

En début d'année et pour les nouveaux adhérents, les 4 premières séances sont consacrées à l'apprentissage des techniques. Ensuite, les plus anciens sont là pour vous guider et vous conseiller alors n'hésitez pas à demander des explications mais vous devrez aussi compter sur vous !



### Bibliothèque

Une petite bibliothèque est à votre disposition dans l'atelier. Il est très important de la consulter pour découvrir l'art de la terre, sa réaction et ses possibilités, etc.

Si vous emprunter un livre, il vous suffit de remplir la fiche correspondante en inscrivant la date de l'emprunt et votre nom. Les fiches sont regroupées dans un petit classeur. Au retour, il vous suffit de compléter la fiche et de la remettre dans le livre.

Pour participer à la vie de l'association, vous pouvez vous tenir informé par différents moyens :

- 2 tableaux d'affichage dans l'atelier
  - par e-mail (merci de l'inscrire sur votre fiche d'inscription)
  - sur l'espace Internet réservé aux adhérents
  - sur le site Internet
- <http://atelier-poterie-saint-berthevin.fr>

## Association artisanale activité poterie céramique



Renseignements :

Gérard MOREAU

Le haut chêne 53370 MONTIGNE LE BRILLANT

02.43.68.99.36

<http://atelier-poterie-saint-berthevin.fr>

# L'émaillage

## La matière



Vous avez à votre disposition à l'atelier différents types de terre. Vous pouvez les travailler de différentes façons : modelage, tour, boudins, plaques, etc.

Lorsqu'une pièce est réalisée, elle est ensuite mise à sécher. Dans les premières heures de séchage, on dit de la terre qu'elle est à l'état cuir (elle durcit mais elle peut encore être polie). Après séchage (plusieurs jours ou semaines), sur les étagères, la pièce sera prête pour une 1<sup>ère</sup> cuisson.

### Faïence :

Terre blanche, rouge, noire, raku

La 1<sup>ère</sup> cuisson appelée biscuit se fait à 960°

### Grès :

On l'appelle aussi terre fermée car elle est étanche sans émaillage.

Grès fin noir, rose à la 1<sup>ère</sup> cuisson, gris à la seconde.

Grès chamotté mais, grenat à la 1<sup>ère</sup> cuisson, un peu plus foncé à la seconde.

La 1<sup>ère</sup> cuisson appelée biscuit se fait à 960°



### Faïence :

Peut-être émaillée pour un usage domestique ou cirée pour la décoration.

Après la 1<sup>ère</sup> cuisson, laver la pièce pour enlever toutes les traces de poussière. Recouvrir d'un émail coloré ou non (voir les échantillons devant les pots).

### Dessin :

La faïence blanche peut recevoir des dessins fait avec une peinture majolique (petits pots EZ). La pièce peinte sera ensuite recouverte d'un émail transparent appelée couverte (N 001).

La 2<sup>nd</sup> cuisson se fera à 980° pendant environ 6 heures.

Important : si vous émaillez le dessous des pièces domestiques, il faut mettre très peu d'émail car les pièces sont posées sur un petit trépied afin qu'elles n'adhèrent pas à la plaque du four.

## L'émaillage (suite)



### Email grès :

Poudre spéciale à délayer. Les pots se situent près de la bibliothèque. Ne pas émailler le dessous et laisser 1 cm sur le côté.

Les pièces sont posées directement sur les plaques du four. La cuisson s'effectue à 1280°. A cette température, le grès se vitrifie et devient mou, raison pour laquelle les pièces ne reposent pas sur un trépied. Vous avez la possibilité de mettre de morceaux de verre au fond des pièces pour obtenir des effets spéciaux.

### Raku :

C'est une cuisson en plein air avec enfumage et choc thermique. Emaux raku : pas d'émaillage sous les pièces. Laisser apparaître des espaces sans émail car c'est la fumée qui fait le charme de la pièce.

Le livre « Rakuvaria » est à votre disposition pour mieux comprendre cette cuisson bien particulière.

**6/ A la fin de l'activité, il est important de bien emballer et de ranger la terre à sa place exacte.**

**7/ Régler votre cotisation dès l'inscription** (voir avec la trésorière le vendredi soir ou la trésorière adjointe le mercredi après-midi).

**8/On s'inscrit pour une séance par semaine sur un jour déterminé** (mercredi ou vendredi). Par conséquent, il n' y a pas de rattrapage sur un autre jour!

**10/ Exceptionnellement, on peut acheter de la terre.** Cependant, merci de ne pas abuser de ce système afin d'éviter une recrudescence des fours, un surcroît d'achat d'émail, etc.

**11/Les pièces en cours ne doivent pas être emmenées à domicile** pour être réalisées mais uniquement pour être terminées. Nous demandons à chacun d'être vigilant sur sa consommation de terre.

**12/ Ne pas stocker vos pièces cuites dans l'atelier :** si vous différez leur émaillage, emportez-les chez vous

**L'atelier poterie est une association.  
Nous comptons sur vous pour respecter ce règlement ! La discipline de chacun facilitera la vie de tous...**



## Règlement intérieur de l'atelier

**1/ Inscrire très lisiblement, sous vos pièces, vos noms, prénoms:** Ex C. DUPONT ou Catherine D).

Ne pas mettre des initiales (ex. CD). Ces initiales se retrouvent en double et nous devons très souvent déplacer certaines pièces avant de retrouver leur auteur.

**2/ Préciser le type de terre lorsqu'il s'agit de grès ou de raku**

Si vous utilisez du grès (G), du raku (K), vous devez inscrire sous la pièce le sigle correspondant pour éviter tout problème lors de cuisson.

Vous pouvez aussi inscrire sur un petit papier, le type de terre que vous utilisez mais attention les papiers s'envolent....

**4/ Nettoyer le matériel et le remettre à sa place**  
(Flacons d'émaux, d'oxydes, petit outillage, gabarits, etc...)

**5/ Veiller à ce que la croûteuse, le vaporisateur compresseur et les tours restent également bien propres**

## Les cuissons

### Le four à gaz

Donner un coup de main pour les fours... Pourquoi ?

Chaque adhérent doit s'engager à charger le four 1 fois dans l'année avec un responsable. Un tableau est affiché sur le réfrigérateur (lieu de stockage de la terre entamée). En participant à la préparation du four, on comprend mieux le fonctionnement de la terre, les problèmes qu'il y a parfois avec l'émaillage... On gagne du temps et cela soulage les personnes qui s'engagent toute l'année bénévolement...

### Cuisson Raku

(Technique de cuisson japonaise réalisée en extérieur)



Régulièrement, des cuissons Raku sont organisées. Ces journées sont conviviales et permettent non seulement d'apprendre des techniques mais aussi de participer à la sortie des pièces (moment le plus délicat), à l'enfumage, au nettoyage et d'assister au résultat ! Compte tenu de la proximité du feu, merci de venir avec des vêtements en coton.