



PROGRAMME STAGE RAKU

5 JOURS

1^{ère} 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 en buvant du café ou du thé nous ferons un petit bilan de la veille.

1) CREATION : de 10h à 13h

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...).

Vers 13h une pause repas d'une heure est prévue. 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.

2) EXPRESSION LIBRE : 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),

2^{ème} JOURNEE de 9h à 17h

Tous les matins, nous ferons un bilan de la veille autour d'un café ou d'un thé.

Vous continuerez votre travail de création en expression libre, je serai là pour vous accompagner.

3ème JOURNEE de 9h à 17h

Le matin sera consacré à des pièces de fines épaisseurs. L'après-midi nous sécherons les poteries et préparerons le four pour la cuisson des dégourdis, cuisson de la terre à 980°.

4ème JOURNEE de 9h à 17h

Cette journée sera moins intensive.

Nous pourrons consacrer un peu de temps à fabriquer des mini pièces que nous sécherons rapidement au décapeur thermique et que nous biscuiterons 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 cuisons). Je partagerai des conseils si vous souhaitez en construire.

Nous préparerons les émaux avec les oxydes, je vous offrirai les recettes employées pour ce stage.

5ème JOURNEE de 9h jusqu'à la fin des cuissons :

3) EMAILLAGE, CUISSON RAKU, ENFUMAGE

Après avoir défourné les créations, nous placerons une couche de paraffine pour un nettoyage plus facile des pièces après l'émaillage, 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 terminerons la préparation des fours et commencerons les cuissons. Je vous indiquerai comment mener un feu en préparant des courbes de cuissons. Chaque stagiaire s'occupera de faire cuire et enfumer ses créations.

REPAS vers 13h tout en surveillant les fours à tour de rôles.

4) 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.

5) TARIF ET CONDITIONS :

330€ pour les 5 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

6) 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 (chaque jour, le même rituel).

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

ET VOTRE BONNE HUMEUR

7) SERVICE APRES VENTE :

Dans les jours ou les semaines qui suivront le stage, je resterai à votre disposition si vous souhaitez des conseils.



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 : 330€ les 5 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 :