

Maitre Vannier : Hugues-Mircea Paillet
Osiériculteur : Florian Mannaioni
Lieu : Les Baronnie Provençales



L'Oseraie du Possible

Les Séjours Vannerie en Gîtes



Autour de nos saules-osiers, cultivés en Agriculture Biologique, 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 ! Ou durant notre séjour pure Vannerie de 5 jours.

C'est dans les Baronnie Provençales à la sortie des gorges de la Méouge, que notre culture de 15 variétés se prépare pour devenir l'osier de votre apprentissage.

Dans un de nos gîtes amis, vous êtes conviés dans un cadre chaleureux et unique où ici la montagne est en Provence ! Vous serez accueilli avec spontanéité pour un moment de détente, de découverte et de tressage... pour repartir avec votre panier et bien +

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

Dates 2011 stages en gîtes :

05-06 Fév. La Pierre gîte 3 épis le Chanelou/
19-20 Fév. Eourres gîte les Damias/
28-29 Mars. La Pierre gîte 3 épis le Chanelou/
16-17 Avr. L'Epine éco-gîte les Planious/
02-06 Mai. L'Epine semaine vannerie gîte les Planious/
03-04 Sept. L'Epine éco-gîte les Planious/
17-18 Oct. La Pierre votre panier à champignon/
05-06 Nov. La Gustine en Drôme Provençale/

Les gîtes :

Gîte 3 épis le Chanelou, 05700 La Pierre - 04.92.67.08.35
contact@lechanelou.com - www.lechanelou.com

Le Hameau des Damias, 05300 Eourres - 04.92.65.20.50
lesdamias@lesdamias.com - www.lesdamias.com

Eco-gîte les Planious, 05700 L'Epine - 04.92.66.23.23
emmanuel.arnoldi@wanadoo.fr - www.lesplanious.fr

Gîte la Gustine, 05300 Lachau - 04.75.28.43.75
provence.petter@gmail.com - [google tapez la gustine](http://google.tapez.la.gustine)

Réservation : 04.92.54.00.13

Tarif stage vannerie : 150 €/pers.

Le stage de 2 jours avec deux professionnels
L'osier, les outils, les fiches techniques

Tarif gîte : 100€/pers.

Deux nuitées, deux petits déjeuners
Deux repas du soir

Hébergement pour les stages en gîte: Certains détails pourront changer en fonction des gîtes qui accueillent nos séjours, nous contacter pour plus de précisions. Les prix varient pour un hébergement en chambre individuel.

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