

PROGRAMME RAKU TRADITIONNEL

Stage d'initiation à la cuisson Raku

Durée : 1 journée

9h00 – 9h30 : Accueil des participants

- Présentation du programme de la journée.
- Introduction à la technique du Raku : origine japonaise, philosophie et spécificités.
- Présentation du matériel et consignes de sécurité.

9h30 – 11h00 : Préparation des pièces

- Explications sur les différents types d'émaux et leurs effets selon la température et la réduction.
- Application des engobes et émaux Raku.

Pause-café libre vers 10h45.

11h00 – 12h30 : Première cuisson (montée en température)

- Mise en place des pièces dans le four.
- Observation du processus de chauffe (environ 900–1000°C).
- Discussion sur les effets recherchés et l'importance du timing.
- Pause déjeuner de 12h30 à 13h30 (pique-nique ou repas libre).

13h30 – 15h30 : Enfumage et refroidissement

- Sortie des pièces incandescentes du four.
- Dépôt dans les bacs de sciure pour l'enfumage.
- Explications sur les réactions chimiques de la réduction.
- Refroidissement et nettoyage des pièces.
- Mise en place des pièces dans le four pour une deuxième cuisson.

15h30 – 16h30 : Observation et finitions

- Nettoyage final des œuvres.
- Discussion sur les résultats obtenus et les variations de texture/couleur.
- Pause conviviale vers 16h00.

16h30 – 17h30 : Bilan et échanges

- Partage d'expérience entre les participants.
- Conseils pour poursuivre la pratique du Raku à la maison ou en atelier.
- Remise des pièces et clôture du stage.