STAGE CUISSON RAKU

Description :

Destiné aux adultes. Tous niveaux.

La technique du Raku est un procédé de cuisson. Les pièces incandescentes peuvent être enfumées, trempées dans l'eau, brûlées ou laissées à l'air libre. Elles subissent un choc thermique important.

Le Raku est synonyme de cuisson basse température, les pièces émaillées sorties d'un four à environs 950°C sont rapidement recouvertes de matières inflammables naturelles comme de la sciure de bois et étouffées en afin d'en empêcher la combustion en limitant l'apport d'oxygène au contact de l'émail en fusion. Cette phase est la réaction d'oxydoréduction au cours de laquelle apparaissent les couleurs plus ou moins métallisées, les craquelures ainsi que l'effet d'enfumage de la terre laissée brute qui forment les principales caractéristiques de ce type de céramique.

La multitude des paramètres mis en jeu permet d'obtenir des résultats variant à l'infini, ce qui confère à la pièce, entièrement réalisée manuellement, la qualité d'objet unique.

Le Raku contemporain vient du japonais, le raku-yaki, il est le résultat d'une technique d'émaillage développée dans le Japon du XVIe siècle. Il est essentiellement lié à la fabrication de bols pour la cérémonie du thé.

Vous pouvez amener vos propres pièces biscuitées.
Il est préférable de privilégier un grès chamotté.
L'Atelier peut vous fournir des pièces.
Vous pourrez repartir avec vos créations le soir même.

Déroulement du stage :

Une journée de 9h à 18h.

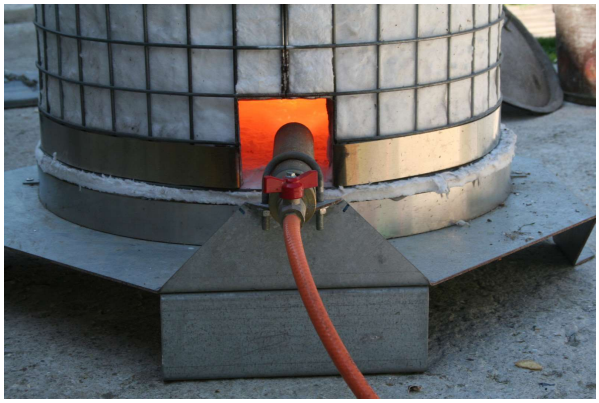
- Analyse des pièces afin de choisir le décor.
- Émaillage des pièces
- Apprentissage des techniques de réserve à la cire
- Apprentissage du fonctionnement d'un four Raku
- Apprentissage de l'enfournement
- Apprentissage d'une cuisson gaz avec courbe de température
- Défournement
- Enfumage des pièces

Tarif :

Stage : 70 €
Pièce dégourdie fournie par l'Atelier : 5 € ou 10€ selon la taille
Adhésion à l'association : 10 €

Conditions :
Stage limité à 6 personnes.
Sur réservation
arrhes de 50 € pour la pré-inscription
pour toute annulation, prévenir l'Atelier 5 jours avant la date du stage. Passé ce délai, les arrhes seront encaissés.
L'adhésion à l'association est annuelle et familiale.

STAGE CUISSON RAKU



Lien wikipédia

https://fr.wikipedia.org/wiki/Raku

Lien youtube

https://www.youtube.com/watch?v=xQ6m_Zt3SHM