

INFOS ET RESERVATION

Sophie

06.10.79.85.86

www.atelierlagrane.fr

Maryline

06.75.72.14.00

www.brancheenature.fr



STAGE POTERIE CUISSON PRIMITIVE

EN PLEINE
NATURE

WEEK-END DU
16 ET 17 MAI 2026

A PUYCELSI (81)

VIENS VIVRE
L'AVENTURE
COLLECTIVE D'UNE
CUISSON EN FOUR
PAPIER

L'ÉPREUVE DU FEU , UN
MOMENT INITIATIQUE
ENTRE PRÉSENCE ET
LÂCHER-PRISE

AU PROGRAMME

En collectif avec Sophie :

- Construction d'un "four papier"
- Apprendre à mener une cuisson au bois
- Défournement et découverte des résultats le lendemain

Par petits groupes avec Maryline :

- Méditations guidées
- Lectures inspirantes
- Expériences sensorielles

Nuit sous tente ou à la belle étoile

PENSEZ À APPORTER

- Des plats pour partager en auberge espagnole sur le weekend
- Duvet, matelas gonflable, oreiller
- **Vêtements en coton** adaptés à la météo
- Lampe frontale, chaussures de marche
- Curiosité et bienveillance

LES INFOS PRATIQUES

Prérequis : apporter une ou plusieurs pièces sèches en argile

Places limitées à 5 personnes

Prix : 300€ le weekend

Acompte de 100€ à la réservation

Inscription avant le 15 avril 2026



LE LIEU

Vous serez accueillis au sein de la jolie clairière de Maryline, un lieu intime entouré de bois et facile d'accès.

Ici pas de sanitaires ni d'eau courante, mais des bidons d'eau et des toilettes sèches; une petite cabane, une grande tente ronde et des aménagements sommaires pour manger, on revient à l'essentiel!

LES ANIMATRICES

Maryline

Accompagnante dans la nature

J'accompagne des personnes et des groupes à ralentir, à se déposer et à se relier – à la nature, à soi et aux autres – par une présence attentive et une écoute sensible.

Ce stage immersif à la clairière propose une parenthèse hors du quotidien, faite de présence, d'explorations sensibles et de partages, au rythme du vivant.

Sophie

Céramiste installée à Puycelsi

Ensemble, nous allons vivre une expérience unique, un moment de communion avec le feu, où les résultats des pièces seront une véritable surprise.

A travers ce stage à l'approche empirique, je vous propose de découvrir la cuisson au bois de basse température avec peu de moyens, vous permettant d'acquérir assez vite une autonomie.