



Initiation Journee Raku 2016

alain.triballeau@cegetel.net

Atelier
« TERRE et CIEL »

Alain Triballeau 646, rue Jacob Bontemps 76730 Omonville 0617422557

Siret: 513 121 111 00019
APE: 9003A

DESCRIPTIF DU STAGE D'INITIATION SUR UNE JOURNEE

PROGRAMME SUR
1 JOURNEE

RAKU / RAKU NU / TERRES POLIES / CUISSON GAZ / ENFUMAGE SCIURE

Le formateur se réserve le droit de modifier l'ordre et le contenu du stage en cas de besoin.

Minimum 4 stagiaires
Maximum 7 stagiaires

Prix: 60€ par stagiaire dont 30€ de réservation par courrier.
Horaires: 9h30 – 20h (si 3 cuissons successives, en fonction du nombre de pièces).

Déroulement de la journée:

Chacun peut apporter 3 ou 4 pièces biscuitées de petite ou moyenne taille (25cm de hauteur maxi).

> -Pièces façonnées avec des terres à grès chamottées fines ou moyennes, ou avec des pâtes raku spécifiques,

> -Certaines peuvent avoir des parties lisses bien polies (test raku nu)

Biscuit à 950°/960° maxi,

> -Émaillage le matin, formulation d'émaux de base, théorie des émaux et terres raku (principe du raku nu),

> -1ère cuisson pendant le repas/pique-nique. Courbe de cuisson.

Poursuite de l'émaillage si beaucoup de pièces, pendant la première cuisson.

> -2ème cuisson dans l'après-midi. 3ème cuisson en fonction du nombre de pièces.

> -Durée des cuissons dans le « four-frigo »: environ 2h30 pour la 1ère. Seconde cuisson: 2h. 3ème cuisson: 1h30.

Aperçu théorique sur les techniques d'enfumages et terres appropriées: four-sciure, four-papier, fosse...

Aperçu théorique sur la conception des différents types de fours basse température.

> -Défournement et nettoyage des pièces

Echange d'expérience autour d'un verre ou d'un bol.

Le formateur déterminera l'ordonnancement des pièces et le roulement des cuissons en fonction du volume et du nombre de pièces apportées par les stagiaires. 3 cuissons successives possibles dans la journée.

Se munir d'un carnet pour enregistrer les informations, appareil-photo, vidéo...

L'atelier fournit tout le matériel nécessaire (émaux, four gaz...)

Vous pouvez apporter votre petite boîte à outils (pinces). On travaille mieux avec des outils que l'on connaît bien.

Repas du midi, de 12h30 à 14h: l'occasion d'un échange et partage d'expériences (références et librairies).

Apportez les entrées et desserts. Plat de résistance proposé par nos soins. A organiser ensemble en prévision.

Apéro, vin, café, thé, tisane à volonté...

Nom/Prénom du stagiaire:

Age:

Adresse postale:

Téléphone et mail:

Dates des stages: Cochez le jour qui vous convient.

- Samedi 23 janvier
- Samedi 6 février
- Samedi 5 mars
- Samedi 11 juin

Réservation effective, au plus tard 1 mois avant le stage par retour du courrier signé avec un chèque de réservation de 30€, à l'ordre du formateur.

**-Chèque débité uniquement après le stage.
-Dates des stages modifiables en cas de mauvaise météo.**

- Dimanche 24 janvier
- Dimanche 7 février
- Dimanche 6 mars
- Dimanche 12 juin

**-Désistement non remboursable.
-Chèque remboursé si stage annulé par manque d'effectif (moins de 4 stagiaires).**

Pour inscription, acceptation des conditions matérielles et financières du stage, date et signature:

Le formateur:
20 01 2015

Le stagiaire: