

Osiériculteur-Vannier : Hugues-Mircea Paillet
Coordinateur : Florian Mannaioni
Lieu : Eourres 05300 & Toute la France



Les Stages Vannerie



Autour de nos saules-osiers, cultivés en Agriculture Biologique (labélisés Ecocert), nous vous invitons à découvrir tout un univers de possibles.

De nos champs à votre demeure, ils revivront dans une création que vous réaliserez à l'issue de nos 2 journées Vannerie pour amateurs, débutants ou confirmés !

C'est perché dans les Baronnies Provençales, qu'Eourres village d'alternatives d'une centaine d'habitants nous offre tous les potentiels. C'est ici en effet que dans un atelier auto et éco-construit en bottes de paille, nous puisons notre inspiration et que vous trouverez la vôtre.

Village atypique entre sa biocoop associative, ses agriculteurs bio, son école aux pédagogies alternatives, l'association sens et autonomie et bien d'autres ; dans ce cadre unique et sauvage vous apprendrez une vannerie simple, rustique, belle et esthétique en compagnie de Hugues-Mircea Paillet osiériculteur-vannier diplômé de l'école nationale de vannerie. Nous organisons aussi des stages proches de chez vous sur demande.

Age minimum pour participer : 12 ans
Nombre de stagiaires : minimum 4 - maximum 10
Durée : jour1 9h00-18h00 / jour2 9h00-16h30



Programme du Stage } 3 axes {

1. Présentation du métier d'osiériculteur-vannier :

(Présentation orale avec supports pédagogiques, livres. Réponses à toute vos questions),

§ Culture du saule-osier & utilisation:

- Variétés, façon culturale, récolte, tri, stockage
- Génie végétal : haies vivantes (tressées ou plessées), sculptures vivantes, bordures tressées
- Vannerie d'osier : articles de tradition, créations, réparation-restauration

2. Réalisation d'un objet utilitaire et créatif :

(Avec de l'osier brut et blanc de qualité biologique),

§ Sélectionner un article :

- A partir d'ouvrages de vannerie, de vos croquis, de vos idées ou besoins réalistes
- Nous invitons les débutants à d'abord réaliser une corbeille ou un panier rond sur croisée

§ Mise en œuvre :

- Réalisation du fond la première matinée, retour et choix de la suite (panier ou corbeille)
- Tri, préparation des montants ; mise en œuvre de la première ceinture (torche)
- Commencement de la clôture (corps du panier), fin de la première journée
- Deuxième jour : finition de la clôture et de la torches entourant celle-ci
- Finalisation par un bord, une anse et/ou des poignées et un pied

3. Partage d'un repas :

(La rencontre autour d'un repas collectif, l'osier et le goût du végétal),

§ Le goût du local :

- Privilégiez un pique-nique autour du partage du végétal
- Chacun prépare une sélection de produits de son choix (ex : de sa réalisation, locaux, bio etc.)

§ Un moment d'échange et de partage :

- Le repas pour mieux se connaître, répondre à vos questions sur notre métier
- Mise en scène de vos préparations pour un repas à l'honneur des plantes

www.loseraiedupossible.com
loseraiedupossible@live.fr

www.eourres.fr

Réservation : www.lesavoirfaire.fr
Téléphone : 02.33.66.74.67
Référence : 100236

Tarif : 150 € comprenant

- Le stage avec deux professionnels
- L'osier, les outils, les fiches techniques
- Votre réalisation en vannerie : panier
- Un support vidéo (amenez votre clef USB 4GB)
- L'organisation du repas avec vos ingrédients
- Un plat surprise réalisé par nos soins

Hébergement : Sur Eourres, plusieurs possibilités selon les périodes : campings, gîtes de charme, chambres d'hôtes, gîtes de groupes. Consultez-nous.

Restauration : Apportez vos spécialités, vos ingrédients (de préférence végétariens) que nous partagerons ensemble les midis, ils seront remis en œuvre pour un repas plein de surprises et de délices.