



Seize Terres



SOLARGIL®
solargil.com

Les terres proposées ci-dessous sont produites par l'équipe SOLARGIL. Parfois, elles se sont imposées par leur nature même puisque extraites de nos carrières en Bourgogne. Parfois, ce sont les voyages et les rencontres qui ont inspiré leurs créations. Souvent, elles sont pensées et créées pour répondre aux attentes et aux besoins des Céramistes, en harmonie avec les exigences de l'époque.

LA GSA

TOUT TERRAIN

GRÈS BEIGE NATUREL LISSE, PYRITÉ OU CHAMOTTÉ
(15% de chamotte impalpable) - Ref : WBGSA - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000 °C - 1 020 °C

Cuisson : 1 250 °C - 1 280 °C

Communément appelée la «GSA», c'est une argile naturelle extraite de notre carrière des Beaux-Arts à Saint-Amand-en-Puisaye dans la Nièvre (58). De couleur gris-beige après cuisson oxydante et grise en atmosphère réductrice. Excellente pour le tournage, le calibrage et le pressage. Versions Lisse, pyritée (fines à moyennes pyrites > révélée lors de la réduction), chamotté 0 - 0,5 mm, 0 - 0.2 mm et 0,2 - 2 mm.



LA GSA CULINAIRE

PLATS À FOURS

GRÈS BEIGE NATUREL CHAMOTTÉ
(15 % de cordiérite en 0.03 mm) - Ref : WBGSA CL - pain de 10 kg

Cuisson : 1 250 °C - 1 280 °C.

Grès extrait de nos carrières de Saint-Amand-en-Puisaye (58), enrichi avec des argiles réfractaires et de la chamotte de cordiérite (silicate d'alumine et de magnésium). Cette terre est recommandée pour les pièces qui, à terme, sont destinées à passer au four (à différencier d'une utilisation à feu direct. Ex : plat à tajine). Parfait pour le tournage, le pressage et le calibrage.



LA COLETTE

GSA VERSION BLANCHE

GRÈS BLANC LISSE
Ref : WBCOLETTE - pain de 10kg

Dégourdi : 980 °C - 1 020 °C

Cuisson : 1 260°C - 1 280 °C

Argile kaolinisée ayant d'excellentes propriétés pour l'estampage, le pastillage, le calibrage et le modelage. Contient environ 7% de chamotte impalpable en 0 - 0.2 mm. Texture fine et soyeuse. Facile à travailler car sa structure est cohésive et sans thixotropie. Elle a été créée pour retrouver la facilité de tournage du GSA, en version blanche. Son nom provient du site, en Auvergne, où est extrait le kaolin.



LA PERCHERS

CUISSONS TRADITIONNELLES

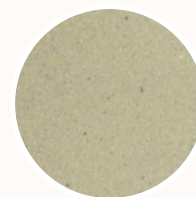
GRÈS BEIGE NATUREL LISSE

Ref : WPPERCHERS - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 020 °C

Cuisson : 1 280 °C - 1 300 °C

Argile naturelle extraite de notre carrière des Perchers à Saint-Amand-en-Puisaye dans la Nièvre (58). De couleur beige après cuisson oxydante et grise finement pyritée en atmosphère réductrice. Recommandée pour la cuisson traditionnelle au sel et au bois, lisse, non chamotté.



LA LANGLADE

NÉE DE L'AMITIÉ

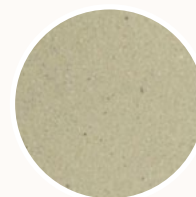
GRÈS COMPOSÉ LISSE

Ref : WBLANGLADE - pain de 10 kg

Dégourdi : 980 °C - 1 000 °C

Cuisson : 1 250 °C - 1 280 °C

Mélange de notre GSA extraite de notre carrière à Saint-Amand-en-Puisaye (58) dans la Nièvre avec un savant mélange d'argile blanche et de kaolin. La Langlade est beige en oxydation et gris très clair en réduction. Texture fine, souple à tourner et parfaite pour mettre en valeur les émaux colorés. Son nom vient du céramiste M. Jean LANGLADE, avec qui M. Louis CAGNAT, fondateur de la poterie de La Bâtisse, a travaillé et s'est lié d'amitié.



LA CASARES

ÉCO-RESPONSABLE

GRÈS BLANC LISSE

Ref. : WBCASARES - pain de 10 kg

Dégourdi : 950 °C

Cuisson : 1 150 °C

Terre à grès blanc spéciale pour le modelage, le tournage, le pressage et l'estampage. Couleur blanc crème en oxydation. Sa sonorité cristalline témoigne de la solidité du tesson (alumine cristallisée en forme tubulaire). Il a été créé dans un souci d'économie d'énergie (projet Européen CERAMIN 1997) et de la diminution de la déformation en cuisson dans un contexte de masse vitrifiée. Faible retrait, ce qui lui confère un confort d'utilisation. Cette argile doit son nom à un « village blanc » d'Espagne où les anglais potiers utilisaient un grès blanc à basse température.



LA GBL-UK

GRÈS PORCELAINIQUE

GRÈS BLANC LISSE PORCELAINIQUE

Ref. : WBGBLUK - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000 °C - 1 020 °C

Cuisson : 1 260 °C - 1 300 °C

À base de kaolin d'une très grande pureté, très fin et plastique. Son pourcentage en kaolin, confère à ce grès le caractère de porcelaine. Contient environ 5% de chamotte impalpable de porcelaine à 75 µ. Blanc-perle entre 1 260 °C et 1 280 °C en oxydation puis blanc-bleuté sur les températures maximales. En réduction, bleuté à gris clair. Les valeurs colorimétriques sont variables en réduction, selon l'atmosphère carbonée du four à gaz. Pâte adaptée à toutes les techniques, très agréable au tournage. Son nom vient de GB pour Grès BLanc et UK pour Ukraine (son kaolin vient d'une carrière ukrainienne). C'est le plus blanc et le plus plastique de nos grès blancs fins.



SOLARGIL®
solargil.com

LA GB8

ULTRA BLANCHE ET PLASTIQUE

GRÈS ULTRA BLANC LISSE OU CHAMOTTÉ

(25% de chamotte en 0 - 0.5 mm) - Ref. : WBGB8 - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000 °C

Cuisson : 1 250 °C - 1 280 °C

Argile à grès blanc préparée à base d'argiles sélectionnées du Westerwald, préparation tamisée à 106 µ. Cette finesse permet d'obtenir le meilleur équilibre entre plasticité et maîtrise granulaire. Convient parfaitement pour tous les articles de table et les récipients qui doivent être imperméables. C'est le plus blanc et le plus plastique de nos grès blancs fins.



LA MJ

À L'ANCIENNE

GRÈS ROUX LISSE OU CHAMOTTÉE

(10 % de chamotte en 0 - 0.5 mm) - Ref : WBMJ - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000 °C

Cuisson : 1 280 °C - 1 290 °C

Argile naturelle extraite de la carrière La Picardie à Moutiers-en-Puisaye dans l'Yonne (89). Préparée «à l'ancienne», de couleur roux clair en oxydation à partir de 1 280 °C, puis couleur roux foncé en réduction, pain d'épice entre 1 280 °C et 1 290 °C. Porosité résiduelle de 2,5% à 3,5% pour 1 290 °C. Pour les cuissons au bois à 1300°, la porosité est entre 5% et 6%. Idéale pour toute technique de façonnage. Excellente pour le tournage, le calibrage et le pressage, pâte affinée à 220 microns.



LA CAGNAT

MIXÉE GSA ET MJ

GRÈS CHAMOIS LISSE

Ref : WBCAGNAT - Pain de 10 kg

Dégourdi : 980 °C - 1 000 °C

Cuisson : 1 250 °C - 1 270 °C

Argile naturelle de couleur chamois en oxydation et gris / roux en réduction. Excellentes propriétés pour le tournage, l'estampage, le calibrage et le modelage. Développe très bien les bleus, en particulier les bleus de fer, et valorise les émaux blancs et semi-transparents. Mélange de GSA et de MJ, ce grès a été créé par M. Louis CAGNAT.



LA GRM

LA BRUNE

GRÈS BRUN LISSE OU CHAMOTTÉ

(15% de chamotte en 0-0.5 mm) - Ref : WBGRM - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000°C

Cuisson : 1 240 °C - 1 260 °C

Argile à grès ocrée, extraite de notre carrière la Picardie de Moutiers-en-Puisaye (89). Couleur liège en oxydation et très brune en réduction. Très plastique, surface texturée et minérale, convient pour le modelage et le tournage.



SOLARGIL®
solargil.com

LA XING

ESPRIT DE CHINE

GRÈS ROUGE DE FER, LISSE

Ref. : **WBXING** - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 000 °C - 1 020 °C

Cuisson : 1 250 °C - 1 270 °C

Élaborée à partir d'un mélange d'argiles de Puisaye. À 1 240 °C : rouge feu / à 1 270 °C : rouge bordeaux. Argile conforme aux normes alimentaires, recommandée pour les jarres à vins. Très bon rendu avec un travail Sigillé qui améliore la fermeture de la porosité. Son nom fait référence à l'argile de YIXING en Chine, capitale de la théière. Créé en 2009 à l'occasion du festival Festipot, présidé par M. François SOLANO, année où les céramistes chinois ont été invités et ne pouvaient ramener leur propre terre.



LA RIF

TOUCHE AFRICAINE

GRÈS ORANGÉ CHAMOTTÉE

(35 % en 0 - 1.5 mm) - Ref : **WBRIF** - pain de 10 kg

Cuisson : 800 °C - 1 100 °C

Terre franche aux reflets de mica et pour cuisson primitive. Cuite vers 800 °C elle résiste aux chocs thermiques (braseros) ; cuite entre 1 000 °C et 1 100 °C, elle résiste au gel. La cuisson dite « primitive » est une méthode africaine naturelle de cuisson au feu de bois, directe sur le sol ou en fosse, avec des températures maximales de 800 °C à 1 000 °C. Elle a été créée pour donner suite à deux événements : En 2000, les invités de Festipot venaient de la région du Rif en Algérie, puis en 2003, de la venue des Turcs dont les terres contiennent naturellement du mica



LA RAKUNATORI

TRADITION DU JAPON

PÂTE BLANCHE CHAMOTTÉE

(30 % en 0 - 0.2 mm) - Ref : **WBRAKUNATORI** - pain de 10 kg

Cuisson : 1 020 °C - 1 080 °C.

Terre totalement pensée et créée pour le Raku. Elle est faite à base de kaolin de couleur blanche. Très fine, elle est parfaite pour la technique de la terre lustrée et celle du Raku nu. Accepte très bien l'enfumage et pensée pour une résistance mécanique augmentée. Son nom, Natori, veut dire « maître » en la matière.



LA JASMIN

FAÏENCE IVOIRE

FAÏENCE IVOIRE LISSE OU CHAMOTTÉE

Ref. : **WBJASMIN** - pain de 10 kg

Dégourdi : 1 050 °C - 1 080 °C

Cuisson : 970 °C - 1 020 °C.

Terre de faïence en référence à celle de l'après-guerre de couleur blanche ivoire. Silico-calco-magnésienne pour le modelage, le tournage et l'estampage. La Dolomie remplace volontairement la craie. Elle offre l'avantage d'un coefficient de dilatation remarquablement stable. Aucun point de chaux possible. Ajout aussi, de la meilleure Wollastonite mondiale, agissant sur le contrôle des tensions au séchage.



SOLARGIL®
solargil.com

LA PSL

PORCELAINE FINE

PÂTE PORCELAINE TRÈS BLANCHE ET TRÈS FINE LISSE

Ref. : WBPSL - pain de 10 kg

Dégourdi : 980 °C

Cuisson : 1 240 °C - 1 300 °C

Un kaolin très plastique ainsi qu'un affinement maximal des particules, par broyage liquide, pour retrouver le caractère des porcelaines australiennes. Excellente tenue à la cuisson avec très peu de déformations à 1 300 °C. Très plastique, elle est idéale pour le modelage, le tournage et l'estampage. Belle blancheur et translucidité.



SOLARGIL®
solargil.com