



# 传统龙泉青瓷 烧制工艺



- 2009 -

- CHINE
- 02-ESPACE
- MATIÈRE
- FEU
- 06-ÉCONOMIE
- MÉTIER
- 02-ESPACE
- ENVIRONNEMENT
- TERRE
- POTERIE

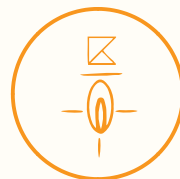
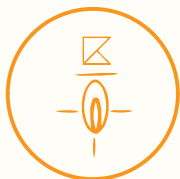


# 传统龙泉青瓷 烧制工艺



- 2009 -

- CHINE
- 02-ESPACE
- MATIÈRE
- FEU
- 06-ÉCONOMIE
- MÉTIER
- 02-ESPACE
- ENVIRONNEMENT
- TERRE
- POTERIE




# 传统龙泉青瓷 烧制工艺



- 2009 -

- CHINE
- 02-ESPACE
- MATIÈRE
- FEU
- 06-ÉCONOMIE
- MÉTIER
- 02-ESPACE
- ENVIRONNEMENT
- TERRE
- POTERIE

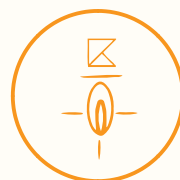
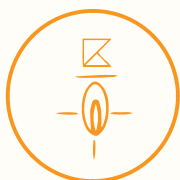


# 传统龙泉青瓷 烧制工艺



- 2009 -

- CHINE
- 02-ESPACE
- MATIÈRE
- FEU
- 06-ÉCONOMIE
- MÉTIER
- 02-ESPACE
- ENVIRONNEMENT
- TERRE
- POTERIE



## La technique de cuisson traditionnelle du céladon de Longquan

La ville de Longquan, dans la province chinoise côtière de Zhejiang, est réputée pour sa poterie céladon et sa technique de cuisson traditionnelle qui lui confère sa glaçure spécifique. Composée d'argile or-violet et d'un mélange de feldspath calciné, de calcaire, de quartz et de cendre de végétaux, la glaçure est préparée selon des recettes souvent transmises de génération en génération par des maîtres ou au sein des familles. La glaçure est appliquée sur un récipient en grès cuit qui est ensuite recuit selon un cycle de six opérations de cuisson-refroidissement où la précision des températures revêt une importance primordiale (...) Les artistes expérimentés dans l'art du céladon contrôlent soigneusement chaque étape en utilisant un thermomètre et en observant la couleur de la flamme qui peut monter jusqu'à 1 310° C. Le produit final prend l'un des deux styles suivants : le céladon dit du « grand frère » a un fini noir avec effet craquelé, tandis que celui dit du « jeune frère » a un fini épais gris lavande et vert prune. Avec sa teinte vert de jade sous-jacente, le céladon cuit par les entreprises familiales de Longquan est apprécié en tant que technique produisant de véritables chefs-d'œuvre...(...)

Source : [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org)



## La technique de cuisson traditionnelle du céladon de Longquan

La ville de Longquan, dans la province chinoise côtière de Zhejiang, est réputée pour sa poterie céladon et sa technique de cuisson traditionnelle qui lui confère sa glaçure spécifique. Composée d'argile or-violet et d'un mélange de feldspath calciné, de calcaire, de quartz et de cendre de végétaux, la glaçure est préparée selon des recettes souvent transmises de génération en génération par des maîtres ou au sein des familles. La glaçure est appliquée sur un récipient en grès cuit qui est ensuite recuit selon un cycle de six opérations de cuisson-refroidissement où la précision des températures revêt une importance primordiale (...) Les artistes expérimentés dans l'art du céladon contrôlent soigneusement chaque étape en utilisant un thermomètre et en observant la couleur de la flamme qui peut monter jusqu'à 1 310° C. Le produit final prend l'un des deux styles suivants : le céladon dit du « grand frère » a un fini noir avec effet craquelé, tandis que celui dit du « jeune frère » a un fini épais gris lavande et vert prune. Avec sa teinte vert de jade sous-jacente, le céladon cuit par les entreprises familiales de Longquan est apprécié en tant que technique produisant de véritables chefs-d'œuvre...(...)

Source : [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org)



## La technique de cuisson traditionnelle du céladon de Longquan

La ville de Longquan, dans la province chinoise côtière de Zhejiang, est réputée pour sa poterie céladon et sa technique de cuisson traditionnelle qui lui confère sa glaçure spécifique. Composée d'argile or-violet et d'un mélange de feldspath calciné, de calcaire, de quartz et de cendre de végétaux, la glaçure est préparée selon des recettes souvent transmises de génération en génération par des maîtres ou au sein des familles. La glaçure est appliquée sur un récipient en grès cuit qui est ensuite recuit selon un cycle de six opérations de cuisson-refroidissement où la précision des températures revêt une importance primordiale (...) Les artistes expérimentés dans l'art du céladon contrôlent soigneusement chaque étape en utilisant un thermomètre et en observant la couleur de la flamme qui peut monter jusqu'à 1 310° C. Le produit final prend l'un des deux styles suivants : le céladon dit du « grand frère » a un fini noir avec effet craquelé, tandis que celui dit du « jeune frère » a un fini épais gris lavande et vert prune. Avec sa teinte vert de jade sous-jacente, le céladon cuit par les entreprises familiales de Longquan est apprécié en tant que technique produisant de véritables chefs-d'œuvre...(...)

Source : [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org)



## La technique de cuisson traditionnelle du céladon de Longquan

La ville de Longquan, dans la province chinoise côtière de Zhejiang, est réputée pour sa poterie céladon et sa technique de cuisson traditionnelle qui lui confère sa glaçure spécifique. Composée d'argile or-violet et d'un mélange de feldspath calciné, de calcaire, de quartz et de cendre de végétaux, la glaçure est préparée selon des recettes souvent transmises de génération en génération par des maîtres ou au sein des familles. La glaçure est appliquée sur un récipient en grès cuit qui est ensuite recuit selon un cycle de six opérations de cuisson-refroidissement où la précision des températures revêt une importance primordiale (...) Les artistes expérimentés dans l'art du céladon contrôlent soigneusement chaque étape en utilisant un thermomètre et en observant la couleur de la flamme qui peut monter jusqu'à 1 310° C. Le produit final prend l'un des deux styles suivants : le céladon dit du « grand frère » a un fini noir avec effet craquelé, tandis que celui dit du « jeune frère » a un fini épais gris lavande et vert prune. Avec sa teinte vert de jade sous-jacente, le céladon cuit par les entreprises familiales de Longquan est apprécié en tant que technique produisant de véritables chefs-d'œuvre...(...)

Source : [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org)

