



Neus (Méous) va vous raconter l'histoire!

numéro #0 oct 20

UN JOLI NOM AU BON GOÛT DE THÉ



Connaissiez-vous Emile Auté ? Un nom prédestiné pour faire du thé me direz-vous! Emile Auté, après avoir ouvert plusieurs restaurants sur l'île d'Oléron, décide de revenir dans le Loir et Cher pour un nouveau projet:

faire du thé!

Il sait déjà associer les parfums et les arômes qu'il marie avec goût dans les cocktails qu'il prépare au restaurant familial.

C'est décidé, il se lance dans l'aromatisation des thés. Il déshydrate fruits et baies, ajoute quelques fleurs qu'il associe à des thés qu'il ramène d'Asie et d'Inde. Le résultat est superbe et la commercialisation de ses collections commence.

Une nouvelle idée lui vient: il veut proposer une personnalisation de recettes pour les châteaux de la Loire. C'est chose faite, il crée une recette - entre autre - pour le Clos Lucé à Amboise (dernière demeure de Léonard de Vinci) et puis d'autres châteaux aussi...



"Il en fait des choses Emile..."

Puis une nouvelle idée arrive... on ne l'arrête plus ! Créer une collection de tisanes pour enfants et leurs parents.

La rencontre se fait avec Sophie Simbozel, maman de Neus (oui c'est moi!). Ce personnage qui raconte des histoires devient l'ambassadeur des tisanes d'Emile sous le crayon de Sophie. La collection Neus & Les Enfants Sauvages est née ! Ces deux là font la paire pour de nouveaux projets!



SI ON PLANTAIT DU THÉ EN FRANCE :

Après plusieurs voyages en Inde et en Asie (Laos, Cambodge, Thaïlande et Vietnam), Emile a pu se former à la cueillette et à la transformation du thé.

Il décide de planter du thé en France. C'est possible !

Grâce à ses connaissances et à son ami Guillaume Foucault - chef étoilé du Pertica à Vendôme, il a la possibilité d'acheter une parcelle à Sargé-sur-Braye.

La plantation est en place, il installe les premiers plants de théiers dans le Perche, qui donne une première récolte en 2020. L'aventure commence!

"Emile ? Tu m'apprends ?"

DEUX SAISONS CINQ RÉCOLTES



Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Emile est contacté par son ami Michel Thévoz qui lui, a déjà des plants de théiers en place sur ses terres bretonnes près de Roscoff. Il demande à Emile d'organiser les cueilletes et de transformer le thé breton. Le pari est lancé et le défi accepté ! Plusieurs cueilletes sont organisées chez Michel avec Emile, où plusieurs personnes participent et apprennent la manière de faire. En tout, cinq récoltes ont lieu entre avril et septembre. Des moments d'échanges et de partages entre tous. Les différentes récoltes ont pu donner un merveilleux thé breton pour le plaisir de tous.



NOTRE MAISON MONPLAISIR

UN LIEU DE VIE OÙ - À PLUSIEURS - NOUS CRÉONS L'AVENIR

La Maison Emile Auté s'installe à Monplaisir dans cette ancienne maison appartenant à Monsieur Achard qui produisait ici-même des légumes anciens. Avant cela, cette bâtisse accueillait un bar-restaurant, un signe qui fait écho à la vie professionnelle passée d'Emile.

Ce nouveau lieu sera désormais le site principal de production de jeunes plants de théiers tout proche du jardin du thé du Perche, mais également un Tiers-lieu autour du thé, mais pas seulement!

UN LIEU OUVERT À LA DÉCOUVERTE & PARTAGE

Nous avons pensé ce lieu comme un lieu de vie : différents ateliers seront proposés autour du thé, avec des dégustations de thé local, ou plus lointain, avec des experts en la matière, mais aussi des moments de cueillettes autour du jardin potager et des serres, ou encore des temps plus manuels avec des ateliers d'auto-construction, type low tech; pour les rêveurs, des ateliers artistiques /créatifs seront proposés. Nous prévoyons d'organiser aussi des chantiers participatifs et des dîners solidaires. Pour les visites en famille une mini-ferme sera installée et un parcours pédagogique sera proposé.

Ce programme vous intéresse? Vous avez des idées ? Rejoignez-nous vite dans ce joli projet !



DANS LES SERRES

-Découverte des cultures du thé avec Nicolas, le jeune frère d'Emile, en charge des plantations et du jardin de la maison

-Visite de la plantation avec Emile et Nicolas

-Découverte du jardin potager, permaculture, entretien et cueillette de plantes et légumes. Différents intervenants spécialisés dans le domaine seront présents

DANS LE SALON DE THÉ

-Découverte de la culture japo naise, avec Benjamin, spécialiste du thé japonais

-Cérémonie du thé avec Tomasz, grand spécialiste installé depuis peu dans la région

- Ateliers créatifs proposés en lien avec le thé, la nature ou les plantes, initiation aquarelle/ peinture au thé/ papier ensemencé, etc. avec Sophie

-Des dîners solidaires seront organisés pour des causes qui nous tiennent à coeur

DANS LE JARDIN

-Fête des plantes organisée en saison

-Un espace sera dédié à un marché de paysans, dégustations et rencontres avec les producteurs

-Des ateliers d'auto-construction et des chantiers participatifs seront mis en place (low tech) avec des intervenants spécialisés

- Exposition d'art et d'artisans

DANS L'ATELIER

-Un atelier de poterie sera en place pour recevoir des potiers en résidence avec Martin; ils dispenseront des cours autour de tasses et théières avec la terre de Sargé extraite cet été avec Sophie

-Exposition des oeuvres dans la galerie et vente de ces dernières

DANS LA FERME

-Parcours pédagogique avec Neus et Bérengère pour présenter les animaux



"On écrit l'histoire ensemble ?"