



Week-end Raku 2019

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 UN WEEK-END

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: 150€ par stagiaire dont 50€ de réservation par courrier.
Horaires: 9h30 – 20h (si 3 cuissons successives, en fonction du nombre de pièces).

Déroulement du week-end:

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**,

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 »: 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:

Adresse postale:

Téléphone et mail:

Pour inscription, acceptation des conditions matérielles et financières du stage, date et signature + chèque de 50€ de réservation:

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

Samedi 16 février
Dimanche 17 février

Samedi 09 mars
Dimanche 10 mars

Samedi 13 avril
Dimanche 14 avril

Samedi 18 mai
Dimanche 19 mai

Samedi 15 juin
Dimanche 16 juin

Le formateur:
01 01 2019

Le stagiaire:

-Réservation effective, au plus tard 3 semaines avant le stage par retour du courrier signé avec un chèque de réservation de 50€, à l'ordre du formateur.
-Chèque débité uniquement après le stage.
-Dates des stages modifiables en cas de mauvaise météo.
-Désistement non remboursable.
-Chèque remboursé si stage annulé par manque d'effectif (moins de 4 stagiaires).