

Maitre Vannier : Hugues-Mircea Paillet
Osiériculteur : Florian Mannaioni
Lieu : Ourres 05300 & toute la France



Les Week-ends 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'Ourres 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 botte de paille, nous puisons notre inspiration et que vous trouverez la votre.

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 nous déplaçons aussi proche de chez vous sur demande.

Age minimum pour participer : 12 ans
Nombre de stagiaires : minimum 4 - maximum 8
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),

§ Culture du saule-osier :

- Variétés et façon cultural
- Récolte et transformation

§ Mise en valeur de la matière première :

- 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
- Nous invitons les débutants à réaliser un panier rond pour leur première

§ Mise en œuvre :

- Méthodologie particulière de l'ouvrage : réalisation du fond, préparation et tri des montants
- Mise en œuvre des torches entourant la clôture
- Finalisation par un bord, une anse et/ou des poignées

3. Partage d'un repas

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

§ Le goût du local :

- Privilégiez un pique-nique local avec vos ingrédients ou ceux de vos agriculteurs locaux
- Chacun prépare une sélection de produits de son choix (locaux, de sa réalisation etc.)

§ Un moment d'échange et de partage :

- Le repas pour mieux se connaître
- Mise en scène de vos préparations pour un repas surprise

www.loseraiedupossible.com
loseraiedupossible@live.fr

Dates 2011 stages savoir-faire et découverte :

29-30 Janv. Ourres, vannerie au coin du feu/
21-22 Mai. Lyon, vannerie famille parc de la tête d'or/
25-26 Juin. Ourres, votre panier cueillette/
23-24 Juil. Ourres, vannerie en pleine nature/
22-23 Août. Ourres, vannerie estivale/
19-20 Nov. Avignon, panier à glaner/
10-11 Déc. Lyon, panier de Noël à garnir/

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
- L'organisation du repas avec vos ingrédients
- Un plat sauvage réalisé par nos soins

Hébergement : Sur Ourres y a plusieurs possibilités selon les périodes, campings, gîtes de charmes, chambres d'hôtes, gîtes de groupes consultez-nous.

Restauration : Amenez vos spécialités que nous partagerons ensemble les midis, elles seront remises en œuvre pour un repas plein de surprises et de délices.