中国传统制茶技艺及其相关习俗

-2022-

06-ÉCONOMIE
MÉTIER
AGRICULTURE

CHINE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MOURIR
TUER
SACRIFICE

03-SOCIÉTÉ
SOCIÉTÉ

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
THÉ



中国传统制茶技艺及其相关习俗

-2022-

06-ÉCONOMIE
MÉTIER
AGRICULTURE

CHINE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MOURIR
TUER
SACRIFICE

03-SOCIÉTÉ
SOCIÉTÉ

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
THÉ



中国传统制茶技艺及其相关习俗

-2022-

06-ÉCONOMIE
MÉTIER
AGRICULTURE

CHINE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MOURIR
TUER
SACRIFICE

03-SOCIÉTÉ
SOCIÉTÉ

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
THÉ



中国传统制茶技艺及其相关习俗

-2022-

06-ÉCONOMIE
MÉTIER
AGRICULTURE

CHINE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MOURIR
TUER
SACRIFICE

03-SOCIÉTÉ
SOCIÉTÉ

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
THÉ



Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées en Chine

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées englobent les connaissances, savoir-faire et pratiques en matière de gestion des plantations de thé, de cueillette des feuilles de thé, de transformation à la main, de consommation et de partage du thé. Les producteurs ont créé six sortes de thés suivant les coutumes locales et l'environnement naturel : le thé vert, le thé jaune, le thé sombre, le thé blanc, le thé oolong et le thé noir. Si l'on ajoute à cela les thés retravaillés tels que les thés aux fleurs, on recense plus de 2 000 produits à base de thé aux couleurs, arômes, saveurs et formes divers et variés. Le thé est omniprésent dans le quotidien des Chinois. On sert le thé infusé ou bouilli dans le cadre familial, au travail, dans des salons de thé, des restaurants et des temples. C'est un élément important des relations sociales et des cérémonies telles que les mariages et les sacrifices. Les pratiques consistant à accueillir les invités avec du thé et à tisser de bonnes relations avec sa famille et ses voisins au travers d'activités ayant un rapport avec le thé sont des coutumes communes à de nombreux groupes ethniques...(...)

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées en Chine

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées englobent les connaissances, savoir-faire et pratiques en matière de gestion des plantations de thé, de cueillette des feuilles de thé, de transformation à la main, de consommation et de partage du thé. Les producteurs ont créé six sortes de thés suivant les coutumes locales et l'environnement naturel : le thé vert, le thé jaune, le thé sombre, le thé blanc, le thé oolong et le thé noir. Si l'on ajoute à cela les thés retravaillés tels que les thés aux fleurs, on recense plus de 2 000 produits à base de thé aux couleurs, arômes, saveurs et formes divers et variés. Le thé est omniprésent dans le quotidien des Chinois. On sert le thé infusé ou bouilli dans le cadre familial, au travail, dans des salons de thé, des restaurants et des temples. C'est un élément important des relations sociales et des cérémonies telles que les mariages et les sacrifices. Les pratiques consistant à accueillir les invités avec du thé et à tisser de bonnes relations avec sa famille et ses voisins au travers d'activités ayant un rapport avec le thé sont des coutumes communes à de nombreux groupes ethniques...(...)

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées en Chine

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées englobent les connaissances, savoir-faire et pratiques en matière de gestion des plantations de thé, de cueillette des feuilles de thé, de transformation à la main, de consommation et de partage du thé. Les producteurs ont créé six sortes de thés suivant les coutumes locales et l'environnement naturel : le thé vert, le thé jaune, le thé sombre, le thé blanc, le thé oolong et le thé noir. Si l'on ajoute à cela les thés retravaillés tels que les thés aux fleurs, on recense plus de 2 000 produits à base de thé aux couleurs, arômes, saveurs et formes divers et variés. Le thé est omniprésent dans le quotidien des Chinois. On sert le thé infusé ou bouilli dans le cadre familial, au travail, dans des salons de thé, des restaurants et des temples. C'est un élément important des relations sociales et des cérémonies telles que les mariages et les sacrifices. Les pratiques consistant à accueillir les invités avec du thé et à tisser de bonnes relations avec sa famille et ses voisins au travers d'activités ayant un rapport avec le thé sont des coutumes communes à de nombreux groupes ethniques...(...)

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées en Chine

Les techniques traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées englobent les connaissances, savoir-faire et pratiques en matière de gestion des plantations de thé, de cueillette des feuilles de thé, de transformation à la main, de consommation et de partage du thé. Les producteurs ont créé six sortes de thés suivant les coutumes locales et l'environnement naturel : le thé vert, le thé jaune, le thé sombre, le thé blanc, le thé oolong et le thé noir. Si l'on ajoute à cela les thés retravaillés tels que les thés aux fleurs, on recense plus de 2 000 produits à base de thé aux couleurs, arômes, saveurs et formes divers et variés. Le thé est omniprésent dans le quotidien des Chinois. On sert le thé infusé ou bouilli dans le cadre familial, au travail, dans des salons de thé, des restaurants et des temples. C'est un élément important des relations sociales et des cérémonies telles que les mariages et les sacrifices. Les pratiques consistant à accueillir les invités avec du thé et à tisser de bonnes relations avec sa famille et ses voisins au travers d'activités ayant un rapport avec le thé sont des coutumes communes à de nombreux groupes ethniques...(...)