

## **CONDUITE DE CUISSON AU BOIS DE TYPE ANAGAMA**

**Formateur : Michel Cohen, céramiste.**

**Dates: Du samedi 26 sept au vendredi 2 octobre + Le samedi 10 octobre 2026**

**Durée du stage: 56 heures sur 8 jours.**

**Public: céramistes, potiers, artistes.**

**Lieu: Poterie D' Eyberg : La plaine 05140 Aspremont.**

**Horaires: 9h à 13h et 14h à 17h**

**Contact : Point Fusion/ 06 18 06 43 54 – Michel Cohen : 06 46 58 73 99**

### **PRÉ REQUIS**

Stage pour professionnels ou pour amateurs avancés. Pas besoin de déjà connaître la cuisson au bois de type anagama mais une connaissance de la céramique est demandée. Pour les personnes souffrant d'un handicap vous pouvez nous contacter et demander notre référent.

### **OBJECTIFS**

Participer à une cuisson dans un four Anagama de 3 mètres cubes.

Comprendre les phénomènes physico-chimiques qui s'opèrent pendant une cuisson au bois.

Apprendre à conduire une cuisson lente et comprendre le rôle des cendres dans la formation d'un émail naturel pendant la cuisson. Rôle du combustible bois.

Comprendre le rôle du refroidissement lent.

Produire ses propres pièces pendant la cuisson Anagama.

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Des documents sont fournis aux stagiaires. Projection de diaporamas au vidéo projecteur. Nous disposons de tout le matériel pour le façonnage, la décoration, l'émaillage et la cuisson. Un seul stagiaire par poste de travail. Nous fournissons tous les matériaux et la plupart de l'outillage, les stagiaires apportent leur petit matériel personnel sur demande .

### **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

Point Fusion pratique l'individualisation de la pédagogie en fonction du rythme et des aspirations de chacun.

### **EVALUATION**

Individuelle tout au long de la formation et évaluation en commun en fin de journée afin de mesurer les acquisitions. Le stage lui même est évalué à la fin par les stagiaires à chaud et un mois après à froid.

### **PLANNING D'UNE JOURNÉE TYPE**

Les matinées sont en général consacrées à la théorie et les après midi à la pratique. Toutefois en raison de la logique du séchage et des cuissons ce rythme peut être amené à changer.

### **NOMBRE DE PARTICIPANTS**

10 maximum.



# PROGRAMME DE LA FORMATION

**SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026**

## **MATIN**

Présentation des participants, de leurs attentes et de leur production.

Présentation du formateur, son parcours, son œuvre.

Présentation du four Anagama et de ses particularités. Pourquoi une cuisson longue?

Pourquoi cuire au bois?

Historique de ce type de cuissons en Asie.

## **APRÈS-MIDI**

Technique: les différentes sortes de pâtes utilisables pour la cuisson au bois.

Exposé sur la composition des terres et leurs réactions à la cuisson en fonction du taux de silice et de fer: le fer rend la terre plus fusible et la silice plus réfractaire.

Préparation de terre à cales: chaque pièce doit être calée.

Préparation des plaques et piliers d'enfournement, aluminage.

Tri des pièces apportées par les stagiaires pour équilibrer le four en fonction des trois zones du four, pour que chacun ait des pièces placées dans chacune de ces trois zones.

Début de l'enfournement à l'aide de cales de différentes compositions.

**DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2026**

## **MATIN**

Suite de l'enfournement qui durera jusqu'au soir.

Pendant ce temps, les stagiaires engobent et émaillent les pièces qui doivent l'être.

Théorie: Les engobes et leur rôle dans la cuisson; engobes plus ou moins vitrifiés selon les résultats escomptés.

## **APRÈS-MIDI**

Suite de l'engobage et de l'émaillage. Suite et fin de l'enfournement et début du bassinage du four.

**LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026**

## **MATIN**

La journée sera consacrée au préchauffage du four. Le formateur explique comment alimenter en bois et comment gérer la montée en température. Le four ne doit pas monter à plus de 200°C pour éviter les chocs thermiques.

## **APRÈS-MIDI**

Théorie: le passage des flammes du foyer à la cheminée. Le positionnement de chaque pièce par rapport au feu. Réflexion sur les «montées» de braises. Début du départ en grand feu et alimentation en bois.



POINT FUSION FORMATION - Lieu de Formation : Tuilerie Bossy / Gardanne

contact@point-fusion-formation.com - www.point-fusion-formation.com - Tel : 0955577570 / 0618064354 - Siège social :  
301B ru Cime de Vière 84240 Cabrières d'Aigues - Numéro d'activité N° 93840273184 SIRET : 384 115 606 00020 - APE 8559 A

## MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

### **MATIN**

Homogénéisation du four. Montée de braises dans le foyer. Distribution des cendres dans le four.

### **APRÈS-MIDI**

Exposé : Comment fonctionne le feu ? Comment maîtriser une cuisson au bois. Combustion neutre, oxydante, réductrice. Différentes manières de charger le bois.

## MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026

### **MATIN**

Gestion de la cuisson.

Le bois: Pouvoir calorifique, vitesse de combustion, humidité.

### **APRÈS-MIDI**

Conduite de cuisson, montée en température. Gestion des apports de combustible pour un rendement optimum en calories et un dégagement minimum de gaz carbonique.

## JEUDI 1ER OCTOBRE 2026

### **MATIN**

Gestion de cuisson (suite)

Continuation de l'alimentation en bois. Notions de courbe de cuisson.

### **APRÈS-MIDI**

La courbe de cuisson (suite). Les phénomènes d'oxydation/réduction.

Observation des flammes, des braises, des cendres, de la fumée, de la couleur à l'intérieur du four pour comprendre les phénomènes de cuisson. Air primaire et air secondaire. Comment réduire en jouant sur le tirage du four.

Fin de la montée en température aux alentours de 1300°C et début du palier de fin de cuisson à 1300 °C.

## VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

### **MATIN**

Palier de fin de cuisson (suite). La température doit rester stable. Comment contrôler la température. Comment éviter de continuer à monter ou de commencer à descendre.

### **APRÈS-MIDI**

Contrôle de température, rôle de la lenteur du palier sur la distribution des cendres et de la formation de l'émail «accidentel».

Arrêt du four.

Bilan du stage et évaluation des compétences acquises.

**Le four devra refroidir une semaine pour éviter les chocs thermiques.**

**Rendez-vous est donné aux stagiaires pour le défournement le samedi 10 octobre 2026 toute la journée.**



POINT FUSION FORMATION - Lieu de Formation : Tuilerie Bossy / Gardanne

contact@point-fusion-formation.com - www.point-fusion-formation.com - Tel : 0955577570 / 0618064354 - Siège social : 301B ru Cime de Vière 84240 Cabrières d'Aigues - Numéro d'activité N° 93840273184 SIRET : 384 115 606 00020 - APE 8559 A