

Programme du stage Raku 1 (5 jours sur place)

3 personnes minimum – 5 personnes maximum
(débutants et confirmés, stage réservé aux adultes)

Stage sur 5 jours (un jour de pause pour le séchage et la cuisson des pièces)

Permet de découvrir la technique de l'estampage, du modelage et la cuisson raku.

Jour 1 de 9h à 12h et de 13h à 18h/19h (journée intensive)

Accueil – présentation de chacun – découverte des techniques (plaque, estampage, soudures et modelage).

Façonnage de 2 à 3 Atama Jizô ou d'1 Jizô de 20 cm ou de 3 à 4 bols et plats de différentes tailles.

Jour 2 de 9h à 13h

Finition des pièces de la veille et « croutage » des pièces.

Jour 3 : journée libre

Temps nécessaire pour le séchage et la première cuisson des pièces.

Vous pouvez participer au 1^e enfournement en fin d'après-midi.

Jour 4 de 13h à 19h

Défournement des pièces cuites la veille – réserve à la cire – émaillage

Jour 5 de 9h à 17h

(temps variable selon le nombre de pièces – prévoir un casse-croute)

Installation du four et préparation des nids d'enfumage - émaillage - Cuisson raku – enfumage et nettoyage des pièces

Tarifs : 325 € tout compris (hors repas et hébergement)

Dates :

- Du mardi 26 avril au samedi 30 avril inclus
- Du lundi 04 juillet au vendredi 08 juillet inclus

Pour des groupes déjà constitués (5 personnes), je vous offre une réduction de 5%. Possibilité de définir d'autres dates.

Programme du stage Raku 2 (3 jours sur place)

3 personnes minimum – 5 personnes maximum
(débutants et confirmés, stage réservé aux adultes)

Stage sur 3 jours (un jour de pause pour le séchage et la cuisson des pièces)

Permet de découvrir la technique de l'estampage à sec et la cuisson raku. Réalisation de bols, vasques et plats de différentes tailles.

Jour 1 de 9h à 12h et de 13h à 18h (journée intensive)

Accueil – présentation de chacun – découverte de l'atelier.

Estampages de 3 à 5 pièces (suivant la taille et la finition) et « croutage » des pièces.

Jour 2 : journée libre

Temps nécessaire pour le séchage et la première cuisson des pièces.

Vous pouvez participer au 1^e enfournement en fin d'après-midi.

Jour 3 de 13h à 19h

(temps variable selon le nombre de pièces – prévoir un casse-croute)

Défournement des pièces cuites la veille - Installation du four et préparation des nids d'enfumage - émaillage - Cuisson raku - enfumage et nettoyage des pièces.

Tarifs : 195 € tout compris (hors repas et hébergement)

Dates :

- Du jeudi 05 mai au samedi 7 mai inclus
- Du lundi 11 juillet au mercredi 13 juillet inclus

Pour des groupes déjà constitués (5 personnes), je vous offre une réduction de 5%. Possibilité de définir d'autres dates.

Matériel à prévoir pour chaque stagiaire :

- 1 sèche-cheveux (pour le « croutage » des pièces)
- Vêtements confortables, manches et jambes longues, chaussures fermées, casquette ou bandeau pour les personnes ayant les cheveux longs
- Une cagette, du plastique bulle ou du journal, pour transporter vos pièces à la fin du stage