

Place Saint Michel (face à l'entrée Nord de la Cathédrale)
Mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 11 à 19 h
Du 02 au 24 décembre

ARGILLA VINUM

Grès de l'Atelier de Saint Hubert

Porcelaines de Didier Hoft

Photos de Cécile Leroy

&

Vins de Jasnières & Coteaux du Loir

Domaine de la Roche Bleue (Sébastien Cornille)

Domaine de la Tendrière (Michel Boulay)

Vins de Sancerre

Fernand GIRARD et Fils

Entrée libre - Dégustation - Vente

Initiation à la dégustation sur inscription 

Pour tout renseignement : 07 70 59 92 55

Genèse

De simples rencontres « hasardeuses » de personnes voulant se faire croiser des pratiques créatrices autour de la Terre et des Arts.

Les faits

Prolonger la vie d'un lieu plein d'histoire en y proposant des vins et des créations à base d'argile.

Le vin étant intimement lié à la terre, il semble logique d'y associer la terre d'argile et ses transformations artistiques et pratiques.

Conjonctions

La volonté commune de propriétaire d'un lieu, de vignerons attachés à leur terroir, de potiers amoureux de la terre et du vin. Une sorte d'unité naturelle entre la terre, l'argile, le vin, la création.

Tous porteurs d'un message d'unité et de partage. L'existence d'un lien simple. Une cohérence!!...

Le lieu

Un petit lieu charmant aux pieds de la cathédrale (place Saint-Michel)

Les acteurs et leurs produits

- Patricia Rayon et Alain Gilbert, Poterie de Saint-Hubert, des grès pratiques et décoratifs.
- Didier Hoft, porcelaines d'art
- Cécile Leroy, photos des travaux de Didier Hoft
- Sébastien Cornille, Domaine de la Roche Bleue (Jasnières et Coteaux du Loir)
- Michel Boulay (Jasnières et Coteaux du Loir)
- Fernand Girard et Fils (Sancerre)

Les plus:

- Ateliers initiation à la dégustation animés par Sandrine Pairel (Œnologue du groupement de développement viticole de la Sarthe) Dimanche 11 et 18 à partir de 11h, 8€ de participation, sur inscription. 07 70 59 92 55 ou argillavinum@gmail.com
- Présentation-vente du jeu ABAK

Pratique

Mercredi, vendredi, samedi, dimanche de 11h à 19h

Entrée libre, dégustation, vente.

07 70 59 92 55

argillavinum@gmail.com

Domaine de la Tendrière

Michel Boulay



Domaine de la Tendrière
Rue principale
72340 PONCE SUR LOIR
Tel 02 43 75 82 22 Port 06 70 50 53 36
jasnieres-mboulay@orange.fr
Site Web: www.jasnieres-boulay.com

« On ne se coupe pas de ses racines : c'est comme le liseron, vous croyez avoir cisailé les tubercules, vous attendez un peu et ça repousse »

Voilà en résumé le parcours de Michel Boulay, pharmacien vigneron, sarthois d'origine de la région de la Chartre sur le Loir. Issu de générations d'agriculteurs en polyculture il reste attaché à la vigne. Il décide dans les années 80 de tout investir dans les parties en friche des coteaux de Jasnières et n'a qu'une passion : élever le vin.

Son savoir il le tient de son grand père. Pendant des années, n'ayant pas fait de la viticulture son activité principale, il produit mais commercialise peu. Il emmagasine des centaines de bouteilles...et offre aujourd'hui la possibilité de déguster des millésimes plus anciens....1989, 1990, 2002 à 2007. Ces vins vieillissent dans des caves de tuffeau, à l'abri de la lumière et à une température constante ...il prouve ainsi que les Jasnières peuvent être des vins de longue garde !

Domaine de la Roche Bleue

Sébastien Cornille



Sébastien Cornille, est originaire de Sancerre. Il a toujours travaillé dans la vigne, il s'en occupe depuis sans relâche et avec toute sa passion. Auparavant il a accompagné les viticulteurs à l'île de La Réunion qui travaillent le chenin...

Avec trois amis, dont deux cavistes et un professeur de communication, tous installés à La Réunion, ils décident d'acheter des vignes à Marçon en 2007.

Depuis c'est le succès ! Après seulement 4 années d'exploitation le domaine a obtenu les labels << vignobles et découvertes >> et << caves touristiques >>.

Le vin est aujourd'hui présent sur les plus belles tables de France, à Matignon et à L'Elysée. Il est exporté au Japon, à Portland aux US à... New York et bientôt... La Californie.

Le Domaine de la Roche Bleue, représente aujourd'hui 6,4 hectares, dont 2,65 ha en Jasnières (Blanc) et 3,75 ha en Coteaux-du-Loir (70% Rouge et 30% Blanc). Le domaine est cultivé en agriculture biologique depuis 2010.

<< On vise 30, 35 hectolitres. Car on cherche une concentration de raisin, sans perdre le terroir, la typicité aromatique du Jasnières. Moins il y a de raisin, plus c'est concentré en sucres et arômes. Ce qu'on veut, nous, c'est travailler la grappe telle qu'elle est, sans batterie de produits œnologiques.

Essayer d'être au plus près du terroir et d'exprimer au mieux les spécificités du millésime. >>

Où trouver le vin du Domaine ?

La bouteille de Jasnières est vendue directement au domaine, à Marçon. Le viticulteur développe un réseau de cavistes, d'épiceries et de grandes tables.

Tel: 02 43 46 26 02

Portable: 06 27 99 76 74

E-mail: domainedelarochebleue@ymail.com

Fernand GIRARD & Fils

Le Domaine Girard Fernand et Fils, implantée à Verdigny près de Sancerre dans le département du Cher, vous fait découvrir sa production de vins de Sancerre d'appellation d'origine contrôlée.



Vignerons de père en fils depuis maintenant cinq générations, vos producteurs de Sancerre vous proposent trois catégories différentes de vin : le Sancerre blanc, le Sancerre rouge, ainsi que le Sancerre rosé.

La vente des vins est directement réalisée à la propriété. Girard Fernand et Fils accueille également le public pour des dégustations.

Pour tout renseignement complémentaire ou pour venir déguster et acheter du vin près de Sancerre, contactez le Domaine Girard Fernand et Fils. Ils vous accueilleront à la propriété.

Route de la Perrière
18300 Verdigny

Tél. : 02 48 79 37 33

Fax : 02 48 54 20 47

Mail : glrardfernandetfils@orange.fr

<http://www.vin-sancerre-girardfernand.fr/>

Didier Hoft



Mon désir est d'arriver à créer, à provoquer une émotion à travers une forme et sa couleur...

Pot en équilibre, forme ronde, généreuse, oblongue, élancée, féminine...

Revêtu d'une robe d'émail, céladon, rutil, sang... magnifié et inscrit dans le temps par le feu !

*Pas de concept ou de démarche,
je laisse seulement se construire
une histoire entre la terre et moi
par le toucher,
le plaisir sans cesse renouvelé
de la faire partager...*

TEL: 02 43 93 69 74
port: 06 84 15 56 66
courriel: didier.hoft@hotmail.fr
<http://www.didier-hoft.com/>

Poterie de Saint-Hubert

Patricia Rayon & Alain Gilbert



Poterie Saint-Hubert
72220 MARIGNE LAILLE
Tel: 02 43 42 64 45
poteriesainthubert@gmail.com
Site web: www.poterie-saint-hubert.fr

Création de l'Atelier en 1981

Suite aux formations professionnelles que nous avons reçues au sein des ateliers de poteries de grès, il est tout naturel que notre choix se porte sur les cuissons hautes températures, les argiles à grès et la porcelaine.

Ainsi nous produisons une céramique « traditionnelle » qui se décline autour de la vaisselle et de l'objet déco, d'intérieur et d'extérieur, tournés, rachevés, estampés, modelés, pastillés...

Avant cuisson, avec souvent des décors champlévés, gravés à cru sur engobes et un travail de superpositions d'émaux (de type shino)

Avec 2 pratiques de cuisson (minimum 1300°) : four à gaz 1 m3... four à bois de 4 m3
Nous restons à l'écoute et au service d'une clientèle fidèle qui n'hésite pas à nous suggérer des pistes de travail, qui remettent en question les automatismes de nos gestes artisanaux

Cécile Leroy



© Cécile Leroy

Née le 5 novembre 1968 au Mans.

Diplômée de l'école régionale des Beaux Arts de Nantes.

Diplômée de l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris.

Professeur de photographie et d'arts appliqués au LTP Saint Joseph Lasalle 72.

1991-92 : couverture des défilés de mode de Balenciaga, Christian Lacroix, Popi Moreni à la cour carrée du Louvre, Paris.

: photographe pour le magazine RIM

1992-93 : reportage dans les coulisses de l'Opéra Garnier pour le ballet «la Bayadère».

1993-95 : collaboration avec l'agence de communication Public's.

1998-99 : couverture du festival de musique classique de l'Abbaye de l'Épau et de L'Europa Jazz festival.

: collaboration avec l'agence de communication A Tribu.

2000-01 : collaboration avec le magasin «trésor caché», portraits d'enfants.

2002 : 1er prix au festival du centre d'art de Rouge-Cloître, Bruxelles.

2003-13 : photographe attitrée du n°1 Français des Arts de la Table à usages éphémères.

: photographe auteur

Expositions :

1992 : Paris, Banque B.N.P : «décors des corps» coulisses et défilés de mode

1993 : Paris, Bibliothèque de l'Opéra Garnier «les fantômes de l'Opéra» coulisses et ateliers de l'Opéra de Paris.

1994 : Le Mans, Galerie du Pilier Rouge : «Les fantômes de l'Opéra».

1996 : Angers, Galerie Focale.

1997 : Angers, Galerie Focale : exposition collective sur le thème de «la lune».

1999 : Le Mans, hall de l'Hôtel de Ville : Photographies de l'atelier du céramiste Didier Hoft

1999 : Vivoin, Prieuré : exposition collective «Vivoin, un village Sarthois»

2000 : Palais des congrès et de la culture du Mans : «Les fantômes de l'Opéra».

2000 : Abbaye de l'Épau «deux années de festival» festival de musique classique de l'Épau

2001 : Vivoin, Prieuré : deux céramistes Didier Hoft et Philippe Ménard.

2002 : Bruxelles, centre d'art de Rouge-Cloître, exposition "dans les coulisses".

2008 : La laverie , la Ferté Bernard, exposition conjointe Hoft / Leroy.

2014 : Paris, Galerie Quincampoix, exposition conjointe Hoft / Leroy.

2014/2015 : Espace faïence, Malicorne, "Tour de magie" Hoft / Leroy.

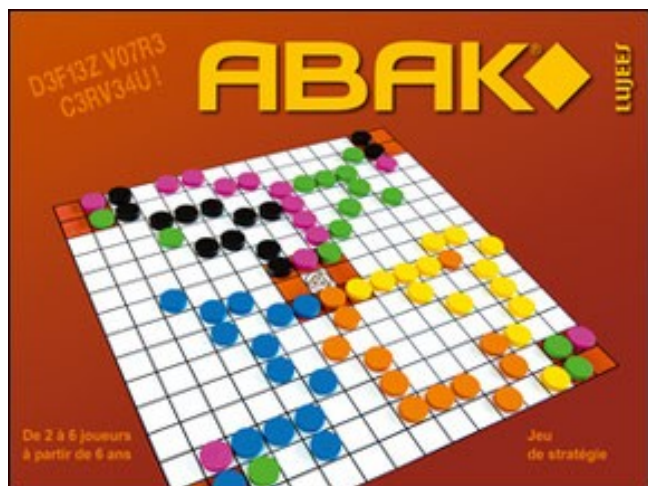
« La musique lancinante du tour rythme un fond sonore très doux. France Inter ou Léo Ferré, l'odeur de la terre, la chaleur du feu, je déambule dans cette atmosphère rustique où le temps s'arrête, aucun autre bruit, Didier travaille

Mes photos témoignent de ces instants suspendus, ici un pot, là des bols, de vieux bouchons entassés dans la poussière d'émail, je regarde, je cherche, je ne fais aucune mise en scène, je suis là de passage, j'ai carte blanche pour voir l'harmonie dans ce désordre. De cet atelier sortiront des pièces d'équilibriste, épurées, lisses, brillantes que moi, en spectatrice privilégiée vois surgir d'une masse de terre.

J'ai cette chance de partager avec Didier, depuis de longues années, une complicité, une confiance qui fait que je suis là, à ces moments, juste pour voir la magie s'opérer et en témoigner avec mon regard. «

Cécile Leroy

ABAK



Un seul objectif, une seule règle avec le plus vieux jeu de stratégie et d'anticipation ! Relier une case centrale à une case d'angle, mais attention à l'unique règle du « pas plus de quatre », une petite erreur peut renverser toute la partie. Seriez-vous le premier à trouver le chemin de la victoire ? Élaborez votre parcours, défiez vos adversaires, votre sens de l'observation sera votre meilleur atout.

Un jeu de société original, inédit, entièrement conçu et développé en Sarthe Les règles sont simples, mais d'une très grande Les éditions Lujees richesse tactique vous proposent un nouveau concept de jeu de société à fort potentiel en recherche et développement scientifique: l'Abak®. Une référence aux jeux pratiqués au Mans dans l'antiquité Inventé par Luc Chanteloup*, l'Abak® est un jeu de placement de pions combinatoire abstrait, à information complète et sans hasard pour plusieurs joueurs comme les jeux de Dames, Échecs et Go. Il fait référence aux jeux pratiqués au Mans dans l'Antiquité et dont le support était tracé du bout des doigts sur le sable ou sur la poussière. On retrouve ce type de plateau de jeu dans un élément d'architecture et dans la peinture des anges musiciens de la cathédrale Saint-Julien du Mans. Gilles Kervella Issu des recherches les plus récentes sur les plus vieux jeux de l'humanité, l'Abak® est un jeu de logique doté de règles très simples mais aux stratégies multiples et passionnantes. L'intérêt principal du jeu tient à l'opposition entre la simplicité d'une règle unique (Pas plus de quatre) liée à la limite cognitive caractéristique du cerveau humain (la subitisation), et la complexité des stratégies mises en œuvre. L'ange à l'échiquier, cathédrale du Mans, XVe siècle. Table d'Abak et pions romains antiques (III e siècle ap. J.-C.) sur élément d'architecture de la cathédrale Saint-Julien du Mans (tour sud). Table d'Abak en marbre, reconstitution Ébénisterie nationale, 2004. UN JEU EXCITANT ET CONVIVIAL En soirée en couple ou entre amis, colonie de vacances, week-end en famille... si vous voulez élaborer d'imparables stratégies en toute simplicité, initier vos camarades ou amuser les enfants, l'Abak® vous correspond! C'est un jeu convivial pour tous les publics et très accessible aux plus jeunes. Il constitue un très bon outil pédagogique pour le développement des capacités d'observation, d'analyse et de raisonnement. Premier tournoi national d'Abak en 2015.

* Luc Chanteloup est enseignant-chercheur en histoire des sciences et en culture scientifique dans l'enseignement supérieur. Il est également expert dans la sauvegarde du patrimoine scientifique et technique.

LUJEE ÉDITION
23, rue du Panorama
72300 Sablé-sur-Sarthe
Tél. : 02 43 92 21 45

<http://www.lujees.com/>

ARGILLAVINUM



Contacts:

Gaëtan 0770599255 gaetano@noos.fr argillavinum@gmail.com

