

# La céramique et le thé au Japon

CENTRE INTERNATIONAL  
DE FORMATION  
AUX MÉTIERS D'ART  
ET DE LA CÉRAMIQUE

## Dates :

Du 28 mars au 1<sup>er</sup> avril 2022

## Public :

Tout public : salarié, artisan, artiste auteur, micro entrepreneur, demandeur d'emploi, particulier.  
Personnes en situation de handicap : nous contacter.

## Durée :

35 heures en centre

## Modalités d'admission et de recrutement :

Dossier - Positionnement et/ou auto-évaluation

## Modalités de formation :

Collectif / Formation en présentiel

## Coût de la formation :

Financement personnel : 22.5 €/h soit 787.50 €  
Financement professionnel : 27.5 €/h soit 962.50 €

## Lieu de formation :

EMA-CNIFOP  
21 Route de Saint Sauveur  
58310 SAINT AMAND EN PUISAYE  
<https://www.cnifop.com/>

## Contact :

Cyrielle ARCHAMBAULT  
Secrétaire  
Tél : 03.86.39.60.17  
[formation@cnifop.com](mailto:formation@cnifop.com)

## Intervenant :

Rika IIMORI et Rémi PIGEYRE

## Moyens pédagogiques :

Apports méthodologiques / Travaux pratiques

## Validation :

Attestation de fin de formation comprenant les acquis.

## Délais d'accès :

Le dossier d'inscription doit être réalisé au minimum une semaine avant le début du stage.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Accueil spécifique sur simple demande.

## Prérequis :

Pas de prérequis

## Nombre de participants :

Minimum 5 / Maximum 8

**Taux global d'atteinte des objectifs 2021 : 90%**

**Taux de satisfaction global 2021 : 82%**

## Liste du matériel du stagiaire :

Vêtements de travail – éventuellement, petits outils personnels de façonnage

## Objectifs :

Approcher l'univers de la céramique japonaise et plus précisément de la céramique à usage du thé / Connaître la céramique japonaise : son histoire, ses styles, sa pratique... / Connaître les thés japonais, Matcha, Bancha, Sencha, Gyokuro : spécificités, fabrication, modes de préparation et accessoires céramiques associés / Déguster des thés verts japonais préparés avec les accessoires traditionnels

## Contenus :

### Pratiques :

**La céramique** : réalisation de bols à Matcha (pour la Cérémonie du thé) selon une technique de « modelé / creusé » / Réalisation de yonomis (tasses de thé) et yuzamashi (verseuses à eau) selon une technique de « pincé »

**Le thé** : préparation et dégustation de thés Matcha, Bancha, Sencha et Gyokuro

### Théoriques / Méthodologiques :

**La céramique** : la céramique au Japon et sa relation au service du thé

**Le thé** : le thé vert et les spécificités des 4 principaux types de thés verts japonais

## Programme prévisionnel :

### Lundi :

**La céramique** : l'histoire et la culture / le bol à thé Matcha (Chawan) / le Raku japonais

**Pratique** : technique du « modelé / creusé » pour la réalisation de bols « Chawan » de style « Raku »

**Le thé** : le Matcha, présentation, préparation et dégustation

### Mardi :

**Pratique** : finalisation des bols à Matcha (Chawan)

Technique du « pincé » pour la réalisation de yunomi (tasse à thé) et yuzamashi (verseuse à eau chaude)

**La céramique** : les styles, les formes, les couvertes

**Le thé** : les Banchas, présentation, préparation et dégustation

### Mercredi :

**Pratique** : finalisation des yunomi et yuzamashi

**La céramique** : la pratique, les méthodes

**Le thé** : le Sencha, présentation, préparation et dégustation

### Jedi :

**Pratique** : émaillage des pièces avec des émaux de la tradition japonaise et selon une technique d'aspersion

**La céramique** : les formes d'accessoires céramiques en fonction des modes de préparation des thés

**Le thé** : le Gyokuro, présentation, préparation et dégustation

### Vendredi :

**La céramique** : défournement et discussion autour des pièces

**Le thé** : Initiation à la Cérémonie du thé et dégustation de thé Matcha préparé avec les pièces réalisées.