



# Week-end Raku 2021

alain.triballeau@cegetel.net

Atelier  
« TERRE et CIEL »

## DESCRIPTIF DU STAGE D'INITIATION POUR 1 WEEK-END

Siret: 513 121 111 00019  
APE: 9003A

PREVOIR 2 WEEK-ENDS POUR MODELAGE/CREATION ET EMAILLAGE/CUISSON

Minimum 4 stagiaires  
Maximum 6 stagiaires

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.

Chèques dressés à  
l'ordre du Formateur.

Prix: 200€ par stagiaire dont 60€ de réservation, par courrier, 1 mois avant le stage.  
Horaires: 9h30 – 20h (si 3 cuissons successives, en fonction du nombre de pièces).

### Déroulement du week-end émaillage et cuisson:

Si vous n'êtes pas au stade de débutant, 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. Réservez des parties lisses bien polies (test raku nu) **Biscuit à 950°/960° maxi**,

#### Premier jour:

- Émaillage, formulation d'émaux de base, théorie des émaux et terres raku (principe du raku nu),
- Questions techniques résolues en fonction des pièces. Principe du four Raku à faire soi-même.
- Aperçu théorique sur les techniques d'enfumages et terres appropriées (utilité de la sigillée et des sulfates)
- Aperçu théorique sur la conception des différents types de fours basse température: four-sciure, four-papier, fosse...

#### Deuxième jour:

- Poursuite de l'émaillage si beaucoup de pièces, pendant la première cuisson. Courbe de cuisson.
- Suite de l'émaillage et seconde cuisson dans l'après-midi. 3ème cuisson en fonction du nombre de pièces.
- Durée des cuissons dans le « four-frigo » ou four-cloche: environ 2h30 pour la 1ère. Seconde cuisson: 2h ( si à suivre)
- Défournement et nettoyage des pièces. Baptême du feu pour 1 stagiaire volontaire avec respect de la sécurité.

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 apporté 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:

Téléphone et mail:

Adresse postale:

Dates des stages: Cochez le Week-end qui vous convient.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 20 février<br>Dimanche 21 février | <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 25 septembre<br>Dimanche 26 septembre |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 20 mars<br>Dimanche 21 mars       | <input type="checkbox"/> Samedi 30 octobre<br>Dimanche 31 octobre                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 24 avril<br>Dimanche 25 avril     | <input type="checkbox"/> Samedi 20 novembre<br>Dimanche 21 novembre              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 29 mai<br>Dimanche 30 mai         | <input type="checkbox"/> Samedi 18 décembre<br>Dimanche 19 décembre              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samedi 19 juin<br>Dimanche 20 juin       |  |

Calendrier 2022 en cours  
d'élaboration Page suivante

**Pour inscription, acceptation des conditions matérielles et financières du stage Raku, date et signature + chèque de 60€ de réservation (débité après le stage / désistement non remboursé):**

Le formateur:  
01 01 2021

Alain Triballeau  
646, rue Jacob Bontemps  
76730 Omonville  
0617422557

Le stagiaire:



# Week-end Raku 2022

Calendrier 2022 prévisionnel en cours d'élaboration

alain.triballeau@cegetel.net

Nom/Prénom du stagiaire: Age: Téléphone et mail:

Adresse postale:

Dates des stages: Cochez le Week-end qui vous convient.

Pour inscription, acceptation des conditions matérielles et financières du stage Raku, date et signature + chèque de 60€ de réservation (débité après le stage / désistement non remboursé):

Le formateur:  
15 09 2021

Alain Triballeau  
646, rue Jacob Bontemps  
76730 Omonville  
0617422557

Le stagiaire:

Samedi 19 février  
Dimanche 20 février

Samedi 26 mars  
Dimanche 27 mars

Samedi 23 avril  
Dimanche 24 avril

Samedi 07 mai  
Dimanche 08 mai

Samedi 18 juin  
Dimanche 19 juin

Samedi 24 septembre  
Dimanche 25 septembre

Samedi 29 octobre  
Dimanche 30 octobre

Samedi 19 novembre  
Dimanche 20 novembre

Samedi 17 décembre  
Dimanche 18 décembre

Stages intensifs d'été sur 5 jours: Modelage / Emailage / Cuisson

-**Juillet**: du Mercredi 27 au Dimanche 31

-**Août**: du Mercredi 24 au Dimanche 28

[Voir convention jointe](#)