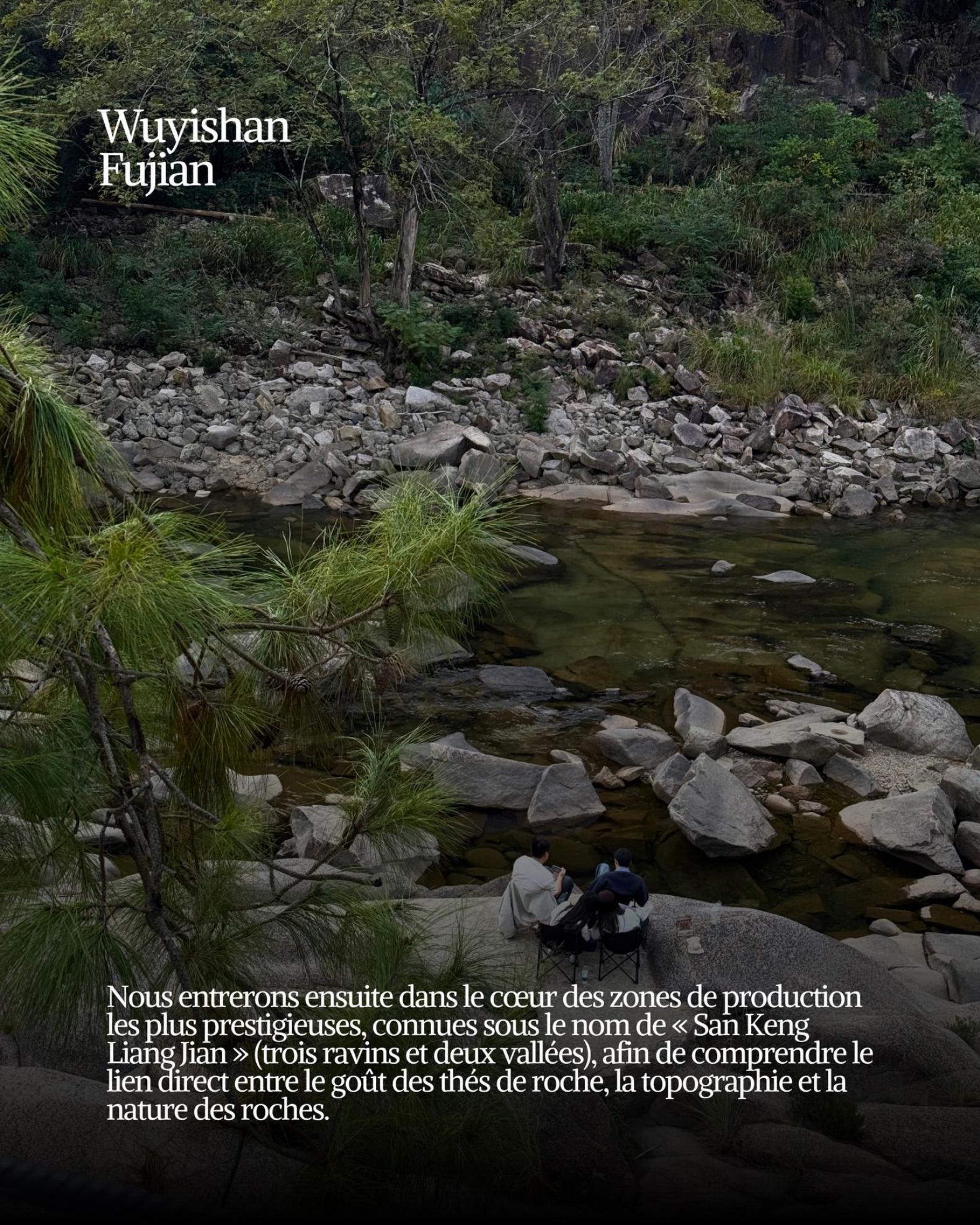
Wuyishan, classé au patrimoine mondial naturel et culturel de l'UNESCO, est le sanctuaire suprême des thés de roche chinois. Son relief de grès rouge (danxia), ses parois abruptes et ses vallées traversées de ruisseaux ont donné naissance à un système de thés à la personnalité affirmée et à la structure complexe.

Wuyishan Fujian

A wide-angle photograph capturing a sunset over a vast mountain range. The sky is filled with wispy, orange and yellow clouds. In the foreground, the dark silhouettes of several pine trees frame the scene. A small, dark silhouette of two people is visible on a rocky outcrop in the middle ground, looking towards the horizon.

Nous parcourrons le sentier du « yan gu hua xiang » – littéralement « ossature minérale et parfum floral » – pour découvrir les paysages les plus représentatifs de Wuyishan, avant de visiter les six légendaires pieds-mères de Dahongpao, âgés de plus de trois cents ans.

Wuyishan Fujian



Nous entrerons ensuite dans le cœur des zones de production les plus prestigieuses, connues sous le nom de « San Keng Liang Jian » (trois ravins et deux vallées), afin de comprendre le lien direct entre le goût des thés de roche, la topographie et la nature des roches.

Wuyishan Fujian



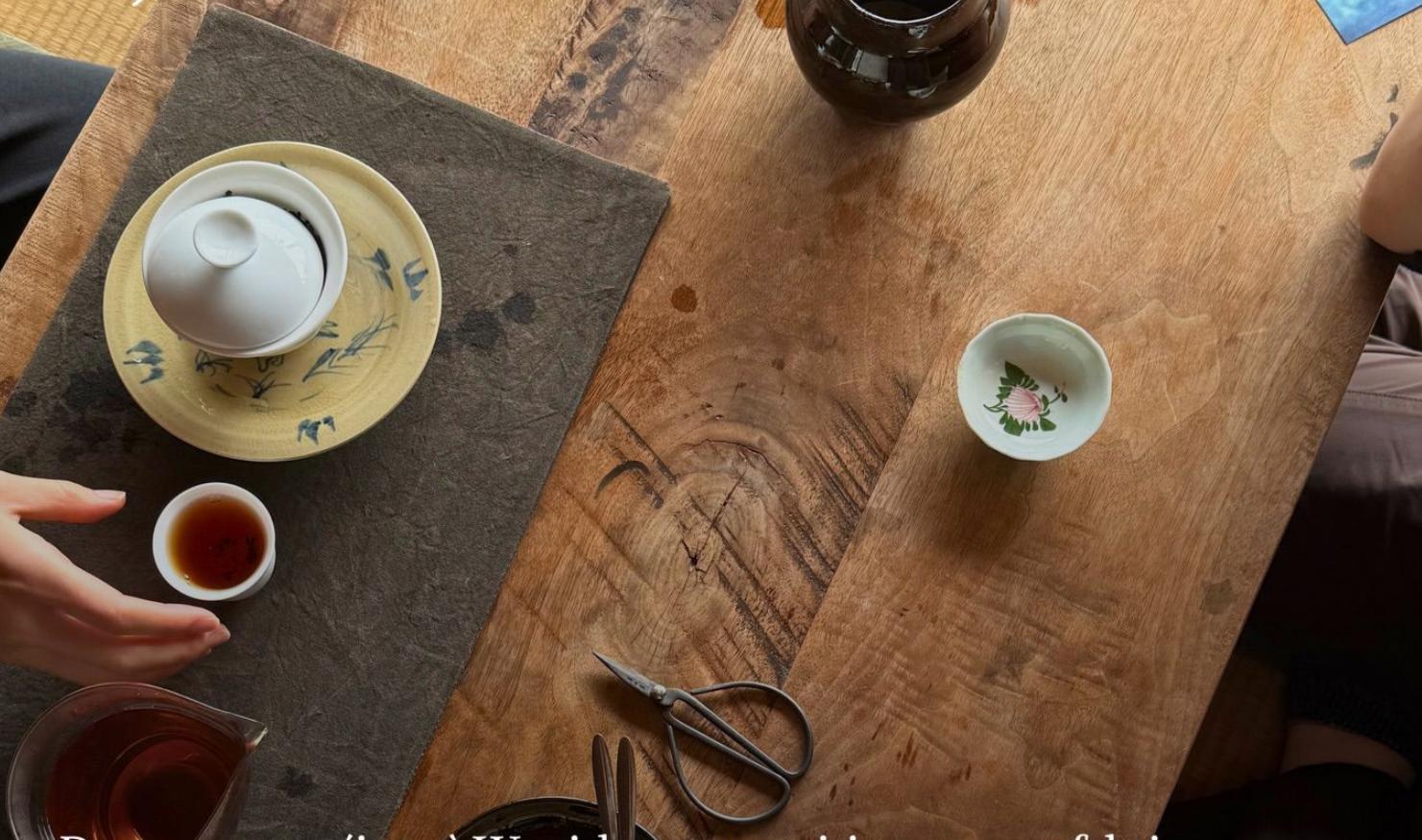
Sur la rivière aux Neuf Méandres (Jiuquxi), nous descendrons le courant à bord d'un radeau de bambou traditionnel, observant depuis l'eau les reliefs emblématiques de Wuyishan et la superposition de ses montagnes. Cette perspective permet de saisir comment le paysage façonne le caractère et l'esprit du thé.

Wuyishan Fujian



Wuyishan est également une montagne sacrée où coexistent harmonieusement confucianisme, bouddhisme et taoïsme. À l'aube, nous gravirons le temple chan de Baiyun pour contempler les sommets depuis les hauteurs, dans un moment de calme propice à ressentir le lien profond entre montagne, thé et pratique spirituelle.

Wuyishan Fujian



Durant notre séjour à Wuyishan, nous visiterons une fabrique de thé partenaire pour étudier de manière approfondie l'ensemble du processus de production des thés de roche, du flétrissage au travail d'oxydation, jusqu'à la torréfaction. Vous comprendrez comment chaque étape influence la structure aromatique et la texture du thé.

Nous organiserons également un atelier de dégustation à l'aveugle dédié aux thés de roche. En masquant les informations relatives aux origines et aux cépages, vous comparerez des thés issus de différentes montagnes et variétés. Cette approche sensorielle vous permettra de percevoir concrètement les différences liées aux terroirs, aux cultivars et aux styles de torréfaction, et de construire une compréhension claire et structurée de l'univers des thés de roche de Wuyishan.

Tongmuguan, Wuyishan Fujian



Nous nous rendrons à Tongmuguan, berceau et point de départ de l'histoire mondiale du thé noir. Située dans une zone forestière de haute altitude, cette région bénéficie de conditions climatiques et naturelles uniques, qui ont donné naissance au Lapsang Souchong.

À Tongmuguan, nous visiterons les jardins de thé d'origine afin de comprendre le contexte dans lequel s'est développé le mode de fabrication traditionnel du Lapsang Souchong, et de retrouver le profil aromatique des tout premiers thés noirs, en revenant aux sources gustatives de leur naissance.

Yixing Jiangsu



Yixing est le berceau des théières en argile violette (zisha) et un lieu incontournable pour comprendre les objets du thé et la tradition artisanale chinoise.

Le séjour à Yixing vous conduira au cœur de cette ville intimement liée au zisha, afin de découvrir le système des argiles minérales utilisées pour la fabrication des théières, de visiter des fours dragon traditionnels et de comprendre les méthodes ancestrales de cuisson.

Au-delà de l'observation des œuvres de grands maîtres, le voyage inclut une expérience pratique de fabrication de théière : sous la guidance d'un artisan, vous travaillerez la terre vous-même et découvrirez concrètement comment une théière en zisha prend forme.

Yixing
Jiangsu



Nous visiterons le **Musée des ressources minières du zisha de Huanglongshan**, construit sur l'ancien site minier. Le musée présente de manière systématique l'origine et les caractéristiques des différentes argiles nécessaires à la fabrication des théières en zisha. Grâce à la reconstitution de scènes authentiques d'extraction minière, vous serez immergé dans l'environnement de travail souterrain, ce qui permet de mieux comprendre le parcours complet de la matière, de la veine minérale jusqu'à l'objet fini.

Yixing Jiangsu



Nous nous rendrons ensuite au **four dragon de Qianshu**, le seul four de la région de Yixing encore en activité selon des méthodes traditionnelles. Allumé pour la première fois sous la dynastie Ming, il possède plus de six cents ans d'histoire et constitue un témoignage essentiel pour comprendre les techniques traditionnelles de cuisson et la maîtrise du feu dans la fabrication du zisha.

Yixing Jiangsu

A close-up, low-light photograph showing a person's hands working on a terracotta teapot. One hand holds the base while the other uses a wooden tool to shape the rim. In the background, another teapot sits on a shelf, and various tools and materials are visible on the workbench.

L'atelier de fabrication de théière se déroulera sous la direction d'un artiste local spécialisé dans le zisha. À travers l'échange et la pratique, vous comprendrez la relation intrinsèque entre la forme, la fonction et l'esthétique de la théière, ainsi que la logique artisanale qui guide sa création.