



PROGRAMME STAGE RAKU

5 JOURS +1 JOURNEE DE SECHAGE

2 STAGIAIRES

NOUVEAUTE 2024

J'ai aménagé mon atelier afin de pouvoir travailler l'hiver et accueillir des stagiaires toute l'année.

L'atelier qui est une grande terrasse couverte, est à présent fermée et chauffée.

Je décide de travailler plus tranquillement et de recevoir seulement 2 stagiaires pour une meilleure transmission de mon savoir et une plus grande écoute.

Presque du cours particulier.

1^{ère} JOURNEE de 10h à 17h.

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 stagiaire aura la terre et le matériel nécessaire afin de créer en toute tranquillité. Vous travaillerez sur 3 pièces, vous commencerez par la plus importante afin qu'elle ait le temps de sécher correctement. C'est pour cette raison que je prévois une journée de pause où vous serez libre de profiter du lac ou de visiter la région.

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 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 les couverts, les petits gâteaux, le café et le thé.

2) EXPRESSION LIBRE : de 14h à 17h

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). Je serai attentive à la finition et donnerai des précisions si nécessaire. De bons conseils techniques vous permettront de comprendre ce qui est possible ou pas.

2ème JOURNEE de 10h 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 guider

3ème JOURNEE de 10h à 17h

Nous sécherons vos créations soit au soleil, soit au décapeur thermique, soit l'hiver sur le poêle à bois.

- Pour ceux que cela intéresse (s'ils n'ont pas de four électrique), je vous indiquerai comment mener la cuisson de la terre avec un four à raku.

Cette journée sera consacrée à :

- La préparation des émaux : vous apprendrez à les fabriquer, je vous offrirai les recettes employées pour ce stage. (Photocopies des recettes et tableau d'oxydes pour obtenir différentes couleurs).
- Je mettrai à votre disposition un échantillon de plusieurs poteries biscuitées afin de vous entraîner avec la poire à engobe. Oui, cette technique n'est pas évidente mais si vous persévérez vous aurez de bons résultats. En effet c'est une réserve d'émail, lorsqu'on la maîtrise, elle fait gagner bcp de temps. Cet entraînement est précieux. En effet, l'émaillage est l'étape la plus délicate du travail du potier.

4ème JOURNEE pause

Pendant que vous profiterez du lac ou que vous visiterez la région, je chargerai le four pour la cuisson de la terre à 980°.

5ème JOURNÉE de 10h à 17h

Cette journée sera consacrée à :

- Dépoussiérer vos créations et placer une couche de paraffine ou de cire liquide pour un nettoyage plus facile des pièces après l'émaillage.
- Vous pourrez émailler au pinceau, à la louche ou à la poire à engobe. Un soin particulier sera apporté à l'émaillage qui contribue aussi à la réussite de la pièce.
- Nous terminerons la journée 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 cuirons). Je partagerai des conseils si vous souhaitez en construire.

6ème JOURNÉE de 9h jusqu'à la fin des cuissons :

3) CUISSON RAKU, ENFUMAGE

Nous terminerons la préparation des fours et commencerons les cuissons. Je vous indiquerai comment mener un feu en préparant des courbes de températures. Chaque stagiaire s'occupera de faire cuire et enfumer ses créations. Beaucoup de stagiaires ont peur du gaz (comme moi à mes débuts) je vous apprendrai à maîtriser cette appréhension en manipulant les différents brûleurs. Vous ne serez pas spectateurs mais acteurs de cet apprentissage, rien de tel que la pratique et le partage

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 :

380€ pour les 5 journées de stage, matières premières comprises (terre, émaux, etc...) sauf repas et hébergement. Le matériel est fourni. Si vous calculez cela ne fait même pas 10€ de l'heure par stagiaire.

Si vous souhaitez vous inscrire à ce stage imprimez la fiche d'inscription accompagnée d'un chèque d'acompte de 100 € (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.

Bien entendu, vu l'effectif de 2 personnes, je vous demande un engagement sérieux. Le stage pourra être annulé et les chèques retournés en cas de désistement

6) QUE DEVEZ VOUS PREVOIR :

Des vêtements adaptés à la pratique de la poterie et des cuissons (pas de tissus synthétiques, des bonnes chaussures pour le dernier jour 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.