

## L'art et la théière

**Kimono floqué de motifs multicolores,** chignon impeccable et sourire avenant, Emiko Okamoto est prête à dispenser son atelier dédié à l'art de préparer et déguster le thé vert japonais. Aujourd'hui, c'est dans le cadre cosu de la Fondation Baur à Genève – un lieu où elle organise régulièrement ses dégustations – que le cours prend place, mais demain elle sera sans doute dans un autre espace culturel, une entreprise ou encore à un événement privé. Et pour cause, la Japonaise – nommée en 2016 ambassadrice du thé pour la Suisse par le Ministère de l'agriculture japonais – tient depuis six ans un salon de thé ambulant. Son nom? «Aux mille pins». Avec sa subtile sélection de feuilles de thé et ses céramiques, elle se rend là où curieux et adeptes la demandent. Et c'est un succès: «Je constate qu'il y a de plus en plus d'amateurs de thé vert. Une influence certaine vient de l'engouement actuel pour le Japon.»

**Celle qui est originaire d'Osaka** n'a néanmoins pas toujours travaillé en faveur du savoir-faire nippon: elle s'est d'abord attachée à une autre sphère d'excellence... la haute horlogerie. Arrivée à Zurich, un diplôme de langue et littérature allemandes en poche, elle a exercé pendant près de quinze ans dans ce domaine qui l'a amenée à rejoindre les rives du Léman. «On a plusieurs vies... C'est aujourd'hui à Genève où je réside depuis plus de vingt ans et où j'ai fondé ma famille que j'ai décidé d'ouvrir mon salon de thé.»



20h

Une journée avec...

# Emiko et le salon de thé ambulant

*Ambassadrice officielle du thé japonais, Emiko Okamoto est une fine connaisseuse de la manière de déguster ce breuvage millénaire. Avec ses tasses et théières, elle se balade à Genève pour étancher la soif d'un public toujours plus nombreux.*

Texte: Nadia Barth Photos: Nicolas Schopfer





10h



**Service à thé**

«Une petite théière japonaise, le *kyusu*, trois tasses et une boîte de thé. C'est ce que je mets à la disposition des participants de mon atelier à la Fondation Baur. Ces objets m'ont été remis par l'association des instructeurs de thé japonais, dont je fais partie. Tout est donc *made in Japan*.»



11h

**8h Le Japon au bout du fil**

«Je passe environ deux heures sur mon ordinateur pour répondre aux demandes de mes clients. C'est aussi le moment idéal pour téléphoner au Japon en raison du décalage horaire. Je discute alors avec les producteurs de thé, les artisans et la famille.»

**10h Accords gastronomiques**

«Je remets une sélection de thés verts japonais au restaurant Susuru à Genève. Avec l'un des tenanciers, nous avons choisi ce qui se marie le mieux avec les variations de ce plat typiquement japonais qu'est le ramen. Ici le thé est un peu comme à la maison et j'ai donné des conseils simples pour préparer chaque théière.»

**11h Une bonne adresse**

«Je me rends ensuite à une autre très bonne adresse: le restaurant Le Neptune. Le chef Nicolas Darnauguilhem y exalte des produits frais de qualité... C'est émouvant de voir le thé choisi s'accorder avec sa cuisine contemporaine, épurée et renommée. Dans cet établissement hors normes, le thé réussit son saut quantique.»

**14h Accueil des clients**

«J'accueille les participants à mon atelier de thé japonais à la Fondation Baur, Musée des arts d'Extrême-Orient. Les thèmes varient au fil des saisons et selon les audiences. Je suis contente car ces événements ont un beau succès. Aujourd'hui par exemple, le cours est complet.»

**15h Atelier découverte**

«Durant l'atelier je présente l'histoire du thé vert japonais et de ses bienfaits pour la santé: prévention des maladies cardiovasculaires ou encore du diabète. Ensuite je montre aux participants comment préparer facilement le thé à l'aide d'une théière japonaise, le *kyusu*.»

**20h Soirée privée**

«Ce soir, je participe à la soirée privée du designer Claudio Colucci, lui-même passionné par la culture japonaise. À cette occasion, nous avons mis en place le comptoir de thé ambulant créé en collaboration avec la HEAD de Genève. Chacun peut venir à ma rencontre pour déguster une tasse de thé.» **MM**



8h



14h



15h