

ariana



musée suisse
de la céramique
et du verre
genève

schweizerisches
museum für
keramik und glas
genf

swiss museum
for ceramics
and glass
geneva

Théières en goguette

**Naissance et évolution
d'un art de vivre**

21.06.2019

13.09.2020



**Un musée
Ville de Genève**

www.ariana-geneve.ch



VILLE DE
GENÈVE

Théières en gogouette **21.06.2019**

**Naissance et évolution
d'un art de vivre** **13.09.2020**

Née au début du 16^e siècle en Chine, la théière va connaître une diffusion fulgurante et parvenir en Europe par le biais des grandes Compagnies des Indes orientales. Plus qu'un simple objet utilitaire bien connu aujourd'hui dans nos contrées, la théière témoigne d'un art de vivre qui se développe autour de la consommation du thé. Cette boisson exotique se propagera dans toutes les couches sociales au cours des siècles.

Composée d'un corps, d'un goulot, d'une anse et d'un couvercle, chaque théière a ses caractéristiques. L'évocation de cette forme et de son histoire permet de découvrir la richesse des collections du musée dont la diversité des styles, des décors ou des éléments rajoutés sont révélateurs d'une mode en perpétuelle évolution.

Cette exposition fait également appel à vos sens. Outre la vue, l'odorat et le goût sont sollicités, sens rarement conviés dans les musées.

Le Musée Ariana conserve dans ses collections plus de 330 théières. Si 74 théières peuvent être observées dans les salles, de nombreuses autres se cachent dans les réserves. Cette exposition est l'occasion de découvrir l'évolution de cet objet fascinant durant 500 ans, tant au niveau formel que stylistique ou décoratif.

Sommaire

Un arbuste millénaire	p.6
L'art de boire le thé	p.8
La naissance d'une forme	p.10
Les théières pourpres	p.12
Les théières en porcelaine de l'Empire du Milieu	p.14
La cérémonie du thé au Japon, un art sophistiqué	p.16
Le thé dans les Cours européennes	p.18
Un service à thé marqué aux épées croisées bleues	p.20
Les Anglais à l'heure du tea time	p.22
Quand les théières s'inspirent de la nature	p.24
Anses, goulots et prises se déchaînent	p.25
Bibliographie	p.26
Programme de médiation	p.28

Un arbuste millénaire

Chant du thé

Le premier bol imprègne mes lèvres et ma gorge
Le deuxième déchire le voile de ma triste solitude
Le troisième sème le trouble dans mes pensées desséchées
Qui ne retiennent que le Livre en cinq mille caractères
Le quatrième provoque une légère transpiration
Dissipant par mes pores les peines de toute une vie
Le cinquième purifie mes os et ma chair
Le sixième m'unit aux Immortels
Le septième, je ne puis m'empêcher de le boire
Sous mes aisselles, je sens naître une douce brise.

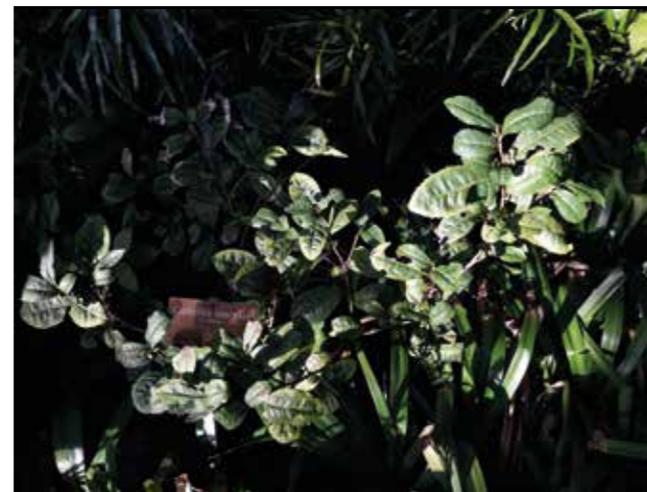
Lu Tong (795-835), poète et maître du thé

L'origine du thé nous est rapportée par trois légendes.

Selon la légende chinoise, la découverte du thé serait attribuée à l'empereur Shen Nong en 2737 avant notre ère. Surnommé le laboureur divin, il a instauré l'hygiène en obligeant son peuple à boire de l'eau chaude pour éviter les maladies. Un jour, en parcourant son royaume, il s'arrêta sur une colline pour contempler le paysage. Son serviteur lui servit un bol d'eau chaude et l'empereur s'endormit. À son réveil, il constata que des feuilles étaient tombées dans son bol. Il observa l'eau qui avait pris une teinte verte, il respira et constata que l'eau dégageait un parfum, il goûta et sentit une grande force l'envahir. Ainsi naquit le thé!

La légende indienne raconte l'histoire du prince Bodhi Dharma au 6^e siècle de notre ère, qui avait fait vœu de ne pas dormir pendant 9 ans afin d'enseigner le bouddhisme en Chine. Après trois années de méditation, le sommeil s'empara de lui, il eut alors l'inspiration divine d'arracher quelques feuilles de l'arbuste qui poussait à proximité et de les mâcher. Il constata qu'elles lui permirent de retourner dans un état de concentration nécessaire à sa méditation.

La version japonaise diffère légèrement. Selon celle-ci, le prince succomba finalement au sommeil et se réveilla furieux d'avoir failli à son vœu. Le prince décida alors de se couper les paupières, pour garder les yeux ouverts, et les jeta par terre. Quelques années plus tard, il repassa au même endroit et constata que deux grands arbustes avaient poussé. Il en goûta les feuilles et s'aperçut qu'elles avaient la capacité de le maintenir éveillé.



Le théier est un arbuste - *Camellia sinensis* - qui appartient à la famille des *Théaceae*. Il peut atteindre 10 à 15 mètres de hauteur à l'état sauvage dans les contrées du Sud-Ouest de la Chine mais, taillé sous forme d'arbuste, aux alentours de notre ère, il ne dépasse pas 1 à 1 mètre 50. Il est cultivé dans les régions chaudes et humides (Fujian, Hunan, Sichuan, Guangdong) pour ses feuilles qui, une fois séchées, servent à la préparation du thé. Il est connu et utilisé depuis la dynastie Han (206 av. - 220 ap. J.-C.) pour ses vertus thérapeutiques.

Les différentes sortes de thé sont obtenues à partir de cette seule espèce. C'est le traitement des feuilles (flétrissage, roulage, fermentation, dessiccation) qui va apporter la diversité (thé blanc, thé jaune, thé vert, thé noir, thé rouge, thé oolong). Plus la feuille subit d'étapes dans son processus de fabrication, plus sa couleur s'assombrit.

- 1 Gravure « Le vrai arbre à thé »
Pierre Joseph Buc'hoz, *Histoire universelle du règne végétal*, vol. 4, Paris, 1775-1778.
- 2 *Camellia sinensis* au Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Serre Tempérée - Numéro de spécimen cultivé: 20120262J0
N° IPEN: XXG20120262
- 3 *Des marchands de chats et des vendeurs de thé dans le port de Pékin.*
Clément Pellé, *L'empire chinois, illustré d'après des dessins [...] par Thomas Allom [...]*, vol. 1, Londres - [1845?]
- 4 *La culture du thé et la préparation des feuilles de thé en Chine.*
Clément Pellé, *L'empire chinois, illustré d'après des dessins [...] par Thomas Allom [...]*, vol. 1, Londres - [1845?]

L'art de boire le thé

« On boit le thé pour oublier le bruit du monde. »

Lu Yu (733-804), maître de thé sous la dynastie Tang (618-907)

L'histoire des théières est intimement liée à l'art de consommer le thé. Selon les époques, les feuilles de thé sont traitées différemment.

On distingue trois périodes.

L'âge du thé bouilli

Sous la dynastie des Tang (618-907), le thé est bouilli. Les feuilles récoltées sont passées à la vapeur avant d'être concassées en fines particules et compressées dans des moules de formes variées, afin d'obtenir de petites briques ou gâteaux de thé. Ces briques, facilement transportables sur les routes, deviennent rapidement une monnaie d'échange et peuvent avoir des formes (boule, disque, brique...), des valeurs et des poids divers. Certaines sont ornées d'inscriptions comme des idéogrammes ou des motifs traditionnels, en relief.

Lors de la consommation du thé, les briques de thé sont mises à rôtir afin d'éliminer les insectes, avant d'être moulues puis tamisées et bouillies avec du sel et agrémentées de divers ingrédients comme du gingembre, des épices, du lait ou des oignons. Le thé obtenu est servi dans des bols en grès à l'aide d'une louche. Cette manière de consommer le thé est encore pratiquée au Tibet et en Mongolie où il est mélangé avec du sel et du beurre de yak.

« Les trois qualités du thé : a-ja, baja, ra-ja
Mets-les dans le pot de cuivre Bkra-çis khyil-ba
(tourbillon de Bonne Fortune)
Avec du sel blanc du nord
relève le goût du thé
Avec du lait d'une vache qui a mis bas l'an dernier
améliore la couleur »

Guésar de Ling, épopée tibétaine du 11^e siècle



1

Le bouddhisme est probablement l'un des facteurs qui a contribué à la consommation du thé, permettant aux moines de rester éveillés pendant les longues heures de méditation.

Un autre facteur est l'apparition du recueil rédigé par le grand lettré Lu Yu (733-804) sur le thé *Cha Jing* ou *Classique du thé* encore célèbre de nos jours, qui stimula vivement, à l'époque, l'intérêt des lettrés pour cette boisson. Ce traité axé sur l'origine du thé, ses variétés, sa culture et ses méthodes de fabrication, élève le thé au rang d'art de cour, véritable symbole de raffinement. Pour Lu Yu, trois facteurs sont essentiels pour obtenir un bon thé : la qualité et la température de l'eau ainsi que le temps d'infusion. Les découvertes de vaisselles et d'ustensiles ainsi que de poèmes sur la consommation du thé dans des tombes Tang montrent bien l'importance qu'on a attribué à cette boisson.



2

L'âge du thé battu

Sous la dynastie des Song (960-1279), le thé est battu. Grâce à une meule, les feuilles sont réduites en fine poudre, qui est émulsionnée avec un fouet de bambou dans l'eau chaude afin d'obtenir une mousse onctueuse. À cette époque, le thé se généralise en Chine pour devenir une boisson nationale. Les amateurs organisent des rencontres amicales de dégustation, des concours, et les potiers créent des bols en céramique, pour mieux le savourer.

Au même moment, le thé et les premiers théiers sont implantés au Japon. La consommation du thé entrera progressivement dans les habitudes de la population nippone. Actuellement, cette technique de préparation est toujours utilisée pour la cérémonie du thé *Chanoyu*.



3

L'âge du thé infusé

En 1391, sous la dynastie des Ming (1368-1644), un décret de l'empereur Hongwu impose un retour à la simplicité. L'impôt est désormais payé non plus sous forme de brique de thé mais de feuilles.

Les feuilles de thé séchées et torréfiées sont désormais infusées dans l'eau chaude. Cette nouvelle manière de préparer le thé engendre un nouvel ustensile : la théière, rendant obsolètes les ustensiles utilisés auparavant comme la meule, le tamis, le fouet ou la louche.

Née probablement au début du 16^e siècle dans l'Empire du Milieu, la théière va connaître une diffusion fulgurante à travers le monde. Dès le 17^e siècle, les Européens découvrent cette nouvelle boisson exotique, le thé infusé, grâce aux négociants de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC : Vereenigde Oostindische Compagnie).

1 Briques de thé

2 Thé battu

3 Feuilles de thé

La naissance d'une forme

L'origine de la théière est incertaine. Certains historiens pensent qu'elle dérive des bouilloires en céramique, d'autres des verseuses à alcool (*he*) en bronze chinois. Ces verseuses, utilisées pour les boissons fermentées sous l'époque Shang (1570-1045 av. J.-C.), possèdent les différents éléments constitutifs de la théière (corps, anse, goulot et couvercle) mais comptent généralement trois ou quatre pieds.

Les chercheurs s'accordent pourtant à dire que les premières théières font leur apparition dans la région de Yixing (Jiangsu) au début du 16^e siècle. Le Flagstaff House Museum of Tea Ware à Hong Kong abrite dans ses collections la plus ancienne théière retrouvée, qui date de 1513 et est signée par le potier Gong Chun.

La théière est un récipient destiné à infuser les feuilles de thé et à servir le thé. Aujourd'hui, elles sont réalisées dans divers matériaux comme le grès, la terre cuite, la porcelaine, la faïence, le verre, la fonte, l'étain ou l'argent... Selon la matière utilisée, la théière peut être classifiée «à mémoire» ou «sans mémoire». Les premières sont en grès ou terre cuite non vitrifiées, poreuses, conservant le goût du thé; les secondes en fonte, verre, métal ou porcelaine émaillée sont «sans mémoire» car les parois n'absorbent pas l'arôme des particules de thé.

Quatre éléments composent la théière: le corps, le couvercle, l'anse et le goulot. Elle se différencie d'une cafetière par un corps généralement plus pansu et par la présence d'un filtre à l'intérieur, à l'embouchure du goulot.

La construction d'une théière peut faire appel à différentes techniques. Le corps peut être tourné, moulé, modelé ou coulé. Elle peut être de toutes formes et de toutes tailles; chaque époque ayant ses préférences de modèles, de décors, de matières et de tailles.

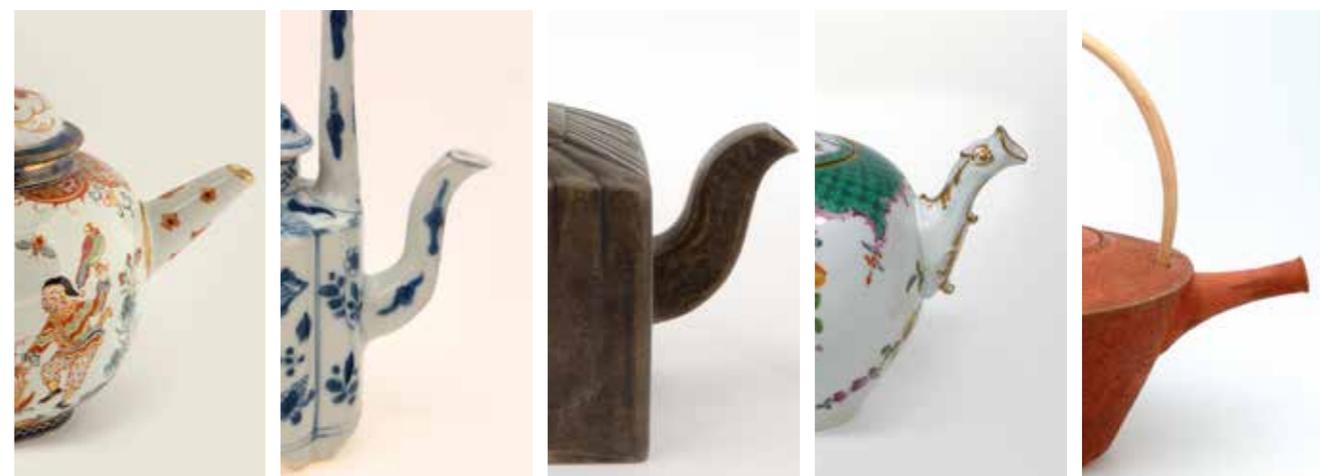
Si ses techniques de fabrication sont diverses, les modèles le sont également. Le corps peut être façonné en forme de poire (piriforme), d'un cylindre (litron), d'une sphère (sphérique), de formes géométriques (carrée, rectangulaire, pyramidale) ou même d'un lotus (lotiforme). De nombreuses formes trouvent leur origine dans les modèles asiatiques, que ce soit en provenance de Chine, de Corée ou du Japon.

L'anse, qui permet de saisir l'objet, doit être suffisamment écartée du corps pour y passer au minimum un doigt. Celle-ci peut être arrondie, relevée, angulaire, lobée, moulurée ou végétalisée selon les modes et les époques. Elle est placée généralement verticalement et à l'opposé du goulot.

Le goulot, qui permet d'écouler le thé, peut être quant à lui droit, courbé, incurvé en «s», végétalisé. Les céramistes le placent généralement dans l'axe de l'anse, d'autres perpendiculairement. C'est l'élément le plus complexe; une bonne théière doit verser correctement.

Le couvercle – emboîté ou emboîtant – plat ou bombé, est doté d'une prise de forme variée qui permet un soulèvement plus aisé.

Ces différents éléments, coulés ou modelés sont collés à la barbotine au corps de la théière. Cette dernière reste un objet complexe à façonner car les différents éléments qui la composent doivent être réalisés simultanément pour obtenir le même temps de séchage et garder ainsi un certain équilibre.



1 Diversité des anses
2 Diversité des goulots
3 Diversité des prises

Les théières pourpres

Chant du thé

« Ah qu'il est merveilleux ce thé cueilli avant que la brise aimable ait balayé les perles de glace de ses feuilles.

Et dont les minuscules bourgeons brillent comme de l'or!

Emballé frais encore et son parfum exhalé par la torrification.

Sa bonté essentielle a été préservée et rien n'a été gaspillé.

Ce thé est destiné à la Cour et à la haute noblesse,

Comment est-il parvenu à la cabane d'un pauvre montagnard?

[...]

Pour honorer le thé, j'ai clos mon portail de branchages

De peur que les gens vulgaires ne viennent m'importuner

Et j'ai pris ma tasse diaphane

Pour le préparer et le savourer tout seul. »

Lu Tong (795-835), poète et maître du thé

La ville de Yixing, dans la province du Jiangsu, à 200 kilomètres de Shanghai, possède une longue tradition céramique. Composés d'argile pourpre, de kaolin, de quartz, de silice, de mica et de fer, les grès de Yixing sont particulièrement appréciés pour la production des théières. Leur grande renommée est due à la qualité particulière du grès mais également à la dextérité des céramistes qui ont su développer leur créativité aussi bien dans les décors que dans les formes et les couleurs.

Ces grès sont cuits à une température entre 1100° et 1200°C en atmosphère oxydante. La sous-cuisson volontaire du grès permet de limiter la vitrification et d'assurer une certaine porosité des parois qui garderont en mémoire le goût du thé pour le magnifier au cours des ans. C'est pourquoi il est conseillé d'utiliser toujours la même famille de thé pour une même théière.

Au cours des siècles, les théières de Yixing présentent un large répertoire formel et décoratif. On découvre ainsi des formes géométriques, d'autres inspirées de la vaisselle en bronze des périodes archaïques ou de la porcelaine de Jingdezhen ainsi que celles influencées par la nature, qui restent les plus populaires. Les potiers s'inspirent et reprennent à la fois des formes ancestrales tout en créant des modèles inédits.

La théière de Yixing est traditionnellement façonnée à la main par un seul potier, contrairement au travail collectif en cours dans les manufactures de porcelaine à Jingdezhen. Sa construction associe différentes techniques : travail de la plaque, de la tournette et de l'estampage. En renonçant au tour, toutes les formes sont permises. L'artiste joue sur la diversité des formes du corps mais développe également sa créativité dans l'aspect des anses, des goulots et des prises. Ces théières possèdent soit une demi-sphère soit sont percées de petits trous « ruche d'abeilles » faisant office de filtre à l'embouchure du goulot.



3

4

Une théière de Yixing est considérée comme réussie dès lors que l'écoulement est aisé et que les éléments ajoutés s'alignent sur un même plan horizontal : c'est la règle des trois niveaux. De même, afin que l'ensemble soit harmonieux, la forme du goulot et de l'anse correspondent toujours à celle du corps. Si le corps est quadrangulaire, le bec verseur et l'anse doivent être quadrangulaires.

Les premières théières, réalisées au début du 16^e siècle, ont un volume relativement important mais, dès le début du 17^e siècle, elles deviennent plus petites pour satisfaire les amateurs de thé soit par souci d'économie, soit pour obtenir de meilleurs arômes. Les lettrés, hauts fonctionnaires de l'État, sont de grands amateurs de thé ; certains n'hésitent pas à soutenir financièrement le travail de jeunes potiers ou à s'impliquer dans la création de théières. Ils aiment les théières sobres, élégantes dont certaines peuvent être agrémentées de motifs empruntés à la peinture chinoise ou à la calligraphie.

Si ces théières intéressent le marché chinois, elles sont également exportées en Asie et en Europe où elles suscitent l'enthousiasme. Grâce aux premiers négociants de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, elles accompagnent les cargaisons de thé sur les marchés d'Amsterdam. Ces grès rouges auront une influence certaine sur les productions européennes, comme à Delft où trois faïenciers, Lambertus Cleffius, Samuel van Eenhoorn et Ary de Milde vont façonner au tour des théières rouges dès 1665, qui reprendront les motifs décoratifs de celles de Yixing.

Elles seront également une source d'inspiration pour les manufactures anglaises du Staffordshire où les frères David et Philip Elers, venus de Hollande fabriquent à leur tour, à la fin du 17^e siècle, des « porcelaines rouges chinoises » dont les formes et les décors s'inspirent à la fois des théières de Yixing mais aussi de modèles d'argenterie anglaise, eux-mêmes influencés par les théières de Yixing. Johann Friedrich Böttger (1682-1719) réalise également des grès rouges à la manufacture de Meissen au début du 18^e siècle.

Si, depuis le début du 20^e siècle, elles sont appelées « théières de Yixing », dès leur arrivée en Europe au 17^e siècle, elles portent le nom de *boccaro*, dérivé de *buccaro*, poterie mexicaine de couleur similaire importée au siècle précédent par les Portugais.

Aujourd'hui, la production de théières à Yixing reste un marché florissant entre créations industrielles – par coulage dans des moules en plâtre – et œuvres d'artistes.

1 Théière, Yixing (Chine), 18^e siècle
Grès rouge – L. 17 cm H. 11.5 cm – Collection Musée Ariana

2 Théière, Yixing (Chine), vers 1700
Grès rouge – L. 15 cm H. 10.5 cm – Collection Musée Ariana

3 Filtre demi-sphère

4 Filtre « ruche d'abeilles »

Les théières en porcelaine de l'Empire du Milieu

Les premières théières chinoises en porcelaine à parvenir en Europe sont de style Bleu et blanc qui se caractérise par l'utilisation d'un seul oxyde pour le décor, posé sous la couverture: le bleu de cobalt.

À cette époque, les théières destinées à l'exportation sont généralement sphériques au couvercle bombé, à l'anse arrondie et au goulot droit oblique, contrairement à celles destinées au marché chinois où le goulot est incurvé en «S».

Les théières conservées dans les collections du Musée Ariana montrent des styles différents, tant au niveau formel qu'icônographique, comme la théière au corps et au couvercle quadrilobés, à l'anse haute et au goulot incurvé, qui rappelle les anciennes verseuses à vin chinoises. L'anse en panier, facilitant le service du thé, apporte une certaine verticalité à l'objet.

La théière avec son goulot incurvé en «S» date du 18^e siècle; elle a été enrichie un siècle plus tard d'éléments en argent au niveau de l'anse, du goulot et du couvercle. Cette pratique d'agrémenter la porcelaine de métal précieux (argent ou bronze doré) débute en Europe au 17^e siècle afin d'accroître l'exotisme et de sublimer la porcelaine chinoise.



2

La guerre civile qui éclate en Chine au milieu du 17^e siècle (1647-1682) voit la fermeture des manufactures de Jingdezhen. Les Hollandais qui dominent le marché du thé et des théières, ne pouvant plus s'approvisionner en porcelaine chinoise, se tournent vers le Japon pour satisfaire le marché européen.

Dès 1680, les activités porcelainières chinoises reprennent et le style Imari japonais, avec ses couleurs chatoyantes, est copié par les artisans de Jingdezhen. Les théières chinoises de type Imari se caractérisent par un décor tricolore: le bleu de cobalt posé sous couverture, le rouge de fer et l'or posés sur la couverture. Les motifs décoratifs qui plaisent aux Européens de l'époque sont les motifs floraux, dotés d'un pouvoir symbolique très fort, même s'ils n'en connaissent pas la signification.

Les potiers chinois créent à la même époque de nouvelles palettes de couleurs afin de reconquérir leur place de leader sur le marché de la porcelaine face aux Japonais. La Famille verte, née sous le règne de l'empereur Kangxi (1661-1722), se caractérise par l'utilisation d'une variété de nuances d'émaux verts translucides à base d'oxyde de cuivre, posés sur la couverture. Les motifs présents sur les théières ne sont pas différents de ceux que l'on retrouve sur la vaisselle d'exportation (fleurs, plantes, animaux réels ou imaginaires). Ces décors montrent une parfaite maîtrise de la composition, avec un dessin savant et vigoureux qui se déploie à la fois sur la surface tout en rondeur de la théière mais également sur l'anse, le couvercle plat et le goulot droit oblique.

1



3

La qualité de l'ornementation, l'absence de surcharge décorative, l'effet donné par la juxtaposition habile des touches colorées et l'exotisme des décors justifient l'attrait des Européens pour ces objets. C'est sous l'influence de l'empereur Kangxi, grand amateur de thé, qu'un autre mode de dégustation émerge en Chine. On boit le thé dans un bol couvert qui permet de conserver la chaleur mais également de repousser doucement les feuilles de thé qui trempent dans l'eau.



4

Le type Famille rose est créé sous le règne de l'empereur Qianlong (1735-1796). Comme pour la Famille verte, le décor est posé sur la couverture, c'est-à-dire après une première cuisson. La Famille rose se caractérise par l'utilisation du pourpre de Cassius mélangé à un blanc opaque à base d'arsenic. L'utilisation des émaux polychromes pour la réalisation des motifs floraux et l'abondance de la dorure en font des objets précieux rappelant les riches brocarts. La forme sphérique des premières théières, est toujours appréciée sous la dynastie des Qing.



5

- 1 *Théière*, Chine, 2^e moitié du 17^e siècle
Porcelaine, décor bleu sous couverture – L. 13.5 cm H. 18 cm
Collection Musée Ariana
- 2 *Théière*, Chine, vers 1700,
Porcelaine, décor bleu sous couverture, argent (19^e siècle) – L. 18 cm H. 12.5 cm
Collection Musée Ariana
- 3 *Théière*, Chine, vers 1700
Porcelaine, décor aux émaux polychromes – L. 20 cm H. 11.5 cm
Collection Musée Ariana
- 4 *Bol couvert et soucoupe*, Chine, 19^e siècle
Porcelaine, décor bleu sous couverture – Diam. 9.5 cm (bol)
Collection Musée Ariana
- 5 *Théière*, Chine, vers 1730
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – L. 15.5 cm H. 12.5 cm
Collection Musée Ariana

La cérémonie du thé au Japon, un art sophistiqué

« Il y a dans le goût du thé
comme un charme subtil
qui le rend irrésistible et propre à être sublimé.
Le thé n'a ni l'arrogance du vin
ni l'affectation du café - et encore moins
l'innocence minaudière du cacao ».

Okakura Kakuzo (1863-1913), écrivain japonais

C'est grâce aux moines bouddhistes que le thé est introduit au Japon. La tradition veut que ce soit le moine Dengyō Daishi (767-822) qui ramène, le premier, des briques de thé ainsi que quelques plants de théier provenant de Chine en l'an 805, sous le règne de l'Empereur Saga (786-842). Le thé bouilli n'aurait rencontré qu'un intérêt tout relatif à cette époque.

Il faudra attendre le retour de Chine du maître zen Eisai (1141-1215), pour que soit introduit le thé battu, tel que le pratiquaient les Chinois sous la dynastie des Song (960-1279). Cette émulsion onctueuse est obtenue en mélangeant de la poudre de thé vert *matcha* avec de l'eau chaude dans un bol grâce à un fouet en bambou. Il sera consommé dans les monastères pour ses vertus thérapeutiques mais également pour permettre aux moines de garder leur concentration.

La culture du thé connaît son apogée au 16^e siècle lorsque la cérémonie du thé fut codifiée. Avec le grand maître Sen no Rikyū (1522-1591), le thé devient un art, une philosophie, une véritable religion. Il codifie les rapports entre le thé, le bouddhisme et les différentes écoles de thé. Il identifie l'esprit de la « Voie du thé » aux quatre principes fondamentaux d'harmonie, de respect, de pureté et de sérénité qui sont au centre de cette cérémonie, appelée *Chanoyu* ou « l'eau chaude du thé ». L'aristocratie militaire puis la classe des riches marchands l'adopte avant qu'elle ne se généralise à toutes les classes sociales à la fin du siècle.

Un large ensemble d'ustensiles est nécessaire à la cérémonie du thé. Le bol à thé *chawan* constitue l'élément principal puisqu'il est le lien entre l'hôte et l'invité. Son poids et sa courbe doivent s'adapter parfaitement aux paumes des deux mains. Selon les époques et les modes, il peut être en grès, en terre cuite ou en porcelaine, sans décor peint ou au contraire peint en polychromie.

La poudre de thé *matcha* est conservée précieusement dans une boîte *chaire* qui est placée généralement dans une enveloppe de soie ou de brocart. En grès décoré aux émaux bruns, verts, jaunes, cette petite boîte à thé cylindrique est dotée d'un couvercle en ivoire.

Trois ustensiles en bambou sont utilisés, la cuillère *chashaku* pour prélever la poudre de thé vert et la placer dans le bol, la louche *hishaku* pour rajouter l'eau, et le fouet *chasen* pour battre cette préparation et obtenir un thé onctueux.

Jusqu'au 17^e siècle, les Japonais utilisent généralement des récipients en grès. Dès 1620, les amateurs de la cérémonie du thé, les moines, les samouraïs de haut rang et une partie de la noblesse de cour privilégient des objets d'art chinois. Ils s'intéressent aux porcelaines de type Bleu et blanc et commandent divers récipients adaptés à leurs besoins comme le récipient à eau *mizusashi* orné de branches de vigne ou des plats *mukozuke*. Ceux-ci, utilisés pour présenter des mets vinaigrés lors de la cérémonie du thé, reprennent des formes animalières ou végétales comme le lièvre ou la grenade. Les contours réalistes sont rehaussés de détails morphologiques peints comme des feuillages, des yeux, des oreilles et des pattes pour le lièvre qui symbolise la longévité. Ces objets, spécifiquement destinés au marché nippon, répondent aux critères esthétiques appréciés au Japon : simplicité, sobriété et naturel.



- 1 Boîte à thé *chaire*, Japon, 18^e siècle
Grès émaillé, ivoire – Diam. 6 cm H. 8.5 cm – Collection Musée Ariana
- 2 Plats *mukozuke*, Jingdezhen (Chine), vers 1625
Porcelaine, décor bleu sous couverte – L. 16.4 cm – Collection Musée Ariana
- 3 Récipient à eau *mizusashi*, Chine, vers 1630
Grès porcelaineux, décor bleu sous couverte – Diam. 14.3 cm H. 16 cm
Collection Musée Ariana

Le thé dans les Cours européennes

Dès le 16^e siècle, les voyageurs, les marins et les missionnaires jésuites qui parcourent les océans rapportent les premiers témoignages concernant le thé, devenant ainsi les premiers consommateurs européens de thé, forts de leurs expériences recueillies lors de leurs voyages.

Il faudra pourtant attendre le début du 17^e siècle pour qu'une première cargaison de thé arrive en Hollande. Dès la seconde moitié du 17^e siècle, thé, théières en grès rouge de Yixing et théières en porcelaine de Jingdezhen accostent en Hollande pour se propager en Europe grâce aux négociants hollandais.

L'introduction du thé sur le continent suscite de nombreuses controverses. Certains n'hésitent pas à le diaboliser, d'autres au contraire sont sous le charme de cette nouvelle boisson vivifiante. À cette époque, le thé se vend chez les apothicaires et reste onéreux, constituant un produit de luxe destiné aux milieux les plus fortunés. Ces théières trop rares vont rapidement être copiées pour satisfaire les amateurs européens.

Dès 1660, les théières font partie de l'assortiment de la production de faïence de Delft, qui imite les théières sphériques chinoises. La ville de Delft a la chance d'avoir dans ses murs un des six sièges de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales. Ce n'est qu'à la fin du 17^e siècle que le prix du thé diminue, favorisant sa diffusion dans toutes les classes sociales aux Pays-Bas. Les Hollandais dominent l'exportation du thé et des théières pendant presque tout le 17^e siècle avant que les Anglais ne prennent ce monopole tout au long du 18^e siècle.

On peut se demander pourquoi le thé fut tellement apprécié par les Européens. Il ne faut pas oublier qu'à cette époque les seules boissons consommées étaient alcoolisées (vin, bière). On se méfie de l'eau qui véhicule des maladies. Le thé a l'avantage d'être une boisson chaude, excitante et non alcoolisée comme les deux autres boissons exotiques, très en vogue, que sont le café et le chocolat.

Au 18^e siècle, toutes les manufactures européennes de porcelaine ou de faïence, produisent des théières en imitant d'abord les pièces importées de Chine, tant dans la forme que dans les décors, avant de s'en affranchir.



1



2

Les deux théières ci-dessus en porcelaine de Meissen et en faïence de Delft s'inspirent dans leurs formes des théières en grès de Yixing et en porcelaine de Jingdezhen. On trouve ainsi un corps sphérique, un couvercle bombé, une anse arrondie et un goulot droit oblique. Au niveau des décors, l'attrait pour un certain exotisme est révélateur du début du 18^e siècle. La théière de Meissen présente des motifs de turqueries, alors que la théière de Delft affiche des chinoiseries dans les coloris typiques du style japonais Imari, associant le bleu de cobalt, le rouge et l'or.



3

Dans les années 1780/85, les théières sphériques et piriformes ont presque complètement été remplacées par des cylindriques (litron), reflet de la mode de l'époque, qui prône un retour vers des formes simples inspirées de l'art grec et romain. Ces théières possèdent généralement un couvercle plat, percé d'un petit orifice pour l'évacuation de la vapeur, qui s'emboîte dans une galerie. La prise du couvercle a l'aspect d'une sphère, d'un petit fruit ou d'un gland. Les céramistes dotent les anses d'un repose-pouce pour une meilleure préhension.



4

Au début du 19^e siècle, la théière est devenue un accessoire courant de la bourgeoisie et toutes les manufactures de céramique en proposent dans leurs catalogues. Cependant, la tendance générale des fabricants est de créer de nouvelles formes audacieuses, plus ou moins inspirées de modèles anciens, tout en réinterprétant certains éléments comme l'anse ou le goulot.

- 1 *Théière*, Meissen (Allemagne), 1715-1740
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – L. 16.6 cm H. 11.3 cm
Collection Musée Ariana
- 2 *Théière*, Delft (Pays-Bas), vers 1785
Faïence, décor bleu de grand feu et polychromie de petit feu – L. 12.7 cm H. 19.3 cm
Collection Musée Ariana
- 3 *Théière*, Sèvres (France), entre 1846 et 1847
Porcelaine, fond bleu, décor aux émaux polychromes et à l'or – L. 20 cm H. 14 cm
Collection Musée Ariana
- 4 *Anse de théière avec repose-pouce*, Meissen (Allemagne), vers 1740
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or
Collection Musée Ariana

Un service à thé marqué aux épées croisées bleues

La manufacture de Meissen est née de l'engouement du prince-électeur de Saxe Frédéric-Auguste 1^{er}, dit Auguste le Fort, désirant percer, le premier, le mystère de la porcelaine en Europe. Le jeune alchimiste Johann Friedrich Böttger (1682-1719), en collaboration avec le savant Ehrenfried Walter von Tschirnhaus (1651-1708) parviendra, vers 1706/1707, à produire un grès rouge compact appelé *Böttgerzeug*, imitant ainsi les théières de Yixing. En 1710, les premières porcelaines blanches sortent des fours de la manufacture, qui prend siège à l'Albrechtsburg à Meissen, véritable forteresse au-dessus de l'Elbe, afin de garder le secret de l'« or blanc ».

Si, au début du 17^e siècle, les pièces qui composent un service sont de différentes formes, matières et décors, l'ensemble prend un caractère plus homogène dès le 18^e siècle avec le développement du service à la française. Bien que l'idée soit bien française, c'est à Meissen que les premiers grands services sont réalisés. Jusqu'en 1730, les tasses à thé ne se différencient pas de celles des autres boissons exotiques, café et chocolat. Dès cette époque, elles vont prendre de la largeur et diminuer de hauteur pour se démarquer des autres. Si on boit le thé en Chine dans de petits bols, les Européens préfèrent, quant à eux, des tasses avec des anses pour une meilleure préhension. L'adjonction d'une ou plusieurs anses est une invention européenne.

Les services à déjeuner acquièrent de plus en plus d'importance dans la production porcelainière, ils comprennent des têtes à têtes ou des solitaires. Certains services sont composés de deux théières de capacités différentes; l'une pour le thé vert et l'autre pour le thé noir.

Le service à thé en porcelaine décoré en polychromie date de 1760-1775 et est identifiable par sa marque bien connue, deux épées croisées bleues. Cet ensemble est composé d'un total de 22 pièces dont les sept pièces exposées forment l'essentiel du service. La théière sphérique aplatie est composée d'un goulot reprenant la forme d'un dragon, influence d'un modèle asiatique et d'une anse à repose-pouce. Autour de la théière sur son présentoir gravitent des objets dans le style rocaille qui se trouvent sur les tables de l'aristocratie de l'époque. La tasse avec anse et sa soucoupe, le sucrier, le pot à lait, le bol à rincer, destiné à nettoyer la tasse de ses résidus de feuilles de thé, ainsi que la boîte à thé.

Ces objets réunissent un vocabulaire formel harmonieux et un riche décor peint, qui crée un beau contraste avec la blancheur de la porcelaine. Le décor est composé d'un fond en damier aux petites flèches vertes, peintes avec une grande précision, et de guirlandes de fleurs allemandes qui semblent flotter sur les parties bombées de la théière et former des spirales sur les surfaces plates. Le décor est finement rehaussé par la dorure.

On distingue des pâquerettes, des roses, des renoncules, une tulipe et des anémones. Le retour à la nature, amorcé dès les années 1725 à la manufacture de Claude-Innocent Du Paquier à Vienne, aboutit dès 1732/1733 à la réalisation de décors plus naturels à Meissen, comme le décor des « fleurs allemandes ». Ces motifs sont inspirés des planches gravées ou des dessins de botanistes et servent de modèle dans les ateliers de peinture des grandes manufactures de porcelaine en Europe.



2



3



1



4

- 1 *Service à thé*, Meissen (Allemagne), 1760-1775
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – L. 18 cm H. 11.3 cm (théière)
Collection Musée Ariana
- 2 *Tasse à thé*, Meissen (Allemagne), 1760-1775
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – Diam. 8 cm H. 4.5 cm
Collection Musée Ariana
- 3 *Tasse à café*, Meissen (Allemagne), 1760-1775
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – Diam. 7 cm H. 6.8 cm
Collection Musée Ariana
- 4 *Base de théière*, Marque de la manufacture de Meissen (Allemagne), 1760-1775
Collection Musée Ariana

Les Anglais à l'heure « du tea time »

Le thé fait son entrée en Angleterre grâce aux négociants hollandais à partir du milieu du 17^e siècle en tant que boisson exotique très onéreuse. On attribue à Catherine de Bragançe son introduction à la Cour Royale suite à son mariage avec Charles II d'Angleterre en 1661. L'East India Company commence à s'intéresser au thé dans la deuxième moitié du 17^e siècle et les premiers *coffee-houses* s'implantent à Londres. On y sert aussi bien du café, du thé que de l'eau de vie ou du rhum. Mais c'est surtout au début du 18^e siècle que la mode du thé se fait de plus en plus importante avec l'ouverture, en 1717, de la première boutique de thé «The Golden Lyon» par Thomas Twining, accessible aux femmes, au contraire des *coffee-houses*.

Le thé contribua au succès de la céramique anglaise. Dès le milieu du 18^e siècle, la région du Staffordshire, au centre de l'Angleterre, est l'une des plus productrices de céramique, renommée notamment pour ses théières et ses services à thé. Josiah Wedgwood (1730-1795), issu d'une famille de potiers, fonde à Etruria en 1769 une manufacture qui offre à la fabrication industrielle un développement et une qualité jusque-là inconnus. La production se caractérise par son goût pour l'Antiquité en produisant, à partir des années 1770/1780, des objets, appelés *Jasperware*, en grès fin coloré dans la masse ou recouverts d'un engobe. Les fabricants vont faire du service à thé un article de mode, invitant à remplacer régulièrement les services afin de rester au goût du jour. Les ébénistes fabriquent des tables à thé, des tables roulantes ou de petits cabinets, où est rangé le thé, munis d'une serrure pour éviter que les domestiques ne volent la précieuse marchandise.

La théière noire (1785-1790) *Black Basalt* reproduit l'aspect mat des vases de l'Antiquité grecque et étrusienne. Le corps tourné avec un décor de cannelures guillochées se distingue par sa forme épurée et sa prise de couvercle en forme d'une femme enveloppée dans un voile.

La théière bleue au corps cylindrique, d'époque plus tardive (1840/1850), est recouverte d'une pellicule d'engobe bleu clair appelée *Jasper dip*. Les applications moulées, de couleur blanches, sont reprises d'un décor néoclassique exécuté par John Flaxman, collaborateur de Wedgwood et dessinateur doué. Le motif est composé des trois Grâces évoluant dans un décor végétal en frise qui souligne la forme de la théière. Les voiles sont d'une telle finesse qu'ils sont presque transparents. La forme cylindrique du corps apparaît en Angleterre dans les années 1720, sous le règne de George 1^{er}.

Si les motifs néoclassiques restent à la mode au 19^e siècle, la taille des théières s'adapte à une consommation toujours croissante sur l'île. La théière en grès rouge, *Rosso Antico*, provenant de la manufacture de Josiah Wedgwood, avec son décor à l'antique témoigne, par sa dimension, de la démocratisation du thé.

Afin d'échapper au monopole chinois, les Anglais lancent la culture du thé en Inde. La plantation des espèces de *Camellia sinensis*, importées de Chine en Inde par les Anglais à partir de 1848, généralise davantage la consommation. À la même époque, on découvre à l'est du pays, dans l'Assam, une plante de la variété *Camellia sinensis var. assamica*. Cette variété, plus adaptée et plus résistante, sera désormais exclusivement cultivée en Inde par les Anglais.

C'est le thé noir, consommé avec du lait et du sucre à l'heure de thé et de l'Afternoon Tea, qui devient l'essence même de la culture anglaise, un événement social par excellence dont la théière est au centre du rituel. L'Afternoon Tea remonte aux années 1840, où Anna Russell, duchesse de Bedford (1783-1857), avait pris l'habitude de faire monter dans sa chambre, vers 17 heures, un plateau composé de thé accompagné de pain beurré et de gâteaux constituant un véritable repas lui permettant de résister jusqu'au repas du soir, servi entre 20h30 et 21h30.



À la fin du 19^e siècle, les salons de thé se développent. On y sert le thé accompagné de scones avec de la crème fraîche et de la confiture, très abordable qui permet aux femmes de la classe ouvrière de s'offrir un petit luxe. Ces établissements se répandent dans tout le Royaume-Uni ainsi que dans l'Empire colonial britannique.

Le thé en sachet, inventé au début du 20^e siècle par le marchand new-yorkais Thomas Sullivan, achèvera ce cheminement d'une boisson de luxe vers un produit industriel bon marché.

Typiquement anglaise, cette petite théière dinette, destinée aux enfants provenant de la manufacture de Josiah Wedgwood à Barlaston, est décorée d'une scène tirée du conte enfantin «Pierre Lapin» écrit en 1902, par l'écrivaine britannique Beatrix Potter. Sur la panse ventrue de la théière, le décor imprimé montre Madame Lapin et sa progéniture. Sur le couvercle, l'inscription *I am going out. Now run along, and don't get into mischief* rappelle aux lapereaux de ne pas faire des bêtises.



- 1 Théière, Josiah Wedgwood & Sons Ltd, Etruria (Royaume-Uni), 1785-1790. Grès coloré noir – L. 18 cm H. 11 cm – Collection Musée Ariana
- 2 Théière, Josiah Wedgwood & Sons Ltd, Etruria (Royaume-Uni), milieu du 19^e siècle. Grès, engobe bleu – L. 14,5 cm H. 8 cm Collection Musée Ariana
- 3 Théière, Josiah Wedgwood & Sons Ltd, Etruria (Royaume-Uni), 4^e quart du 19^e siècle. Grès coloré rouge, décor appliqué – L. 17,5 cm H. 12 cm Collection Musée Ariana
- 4 Théière, Josiah Wedgwood, manufacture (Royaume-Uni), vers 1980 Faïence fine, décor imprimé en polychromie sous couverte – L. 14 cm H. 10,5 cm Collection Musée Ariana

Quand les théières s'inspirent de la nature

La fascination des potiers pour le monde animal et végétal remonte aux premiers récipients fabriqués par l'homme. La nature, avec ses légumes, ses fruits, ses arbres, ses fleurs et ses animaux, est une source inépuisable pour les céramistes façonnant des théières.

Il n'est pas surprenant de trouver des théières rappelant des formes animales ou végétales dans la production chinoise. Leur amour pour la nature, qui regorge de splendeurs, est peint, raconté et sculpté. Ces représentations comportent une grande part de symboles. La paire de cerfs assis, amis du lettré chinois, symbolise la longévité et la régénérescence car ses bois tombent et renaissent.



La théière composée de fagots de tiges de bambou symbolise la droiture et la piété mais également la robustesse et la souplesse, car le bambou plie mais ne rompt pas. Ce modèle, très populaire à Yixing et repris en porcelaine à Jingdezhen à l'époque de l'empereur Kangxi (1661-1722), suscite la convoitise des grands amateurs européens de céramique chinoise. Auguste le Fort, prince électeur de Saxe, achète en 1721 une théière en grès de Yixing de ce modèle pour sa collection. Il passe commande auprès de Johann Joachim Kändler (1706-1775), modelleur à la manufacture de Meissen, de nombreuses sculptures en porcelaine représentant des animaux. Le modèle du coq créé en 1734 par Kändler, après le décès du prince électeur en 1731, s'adapte bien à la forme d'une théière avec son ventre arrondi pour le corps de la théière, le bec et la queue faisant office d'anse et de goulot. Des modèles de théière reprenant la forme d'un phénix et d'un singe sont connus dans la production de Meissen.

L'impulsion naturaliste, qui arrive de la manufacture de Meissen vers 1720, pousse les faïenciers et les porcelainiers vers un réalisme toujours plus présent, révélateur d'un intérêt pour la botanique et la zoologie.

- 1 *Théière*, Chine, vers 1780
Porcelaine, décor aux émaux Famille verte – L. 18 cm H. 27 cm
Collection Musée Ariana
- 2 *Théière*, Jingdezhen (Chine), entre 1662 et 1722
Porcelaine, décor aux émaux Famille verte – L. 15.5 cm H. 12 cm
Collection Musée Ariana
- 3 *Théière*, Meissen (Allemagne), 1763-1774
Porcelaine, décor aux émaux polychromes – L. 21.5 cm H. 16 cm
Collection Musée Ariana

Anses, goulots et prises se déchainent

Les céramistes rivalisent d'ingéniosité et de créativité en réalisant également des goulots, des anses ou des prises en forme d'animaux ou de végétaux. Cette pratique se retrouve à la fois sur les céramiques chinoises et japonaises et va être imitée en Europe tant dans l'argenterie que dans la céramique. C'est ainsi que l'on peut retrouver des éléments ajoutés en forme de branches, motifs chers à la Chine, symbolisant la vie et qui évoquent la ténacité du lettré triomphant de tous les obstacles. Au 19^e siècle, la manufacture de Herend en Hongrie n'hésite pas à placer sur les anses, prises et goulots des lapins, des dragons ou autres ornements figuratifs.

Les artistes contemporains n'échappent pas à cet attrait pour la nature. Profitant des qualités plastiques de la céramique, ils produisent des théières destinées à donner l'illusion de la vie.

Jean Marie Borgeaud (Suisse, 1954) et Hugues de Crousaz (Suisse, 1960) reprennent cette pratique avec la théière céladon et son couvercle à prise zoomorphe représentant un fauve penché pour boire au goulot.



De par son histoire, la théière est avant tout un objet fonctionnel, même si l'aspect esthétique a toujours joué un rôle important dans sa production, que ce soit dans les manufactures de céramiques ou les ateliers d'artistes. Les artistes des 20^e et 21^e siècles revendiquent en effet pour leur création individuelle, le statut d'œuvre d'art à part entière. Les frontières entre les arts appliqués et les beaux-arts tombent à partir des années 1960. Les formes ont tendance à se rapprocher de la sculpture, que les artistes veulent grandes et extravagantes, et à s'éloigner de la fonction première de l'objet.

Dans la vitrine consacrée aux artistes contemporains, les visiteurs sont invités à découvrir des théières insolites, surprenantes et uniques dont la présentation évoluera selon un rythme régulier tout au long de l'exposition.



- 4 *Théière*, Herend (Hongrie), vers 1870
Porcelaine, décor aux émaux polychromes et à l'or – L. 14 cm H. 10.8 cm
Collection Musée Ariana
- 5 *Théière*, Yixing (Chine) 4^e quart du 20^e siècle
Grès coloré vert-olive, décor moulé en relief – L. 13 cm H. 10.8 cm
Collection Musée Ariana
- 6 *Théière sur socle «La Soif»*, 2003
Jean Marie Borgeaud (Suisse, 1954) et Hugues de Crousaz (Suisse, 1960)
Porcelaine et grès (socle) – L. 13.5 cm H. 21.5 cm
Collection Musée Ariana

Bibliographie

Catherine Bourzat, Nicolas Zufferey,
*Le thé, histoire d'un art de vivre :
La collection K.S. LO du Flagstaff
House Museum of Tea ware*, Musée
royal de Mariemont, 2009.

Pierre Joseph Buc'hoz
Histoire universelle du règne végétal...,
vol. 4, Paris, 1775-1778.

Paul Butel, *Histoire du thé*, Paris, 1989.

Tina M. Carter, *Les théières, le guide
du collectionneur pour choisir, exposer
et apprécier les théières modernes
et anciennes*, Paris, 1995.

Garth Clark, *Théières excentriques,
quatre siècles de création*, Paris, 1989.

Garth Clark, *Théières*, Paris, 2001.

Monique Crick, « L'art du thé en Chine »,
in Collection Baur, Musée des arts
d'Extrême-Orient, *Bulletin 68*, juin 2007.

Jean-Paul Desroches, Olivier de Bernon,
Le thé, histoires d'une boisson millénaire,
Musée des arts asiatiques Guimet,
Paris, 2012.

Robin Emmerson, *British Teapots &
Tea Drinking*, London, 1992.

Okakura Kazuzô, *Le livre du thé*,
Arles, 2006.

Philip Miller, Michael Berthoud, *An An-
thology of British Teapots*, Kent, 1985.

Philippe Neeser, « La cérémonie du thé
au Japon », in Collection Baur, Musée
des arts d'Extrême-Orient, *Bulletin 69*,
juin 2008.

Clément Pellé, *L'empire chinois, illustré
d'après des dessins [...] par Thomas
Allom [...]*, vol. 1, Londres [1845 ?]

Martine Raibaud, François Souty,
*Le commerce du thé. De la Chine à
l'Europe, XVII^e-XXI^e siècle*, Paris, 2008.

Tea East & West, V&A Publication,
London, 2009.

*Thé, café ou chocolat ? Les boissons
exotiques à Paris au XVIII^e siècle*, Musée
Cognacq-Jay, Paris, 2015.

Yixing, L'art de la théière pourpre,
Bruxelles, Pavillon chinois, 2001.

*Yixing Pottery, The 6th Festival of Asian
Arts*, Hong Kong Museum of Art, 1981.

Lu Yu, *Le classique du thé*, Paris, 2005.

Crédits photographiques

Jean-Marc Cherix
Nicolas Lieber
Angelo Lui
Nathalie Sabato

Traduction

Deborah Fiette (anglais)
Steven Wyss (allemand)

Impression

Ville de Genève

Textes

Hélène de Ryckel
commissaire de l'exposition
Sabine Lorenz
médiatrice culturelle



*Ce sachet de thé vous est offert par Newby
Bonne dégustation*

Programme de médiation

Visites commentées

Les dimanches :

23 juin à 14h ; 13 octobre 2019 à 11h

19 janvier, 17 mai, 13 septembre 2020 à 11h

Gratuit, sans inscription

Visites commentées sur demande

En français, anglais ou allemand.

Payant, sur réservation

Gong fu cha

L'art de préparer le thé en Chine.

Avec Mark Drenhaus, Länggass-Tee

Dimanche 22 septembre 2019 à 14h et à 15h

Sur inscription (16 personnes max), CHF 15.–

Dégustation de thé japonais

Avec Emiko Okamoto, Aux mille pins

(durée 1h)

Dimanche 3 novembre 2019 à 14h et à 16h

Dimanche 26 avril 2020 à 14h et à 16h

Sur inscription (20 personnes max), CHF 15.–

Aux mille pins

Le salon de thé ambulant d'Emiko Okamoto s'installe à l'Ariana

Du 22 février au 1^{er} mars 2020

Chaque jour est un bon jour

Cérémonie de thé Zen avec la Vénérable Chuheyun de

Fo Guangshan (durée 1h)

Dimanche 22 mars 2020 à 15h

Sur inscription (40 personnes max), CHF 25.–

Chanoyu

Cérémonie du thé japonaise

de l'École Urasenke

Par Hiromi Straub Yamada (durée 1h)

Dimanche 7 juin 2020 14h et 16h

Sur inscription (25 personnes max) CHF 20.–

Accueil des publics

Du lundi au vendredi

T +41 22 418 54 54

F +41 22 418 54 51

adp-ariana@ville-ge.ch

Musée Ariana

Avenue de la Paix 10

1202 Genève

T +41 22 418 54 50

ariana@ville-ge.ch

www.ariana-geneve.ch

ENTRÉE LIBRE

Tous les jours de 10h à 18h

Fermé le lundi



@museearianageneve



@museeariana

Avec l'aimable collaboration des Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Genève et de la Fondation Baur.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

NEWBY
LONDON