

# Françoise NUGIER

## Technique terre

Grés, biscuité et cuit à 1200°

travail dans la masse : assemblage de plaques, mélanges d'estampage et de colombin

travail des surfaces : texture, empreintes  
engobe et décor aux oxydes et colorants

En option

### Atelier culinaire

rouleaux de printemps, maki, sushi,  
cuisine vegane...



**Tarifs à la journée 80 €**

10H>13H - 14H30>18H

Possibilités WE ou 5 jrs du lundi au vendredi

**Week-End 150 € - 5 Jours 380€**

### Hébergements et Repas

Sur place (3 chambres en location)  
ou Office Tourisme Cordes et Gaillac

Dans la plus grande convivialité,  
repas pris en commun sous la tonnelle  
(auberge espagnole pour 1 journée ou 1 WE )

**Inscriptions et renseignements :**

05 63 56 12 00 - 06 95 76 85 12

nugierfrancoise@yahoo.fr