



Art & Sucre / Tel/Fax: 00.33. (0)1.64.20.57.07 mail: info@art-et-sucre.com

'Formateur Artisanal' Mr De tavernier Jean-François

Le Sucre tiré (fleurs classiques et créations)

Toutes les bases pour travailler le sucre tiré: cuisson, satinage, les fleurs de base, les roses, les feuilles, les rubans, le sucre coulé - bullé - filé pour le montage d'une pièce de présentation. Tout savoir pour réussir afin que vous puissiez devenir un bon tireur de sucre se qui est primordiale pour chaque débutant (e) .Stage de 2 jours (conseiller) possibilité de faire 1 journée supplémentaires 'Sucre Soufflé'.

- Description du stage réservé uniquement aux débutants (es) :

Mettre en valeur des fleurs et sujet en sucre. Découverte des techniques de montage et de créations florales en harmonisant différentes matières.

La durée du stage est de deux journées de 9H à 19H. Ce stage est complété par un classeur de progression contenant la méthodologie.

Jour 1 Travail et connaissance des matières premières, cuisson du sucre, étirage et satinage, mettre en forme et réalisation de belle rose en sucre et leurs feuillage ,les arums, les fleurs de pommiers et leur pistil en sucre, les liserons, les jonquilles, réalisation d' une pièce en sucre coulé, peinture a l'aérographe sur des socles en sucre coulé.

Jour 2 Travail et connaissance des matières premières, réalisation d'une base en sucre coulé, le sucre filé, le sucre bullé, le ruban, réalisation d'une pièce en sucre tiré et leurs fleurs. (Montage) thème au choix du stagiaire.

Jour 3 Sucre Soufflé : Travail et connaissance des matières premières, cuisson du sucre Soufflé .réalisation de différents oiseaux, Cigogne, colombe, cygne, dauphin.

TARIF 2012

Stage sucre tiré 2 Jours conseiller Tarif : **480.00 €**

Pour 3 Jours Tarif : **720.00 €** 'sucre soufflé'

Possibilité de faire 1 journée de stage **240.00 €**