

<https://www.route-des-stages.org/spip.php?article2>



Poterie en Lot et Garonne

- Les témoignages -



Publication date: samedi 27 décembre 2008

Copyright © La Route des Stages - Tous droits réservés

Roland, Marie-Noëlle, Anne-Marie, Cyril, Daniel et Saïd nous racontent... avec une super recette en prime !

Stage de Poterie à Champs du bois chez Anne-Marie

Roland

Où apprend on à tourner, à modeler, à fabriquer les pots magiques de ses rêves ? Où danse-t-on des danses folks devant un bon feu au son de l'accordéon diatonique ? Où mange-t-on le délicieux Milza Racemi Iranien de Saïd, la potée d'Anne Marie, le gâteau d'Aurore aux pignons, etc... ? A Champs du Bois près de Marmande, dans la demeure atelier chaleureuse d'Anne Marie B. Dans ce lieu paisible et champêtre plusieurs stagiaires découvrent l'argile ou perfectionnent leur savoir faire sous les conseils avisés et très attentifs de notre hôtesse (adhérente N°47 du SEL Gabare de Bordeaux).

Saïd, figure illustre des SEL et ami de Marcelo a bien voulu transcrire pour vous la recette du Milza Racemi que vous trouverez ci dessous.

Ce stage a commencé Samedi 17/02 et se termine mercredi 21/02.

Amitiés

Roland (11 - SEL Gabare)

Recette du MILZA RACEMI (plat Iranien proposé par Saïd Omid)

Ingrédients pour 6 personnes : 3 aubergines, 3 grosses gousses d'ail, jus de 1/3 de citron, 6 tomates ou sauce tomate, 6 oeufs et 700 g de riz. Il faut une cheminée ou un barbecue. Faire griller et fumer les aubergines sur les braises, puis enlever leur peau sans laisser échapper leur jus pour conserver le goût fumé. Ecraser et mélanger la chair des aubergines et leur jus, mettre de côté. Ecraser l'ail et faire revenir à l'huile d'olive, puis rajouter les aubergines, bien mélanger et laisser cuire 5 mn. Ajouter les tomates ou la sauce tomate, le jus de citron, saler, poivrer, laisser cuire 5 mn et rajouter les oeufs dans le jus (pochés) et laisser cuire 5 mn avec un couvercle. Servir avec du riz que l'on a fait cuire à part. Ce plat peut se manger chaud ou froid.

Marie Noëlle

Si vous ne souhaitez pas obtenir de magnifiques poteries auprès d'une potière chevronnée et passionnée, si vous ne voulez pas exposer chez vous de splendides sculptures, si vous n'appréciez pas de consommer d'excellents plats bio végétariens, si en aucune façon vous n'aimeriez partager de gais moments de communauté alors ne vous inscrivez pas aux stages d'Anne-Marie sur la route des stages ! Salut à tous les stageophiles de la route des stages !

Marie Noëlle (56 - SEL Gabare)

Daniel D.

C'est la première fois que je fais de la poterie. Bien sûr j'avais un peu comme tout le monde fait un peu de pâte à modeler, mais cela il y a plus de quarante ans...et oui, le temps passe vite...mais très vite, et là en voyant avec quelle verve, notre ami Saïd a travaillé toute la journée avec une réelle satisfaction sur son tour, je me suis dit que réellement on avait vraiment un grand chemin à parcourir avant de terminer ce stage... Moi qui ne suis arrivé que lundi soir, je commence à regretter mes deux premiers jours d'absence, le retard ne se rattrape jamais surtout dans ces conditions exceptionnelles... Faire ce stage en compagnie de personnes que l'on aime bien, dans le cadre de la route des stages, et cela en unités du J.E.U.... Je commençais à penser à la réelle valeur des choses... Une demi journée à enduire des murs contre une journée d'enseignement, c'est un peu ce qui se passe. Bien sûr il y a le

voyage , l'hébergement , les repas , mais tout cela c'est le S.E.L. Je vais passer la plume virtuelle aux autres stagiaires...même Claire ma fille de 3 ans est enchantée.. et vous donne le bonjour, et elle prend vraiment goût à travailler la terre .. Je passe la parole à Saïd.

Daniel D.

Je voulais dire deux mots. Enfin, grâce à ces jours de merveilles, j'ai réalisé mon rêve de tourner et d'apprendre les techniques de tournage, tout cela grâce à la route des stages et à l'aide d'Anne-Marie que je remercie vivement. Maintenant mon maître et grand artiste, Marcello peut être fier de moi, car j'arrive à maîtriser certaines techniques de base pour aller plus loin pour me perfectionner.

Saïd O

Et oui ,un fameux stage ,cinq jours pour apprendre à tourner, à modeler, à confectionner des petits plats extraordinaires, et parler de choses et d'autres, rendez-vous au prochain stage pour finir nos oeuvres d'art.

Cyril (79 - SEL Gabare)

Convivialité au stage poterie. Le soleil nous a accompagné toute la semaine. Certains stagiaires ont troqué l'hébergement contre quelques heures au jardin. La bonne humeur, les recettes de cuisine de qualité, la fraîcheur apportée par la présence des enfants et la coopération de Claude et Remi ont permis de vivre ce stage dans la joie. Les discussions sont allées bon train devant la cheminée et le feu de bois jusqu'à 1 ou 2 h du matin. La musique était de la partie ainsi que les talents de chacun qui ont pu s'exprimer sous l'oeil attentif de la caméra de Daniel venu de Dordogne avec sa fille Claire, une petite copine pour Aurore...

Anne Marie (47 - SEL Gabare)

Petite anecdote de fin de stage. Le texte envoyé par France (la sagesse de l'Outarde) a été publié dans notre catalogue en janvier 2001. Lors du stage d'argile (route des stages) qui a eu lieu en Lot et Garonne mi février, les deux derniers stagiaires étaient dans le jardin à la fin du stage à faire quelques rangements et ils entendent soudain des caquètements, des bruits d'ailes, ils lèvent les yeux vers le ciel et très bas ils voient passer des centaines d'oiseaux migrateurs volants en V, les cous et les pattes à l'horizontale, ils pouvaient les entendre et les files d'oiseaux duraient des kilomètres. Ils n'ont pas su si c'était des outardes ou autre chose, mais ils sont restés là très longtemps à les regarder passer, pratiquement les larmes aux yeux en se souvenant de ce si beau texte.

Roland (11 - SEL Gabare)