Plan de cours sur la cérémonie[1] du thé – Niveau Débutant 1

Session hiver 2017

Professeure : Soga Gauvin

Assistante : Michiko Nagashima

Tous les samedis, du 11 février au 15 avril 2017, de 11 h 30 à 13 h 30
Espace Japon (Université Laval, pavillon Jean-Charles-Bonenfant, niveau 00)

Coût pour 10 cours

- Membre de la communauté universitaire : 145 $ (95 $ + 50 $ pour le thé et les friandises)
- Non membre de la communauté universitaire : 160 $ (110 $ + 50 $ pour le thé et les friandises)

Maximum : 8 personnes

1er cours – 11 février : Introduction au *chado*

- Préparation des ustensiles (*mizuya*)
- Les salutations
- Rôle de l'invité (comment boire du thé)
- Utilisation du *fukusa* (tissu de soie)

2e cours – 18 février : *Bonryaku demae*

- Purifier le *natsume* et le *chashaku* (le contenant de thé et la cuillère pour le thé)
- Plier le *chakin* (serviette pour essuyer le bol)
- Comment goûter les friandises
- Pratique du *bonryaku demae* (étapes pour faire du thé)

3e cours – 25 février : *Bonryaku demae*

- *Warigeiko*
- Procédure du *bonryaku demae*
- Rôle de l'invité pour le *bonryaku demae*

[1] Cette version de la cérémonie du thé utilise une table et une chaise (sauf pour le 5e cours)

4e cours – 4 mars : *Bonryaku demae*

- *Warigeiko*
- Procédure du *bonryaku demae*
- Rôle de l'invité pour le *Bonryaku demae*

5e cours – 11 mars : *Bonryaku demae* (s'asseoir sur les tatamis)

- Pratique de *sekiiri* (regarder le *kakejiku* et les fleurs)
- Perfectionner le *bonryaku demae*
- Perfectionner le rôle de l'invité pour le *bonryaku demae*

6e cours – 18 mars : *Tenchaban usucha demae*

- *Warigeiko*
- Utilisation de la *hishaku* (la louche en bambou)
- Utilisation du *mizusashi* (récipient d'eau froide)
- Utilisation du *mizutsugi* (bouilloire d'eau froide)
- Utilisation du *kama* (chaudron)
- Pratique de la conversation concernant le thé et les friandises
- Pratique de la conversation concernant les objets

7e cours – 25 mars : *Tenchaban usucha demae*

- Procédure du *tenchaban usucha demae*
- *Tenchaban usucha demae* (les étapes) avec *haiken* (appréciation des objets)
- Rôle de l'invité pour le *tenchaban usucha demae*
- Rôle du *hanto* (l'assistant)

8e cours – 1er avril : *Tenchaban usucha demae*

- Procédure du *tenchaban usucha demae*
- *Tenchaban usucha demae* avec *haiken* (appréciation des objets)
- Rôle de l'invité pour le *tenchaban usucha demae*
- Pratique de la conversation concernant le thé et les friandises
- Pratique de la conversation concernant les objets
- Rôle du *hanto* (l'assistant)

9e cours – 8 avril : *Tenchaban usucha demae*

- Perfectionner la procédure du *tenchaban usucha demae*
- Perfectionner le rôle de l'invité pour le *tenchaban usucha demae*
- Perfectionner le rôle du *hanto* (l'assistant) pour le *tenchaban usucha demae*
- Rôle de l'invité pour l'*usucha*

10e cours – 15 avril : *Tenchaban usucha demae*

- Démonstration faite par les étudiants, cours ouvert au public

Pour recevoir un certificat officiel du grand maître de Kyoto, les élèves doivent suivre et réussir 20 cours. Des frais supplémentaires s'appliquent.

Curriculum vitae de la professeure : Mme Masami (Soga) Gauvin

1971 : Commence à étudier la cérémonie du thé au Japon.

1987 : Fonde le Club Chado au Carrefour Japon à l'Université Laval.

2010 : Obtient son *chamei* (nom officiel de professeur du *chado* : Soga. Nom émis par le grand maître de Kyoto). Obtention de la licence de 2e degré d'instructeur.

2011 : Étudie à l'École de Chado Urasenke à Kyoto au Japon et obtient un certificat d'enseignement de la cérémonie du thé de l'école publique.

2011 : Fonde l'Association Chado Urasenke Tankokai de Québec.

2012 : Obtient une licence de 1er degré d'instructeur.

Curriculum vitae de l'assistante : Mme Michiko Nagashima

1987 : Commence à étudier la cérémonie du thé.

2009 : Obtient une licence de débutante.

2011 : Devient la vice-présidente de l'Association Chado Urasenke Tankokai de Québec.

2011 : Obtient une licence de 4e degré d'instructeur.