

De Kleischool in Vannecourt (FR)

Een persoonlijk verslag



Mijn resultaten uit de houtoven, Franse gres, diverse glazuren;
middelste pot h. 9 cm, Ø 10 cm

Sinds ik in 1995 met keramiek begon, heb ik veel technieken geleerd: handvormen, opbouwen met plakken, het werken met (eigengemaakte) mallen, gietklei. Draaien echter niet. In 2010 kocht ik een mooie nieuwe Shimo RK-3E en deed ik wel eens een poging om ermee te werken, maar zonder begeleiding kwam er weinig van terecht. En zo kwam hij in een hoek te staan. Het bleef echter altijd wel kriebelen en in september kwam het er eindelijk van: een week naar de Kleischool van Bo Filarski in Vannecourt in Noord-Frankrijk om nu eindelijk eens de fijne kneepjes van het vak te leren. Het werd een fantastische week met als afsluiting het stoken in de anagama houtoven.

TEKST EN FOTO'S **VERA ZEGEMAN** (tenzij anders vermeld)

Dag 1

Zondagochtend 3 september begin ik aan mijn reis van ca. 500 kilometer. Ik rij in mijn rode Volkswagen Caddy die door onszelf tot minicamper is omgebouwd en waarmee ik nog niet eerder in mijn eentje op pad ging. Het is gelukkig niet al te druk op de weg, maar er zijn wel wegwerkzaamheden in België die vertraging opleveren. Na Metz begint voor mij het vakantiegevoel: de laatste 45 minuten rij ik over D-weggetjes, die steeds smaller worden, door een prachtig glooiend landschap met leuke dorpjes. Het is 28 graden en de lucht is strakblauw. Ik start de favoriete CD met Franse chansons en zing luidkeels *Douce France* mee. Om kwart voor vier vertelt mijn navigatie dat ik er ben: Vannecourt, een rustig, klein dorp met nog geen 75 inwoners middenin een landbouwgebied. Ik word meteen enthousiast begroet door Annetje Creemers, de vrouw van Bo, die voor de maaltijden zal zorgen. Even later wijst Bo mij de plekken aan waar ik mijn camper caddy kan neerzetten in de 6.500 m² grote tuin achter de pottenbakkerij met fruitbomen waarvan iedereen gewoon mag snoepen. Er staan ook drie tenten en we hebben zoveel ruimte dat iedereen veel vrijheid heeft. In de boerderij bevinden zich toiletten, warme douches en wastafels. Ook diverse gastenkamers, die allemaal vol zijn deze week, want de cursus is met 15 deelnemers geheel volgeboekt. Nadat iedereen is geïnstalleerd is om 19.00 uur de eerste gezamenlijke maaltijd die door Annetje met aandacht en liefde is gemaakt; dat proef je meteen. Ik maak kennis met het gezelschap: drie Fransen, drie Belgen en negen Nederlanders. Er zijn twee heren en 13 dames. Velen zijn hier al veel vaker geweest. Het ervaringsniveau varieert van beginners tot ervaren draaiers die zelf ook cursussen geven en die bij Bo een masterclass komen doen. De sfeer is gelijk gezellig en we zitten nog een tijd te kletsen. Om 22.00 uur trekt iedereen zich terug. Het is dan al pikkedonker met een prachtige sterrenhemel. De nacht is lekker koel (15 graden) en doodstil, dus ik slaap heerlijk.

Dag 2

Van 8.00 tot 9.00 uur kan er ontbeten worden. Vanwege het geweldige weer gebeurt dat buiten aan lange tafels. Stipt om 9.00 begint de workshop. Bo neemt plaats achter een draaischijf en laat ons haar vaardigheden zien. Ik heb in de loop van de tijd veel draaiers gezien en het ziet er altijd zo gemakkelijk uit, maar intussen had ik ervaren dat het niet zo eenvoudig is. Daarna mogen we zelf aan de slag. Bo helpt mij om mijn handen goed neer te zetten en laat nogmaals zien hoe zij het centreren doet: door je elleboog in je lies te plaatsen kun je gemakkelijk je hele gewicht gebruiken en zo heb je minder kracht in je armen nodig. Tot mijn stomme verbazing heb ik binnen de kortste keren de klei gecentreerd. Die eerste ochtend lukt het me al om drie respectabele potjes te draaien. En wat fijn is: wat mislukt is gooi je in een emmer en dat wordt weer gerecupereerd zonder dat je daar zelf iets aan hoeft te doen. Wat een luxe. Tussendoor is er koffiepaauze en om 13.00 uur wordt de lunch buiten geserveerd. Het is echt verwonderlijk hier: je hoeft niets te doen en alle vaat kun je gewoon op tafel laten



Het atelier in de boerderij. Foto Kristin Little, www.kristinlittle.com



links: Bo Filarski, *Kruik*, 2023; Franse gres, glazuur: Tenmoku met kobalt + basalt uit Centraal Massief; houtoven cone 10; h. 33 cm. Foto Bo Filarski
rechts: Bo geeft veel demonstraties



De groep kijkt en luistert aandachtig naar elke uitleg



Het glazuren



De hele nacht wordt er flink gestookt in beschermende kleding



De houtoven in de nacht. Foto Kristin Little, www.kristinlittle.com

staan. In de middag zijn we vrij, maar eigenlijk gaat iedereen gewoon door want daar komen we toch uiteindelijk voor. We hebben van Bo allemaal een eigen vakje in een kast gekregen; alles wat hierin past zal aan het einde van dag 3 biscuit worden gebakken en is bedoeld voor de anagama oven. Aan het eind van de middag ga ik lekker zwemmen in het mooie zwembad op het terrein en dan nog even bijkomen met een boekje in de zon. Na het eten, wederom lekker en gezond, spelen we met een kleinere groep nog gezellig wat spelletjes. Wat heerlijk dit 'leven als pottenbakker in Frankrijk'!

Dag 3

We gaan weer om 9.00 uur aan de slag. Regelmatig geeft Bo een demonstratie en zoals steeds schakelt ze in hoog tempo tussen Frans en Nederlands zodat iedereen het verstaat. Zelf heb ik het geluk dat ik het Frans ook goed versta, want nu hoor ik alles twee keer. Ze gaat hierbij ook in op specifieke vragen die de deelnemers haar gesteld hebben. Voor mij vaak iets te ingewikkeld, maar altijd geweldig om naar te kijken. Het lukt mij weer om drie werken te maken en daarmee is mijn vakje vol, mede omdat ik nog geen smalle, hoge dingen kan draaien. Maar ik ben heel tevreden, want ik had nooit gedacht zo snel zover te komen. Om 17.00 uur gaat Bo de ovens laden voor de biscuitstook.

Dag 4

Vandaag gaan we, na weer een demonstratie van Bo, schalen draaien; de gevorderden hele grote en ik toch uiteindelijk een kleintje. Deze gaan niet in de anagama oven maar worden op dag 5 biscuit gestookt zodat je ze thuis verder kunt afbakken. Na de lunch is er voor geïnteresseerden een bezoek aan twee ateliers in de buurt gepland. Met een kleine groep gaan we in twee auto's op pad. Onderweg zien we het prachtige landschap onder een nog steeds strakblauwe lucht. We bezoeken Jean-François Laurent, een bronsgieter die ons zijn werkproces uitlegt (Bo vertaalt) en daarna zijn werk laat zien. Daarna rijden we naar keramist Raymond Gierlowski die ons veel vertelt over de asglazuren die hij zelf samenstelt en waarmee hij veel experimenteert. Van hem heeft Bo ook gemalen basalt gekregen uit Midden-Frankrijk en die gaan we toepassen bij de houtstook. Toegevoegd op cobaltglazuur belooft dit ons gouden effecten te geven.

Dag 5

In de ochtend worden de biscuitovens leeggehaald en gaan we glazuren. In het grote atelier staan de lange tafels nu vol met potjes glazuur. Bo laat zien welke effecten er mogelijk zijn en legt uit welke glazuren erg druipen en waarmee je dus 10 cm van de onderkant af moet blijven. Werken die klaar zijn zetten we buiten op tafel en daarmee begint ze vanaf 12.00 uur de anagama oven te vullen. Als alles geglazuurd is, helpt iedereen mee met hout kloven (met een mooie machine) en het hout transporteren naar de oven en daar opstapelen. Om 16.00 uur is het plechtige moment: de ovengoden worden door Annetje



De inhoud van de oven voor en na de stook. Foto rechts Bo Filarski

gunstig gestemd met bloemen, sake, zout en rijst en door ons met kleine beeldjes die we op de oven zetten. Dan steekt Bo het vuur aan dat ongeveer 22 tot 24 uur zal blijven branden. Er wordt een rooster opgesteld: de eerste shifts duren twee uur en na 9.00 uur in de ochtend één uur. Steeds zijn er twee deelnemers die de oven elke vier minuten van hout moeten voorzien en die de temperatuur en tijd opschrijven. Met Bo samen doe ik deze eerste twee uur en bij elke bereikte 100 graden mag ik een bel luiden en gaat iedereen op het terrein juichen. Vanaf 22.00 uur doen we dat niet meer vanwege de burens en iedereen die al naar bed is. De temperatuur stijgt ook niet meer zo snel.

Dag 6

Als ik om 8.00 uur weer aan de beurt ben, halen we eindelijk de 1200 graden. Bij 1250 graden moet er opgelet worden, want de temperatuur in de oven is hoger dan de apparatuur aangeeft en er zal dan gestuurd moeten worden door naar de cones in de oven te kijken. Ook moet de oven nog enige tijd op dezelfde

eindtemperatuur blijven door heel gecontroleerd kleinere houtjes te stoken. Helaas maak ik dit niet meer mee; door andere dringende afspraken op zaterdag moet ik op vrijdag rond 12.00 uur aan de terugreis beginnen wat ik heel jammer vind. Ik heb enorm genoten: de prettige sfeer in de groep, alles wat ik geleerd heb, het fantastische eten, het feit dat je zo verwend wordt en natuurlijk ook van het vakantieweer dat we deze week hadden!

Dag 7

De oven is afgekoeld en wordt geopend; een spannend moment. De deelnemers vertrekken uiterlijk om 12.00 uur. Gelukkig neemt iemand mijn werk voor me mee naar Nederland.

De Kleischool van Bo Filarski en Annetje Creemers, 15 Grand' Rue, F-57340 Vannecourt. www.dekleischool.nl

TIP

Raymond Gierlowski laat zien hoe hij mooie handvaten maakt aan schalen. Hij pakt een oude kastsleutel uit zijn verzameling en haalt deze in één vloeiende beweging met de bovenkant door een pak verse klei. Daarna krult hij de klei op en plakt dit vast op de schaal.

