

# Plan de cours sur la cérémonie<sup>1</sup> du thé – Niveau Débutant 2

## Session hiver 2017

Professeure : Soga Gauvin

Assistante : Michiko Nagashima

**Tous les samedis, du 11 février au 15 avril 2017, de 9 h à 11 h**

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

*Dans tous les cours, sauf dans le 5<sup>e</sup>, les participants utilisent une table et des chaises.*

### **1<sup>er</sup> cours – 11 février : Révision du niveau Débutant 1**

---

- Préparation des ustensiles (*mizuya*)
- Utilisation du *fukusa* (tissu de soie)
- Purifier le *natsume* et le *chashaku* (le contenant pour le thé et la cuillère pour le thé)
- Plier le *chakin* (serviette pour essuyer le bol)
- Manière de goûter les friandises
- Rôle de l'invité (comment boire du thé)
- *Bonryaku demae* (révision)

### **2<sup>e</sup> cours – 18 février : *Tenchaban usucha demae* (thé léger)**

---

*Dans cette version de la cérémonie du thé, une table qui se nomme Tenchaban et une chaise sont utilisées.*

- Explications historique concernant le *tenchaban*
- Utilisation de la *hishaku* (la louche en bambou)
- Utilisation du *mizutsugi* (bouilloire pour l'eau froide)
- Procédure du *tenchaban usucha demae*
- Pratique du rôle de l'invité pour le *tenchaban usucha demae*

---

<sup>1</sup> Pour les étudiants qui ont déjà suivi le cours du niveau Débutant 1 ou un cours équivalant à ce niveau.

### **3<sup>e</sup> cours – 25 février : *Tenchaban usucha demae* (thé léger)**

---

- Procédure du *tenchaban usucha demae*
- 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

### **4<sup>e</sup> cours – 4 mars : *Tenchaban usucha demae* (thé léger)**

---

- Procédure du *tenchaban usucha demae*
- Rôle de l'invité pour le *tenchaban usucha demae*
- Rôle du *hanto* (l'assistant)

### **5<sup>e</sup> cours – 11 mars : *Usucha hakobidemae* (s'asseoir sur les tatamis)**

---

- Révision de *sekiiri* (regarder le *kakejiku* et fleurs)
- Rôle de l'invité pour l'*usucha hakobidemae*
- Pratique de la conversation concernant le thé et les friandises
- Pratique de la conversation concernant les objets

### **6<sup>e</sup> cours – 18 mars : *Tenchaban koicha demae* (thé corsé)**

---

- Explication de la philosophie du *koicha* (thé corsé)
- Manière de goûter la friandise pour le *koicha* en utilisant le *fuchidaka*
- Démonstration de *tenchaban koicha demae* par la professeure
- *Warigeiko* (*yohosabaki* par *fukusa*)
- *Warigeiko* pour *chaire* (contenant pour le thé corsé)
- Rôle de l'invité pour le *tenchaban koicha demae*
- Rôle du *hanto* (l'assistant)
- Pratique de la conversation concernant le thé et les friandises pour *koicha*
- Pratique de la conversation concernant les objets pour *koicha*
- Pratique de la conversation concernant le bol pour thé

### **7<sup>e</sup> cours – 25 mars : *Tenchaban koicha demae* (thé corsé)**

---

- Pratique de la procédure du *tenchaban koicha demae*
- Pratique du rôle de l'invité pour le *tenchaban koicha demae*
- Pratique du rôle du *hanto* (l'assistant) pour le *tenchaban koicha demae*

## **8<sup>e</sup> cours – 1<sup>er</sup> avril : *Tenchaban koicha demae* (thé corsé)**

---

- Pratique de la procédure du *tenchaban koicha demae*
- Pratique du rôle de l'invité pour le *tenchaban koicha demae*
- Pratique du rôle du *hanto* (l'assistant) pour le *tenchaban koicha demae*

## **9<sup>e</sup> cours – 8 avril : *Tenchaban koicha demae* (thé corsé)**

---

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

## **10<sup>e</sup> cours\* – 15 avril : *Tenchaban koicha demae* (thé corsé)**

---

- Perfectionner la procédure du *tenchaban koicha demae*
- Perfectionner le rôle de l'invité pour le *tenchaban koicha demae*
- Perfectionner le rôle du *hanto* (l'assistant) pour le *tenchaban koicha 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 2<sup>e</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 4<sup>e</sup> degré d'instructeur.