



## PROGRAMME STAGE INITIATION RAKU

### 3 JOURS

#### 1<sup>ère</sup> JOURNEE de 9h30 à 18h.

C'est au lac de Montbel, en Ariège que je vous accueille, autour d'un café, d'un thé de bienvenue. Nous ferons un tour de table pour nous présenter. Je vous parlerai de cette méthode de cuisson rapide, des différentes terres. Tout au long du stage je partagerai les astuces qui permettent d'obtenir de beaux résultats.

Chaque matin nous ferons le bilan de la veille autour d'un café ou d'un thé.

#### 1) FABRICATION DES PIECES : de 10h à 18h

Vous apprendrez certaines techniques de fabrication: travail à la plaque, modelage avec la préparation de gabarits afin de reproduire certaines pièces. J'insisterai sur les différentes façons de souder ainsi que sur les épaisseurs (ex : pourquoi un endroit fin va fissurer au séchage, etc...).

#### 2) REPAS : vers 13h

Une pause d'une heure est prévue tous les jours. Pour ceux qui le souhaitent, possibilité de déjeuner sur place. Chacun amène une de ses spécialités et une boisson pour un partage convivial en toute simplicité. Je prévois le pain, les petits gâteaux, le café et le thé.

#### 3) EXPRESSION LIBRE, SECHAGE : de 14h à 18h

Vous pourrez vous amuser en créant suivant votre inspiration. Vous apprendrez les différentes étapes qui vous amèneront à l'émaillage, (séchage au soleil ou au décapeur thermique),

Pièces fines en fin de journée afin de les sécher rapidement pour le biscuitage du lendemain.

## 2ème JOURNÉE de 9h à 17h

Nous préparerons le four pour la cuisson des dégourdis, cuisson de la terre à 980°.

Nous pourrons consacrer un peu de temps à fabriquer des mini pièces que nous sécherons rapidement au décapeur thermique et que nous biscoüterons dans un petit four.

Tout en préparant les fours et les cuves d'enfumage pour le lendemain, je vous parlerai des différents fours que j'ai construits durant ma carrière (7 fours dont 2 horizontaux avec lesquels nous cuïrons). Je partagerai des conseils si vous souhaitez en construire.

## 3ème JOURNÉE de 9h à ??????

Impossible de définir une heure précise, tout va dépendre du nombre de pièces à cuire.

### 4) EMAILLAGE, CUISSON RAKU, ENFUMAGE

Après avoir défourné les créations, nous placerons une couche de paraffine pour un nettoyage plus facile avant de les enfourner. Un soin particulier sera apporté à l'émaillage qui est toujours la partie délicate du travail du céramiste. Vous pourrez émailler au pinceau, à la louche ou à la poire à engobe (après une certaine maîtrise cette technique possède de nombreux avantages). Nous finaliserons la mise en place des fours et des cuves d'enfumage, et commencerons les cuissons. Chaque stagiaire s'occupera de faire cuire et enfumer ses créations.

## 5) FIN DE STAGE :

La journée se terminera quand toutes les poteries seront cuites et quand l'atelier sera rangé et nettoyé.

Nous ferons un bilan de fin de stage avant de nous séparer. Vous emporterez vos créations.

## 6) TARIF ET CONDITIONS :

210€ pour les 3 journées, matières premières comprises (terre, émaux, etc...) sauf repas et hébergement. Le matériel est fourni.

Si vous souhaitez vous inscrire à ce stage imprimez la fiche d'inscription accompagné d'un chèque d'acompte de 60€ (il ne sera pas encaissé avant le stage, sauf désistement 15 jours avant) les inscriptions seront prises en compte suivant l'ordre d'arrivée des 2 documents. Moins de 3 personnes le stage pourra être annulé et les chèques retournés

## 7) QUE DEVEZ VOUS PREVOIR :

Des vêtements adaptés à la pratique de la poterie et des cuissons (pas de tissus synthétiques, des bonnes chaussures et oui !!!!! j'ai eu des stagiaires qui sont venus en claquettes pour défourner. Des chiffons, de quoi noter, de quoi emballer vos œuvres. Une de vos spécialités, une boisson à partager.

Pensez aussi à un chapeau s'il fait chaud ou des affaires chaudes. Le temps est parfois incertain en Ariège.

**ET VOTRE BONNE HUMEUR**

8) SERVICE APRES VENTE : dans les jours ou les semaines, après le stage, je reste à la disposition des stagiaires qui souhaitent des conseils. Je donne beaucoup d'informations et le cerveau ne peut pas tout enregistrer.





## **REPAS ET HEBERGEMENT**

*Pour les repas de midi, si vous le souhaitez, nous les prendrons en commun. Chacun amène une de ses spécialités et boisson à partager.*

*Vous avez sur le village de Chalabre (à 5 km) de quoi vous approvisionner : petit supermarché, épicerie, boulangerie, boucherie, pharmacie, bars restaurants,...*

*L'été au bord du lac vous pourrez vous restaurer pour pas cher :*

- une guinguette, avec certains soirs des concerts.*
- une crêperie.*

### **HEBERGEMENT**

#### **Dans le camping :**

*-avec votre matériel pour 6,5 € la nuit par personne. 3€ pour le branchement électrique en option.*

*- en mobil home de 4 personnes (hors saison) 35€ la nuit. Vous devez amener draps et effets personnels. Vous pourrez cuisiner. Juillet et août 320€ la semaine.*

#### **En chambre d'hôtes :**

*- sur le village, la chambre avec un grand lit, 25€ pour une personne, 30€ pour 2 personnes, en sus, le petit déjeuner pour 5€ par personne.*

#### **A l'Hôtel de France de Chalabre.**



## FICHE D INSCRIPTION STAGE

Je vous accueillerai à 9h45  
avec une petite collation de bienvenue.

TARIF 210€ les 3 jours

Pour confirmer votre inscription merci de me faire parvenir  
un chèque de 60€. Ce chèque ne sera encaissé qu'au début du  
stage. Sauf désistement 15 jours avant.

A l'ordre de PAROLE de TERRE  
Avec cette fiche d'inscription complétée à  
Sylvette CELMA camping LEFORT  
09600 MONTBEL

\*\*\*\*\*

La confirmation du stage se fera suivant  
l'arrivée des 2 documents.

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

MAIL :

TEL :