



Campus Design
& Métiers d'Arts

**ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT
À CAMPUS MANA**

2023-2024



LE CAMPUS

Campus MaNa propose des formations professionnelles immersives, en résidence, dans les champs du design, de l'architecture, des métiers d'art.

L'ensemble des activités s'inscrit résolument dans une logique de développement durable et de responsabilité sociétale. Les créations privilégient les matériaux bio-sourcés du territoire (circuits-courts), les ressources renouvelables, recyclables (économie circulaire).

La pédagogie innovante de Campus MaNa est fondée sur les contributions de designers / architectes de renom, d'artisans spécialistes de leur discipline et de théoriciens venant éclairer et mettre en perspective l'itinéraire créatif de la formation. Ce triptyque forme le cœur d'une approche pluridisciplinaire qui convoque tous les arts et s'enrichit de nombreuses autres expériences dispensées sur le campus, garantissant aux participants une formation complète mêlant apports conceptuels, méthodologie de création et apprentissages techniques.

Situé à Champignelles en Bourgogne, Campus MaNa s'inscrit dans un écrin de verdure préservé. Bocages, forêts, étangs forment les espaces naturels exceptionnels de La Puisaye, classés au titre du label « Natura 2000 ». On y trouve des chemins de randonnées, des circuits pour les vélos, on y rencontre l'histoire avec la maison natale de Colette, le château de Saint-Fargeau, ou le chantier médiéval du château de Guédelon, des savoir-faire artisanaux ancestraux.



LES INFRASTRUCTURES

Situé sur 37 hectares de nature en Bourgogne à 1h45 de Paris:

Une maison de maître de 400 m²

Avec 11 chambres (dont 21 couchages) meublées avec soin spacieuses et lumineuses

1 chambre PMR

Une cuisine professionnellement équipée

Un salon cosy

Une salle à manger accueillante et confortable

Un jardin-terrace avec une vue d'exception

Un bâtiment de 1,000 m² offrant un auditorium (ou une salle polyvalente)

Des salles de travail collectives et individuelles

Un écran connecté et interactif et de nombreux équipements

Des ateliers équipés de tout l'outillage professionnel

Un atelier bois de 400 m²

Un atelier céramique de 400 m²

Un atelier métal de 300 m²

Un atelier couleur de 300 m²

Accès PMR sur l'ensemble des bâtiments



ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Sur plusieurs jours, les entreprises et organismes qui adhèrent aux valeurs de Campus MaNa peuvent intégrer son écosystème en la choisissant pour organiser des évènements ou séminaires inspirants, stimulants, créatifs et dynamisants.

Vous pourrez bénéficier d'un cadre calme et verdoyant propice aux réflexions stratégiques, fédérer vos équipes grâce à des travaux collectifs axés sur le "faire et la main" et en stimulant vos collaborateurs avec des challenges créatifs, qu'ils soient collectifs ou individuels autour des métiers du design et de l'artisanat.

Nous pouvons établir une proposition sur-mesure, en fonction de vos besoins et de votre budget.

WOOD

WORKSHOP

LA PUISAYE TERRE D'EXCELLENCE

La Puisaye-Forterre, en Bourgogne, pays de Colette et de Guédelon, est un écrin de nature préservé qui recèle bien des surprises. Ce territoire formé de petites routes sinueuses, de forêts, d'étangs, de chemins creux, et d'espaces naturels exceptionnels classés au titre de Natura 2000, abrite de nombreux lieux de mémoire.

Situé au nord de la Bourgogne, à cent cinquante kilomètres au sud-est de Paris. Le Pays de Puisaye-Forterre est à cheval sur deux départements, l'Yonne et la Nièvre. C'est une Région aux paysages préservés, matières de fer, d'ocres et d'eau. La Puisaye-Forterre est le berceau de l'écrivain Colette. Ce territoire est entièrement rural et s'exprime par la diversité de ses paysages, ses couleurs et la richesse de son architecture. C'est aussi celui du bocage et de ses paysages vallonnés.

La Puisaye-Forterre, au coeur d'un paysage apaisant à la mesure de l'homme, est un voyage émotionnel où le temps a de la valeur et où on se le réapproprie. Cette terre de retrouvailles où l'on célèbre des plaisirs simples, a inspiré des génies créateurs, qu'ils soient écrivains, peintres ou potiers. La Puisaye réinvente sa propre histoire en innovant aujourd'hui sur les bases d'un passé riche.



L'EXPERIENCE CAMPUS MANA

La pédagogie innovante de Campus MaNa est fondée sur les contributions de designers / architectes de renom, d'artisans spécialistes de leur discipline et de théoriciens venant éclairer et mettre en perspective l'itinéraire créatif de la formation.

Ce triptyque forme le cœur d'une approche pluridisciplinaire qui convoque tous les arts et s'enrichit de nombreuses autres expériences dispensées sur le campus.

Pour les événements et séminaires, le campus MaNa propose des découvertes de savoir-faire dans des disciplines au choix (métal, couleurs, bois, céramique...) enseignées par des experts.

Découvrir les couleurs naturelles avec Virginie Lagerbe, le métal avec Tristan Colafrancesco, le bois avec les Ateliers Poyaudins ou Mathieu Luzurier, la céramique, l'architecture...

Il existe un vaste champ de possibilités pouvant être façonné sur mesure aux préférences de chacun. Selon les programmes, les participants sont immergés dans l'expérience d'un rapport direct avec la matière.



L'EXPERIENCE CAMPUS MANA

Découvrir un savoir-faire: le métal

Cette expérience propose de mettre en œuvre le design et la création d'un mobilier de petite taille (table basse, console, luminaire, sculpture...) par une initiation aux différentes techniques de la métallerie au sein de l'atelier métal de Campus MaNa. Vous serez amenés à créer votre propre objet tout en intégrant un cahier des charges relatif aux techniques simples de l'assemblage de métallerie. Vous apprendrez à maîtriser les techniques simples d'assemblage, avec un regard cohérent sur la faisabilité en fonction de la matière, pour harmoniser création et fabrication.

Découvrir un savoir faire: le bois

Une expérience qui propose aux participants de découvrir le métier d'ébéniste- designer et concevoir un meuble ou accessoire de maison. Les participants vont concevoir cette création du croquis conceptuel à un objet finit à l'aide des machines et équipements à leur disposition.



L'EXPERIENCE CAMPUS MANA

Découvrir un savoir faire: les couleurs

Cette expérience permet un apprentissage des bases de la teinture végétale en utilisant des colorants disponibles dans l'environnement naturel proche. Cette expérience permet d'acquérir les bases techniques en teinture textile à partir de colorants végétaux disponibles dans l'environnement proche (celui du parc de Campus MaNa lors de cette formation) pour créer son premier nuancier personnalisé de teintes naturelles.

Découvrir un savoir faire: la céramique

Cette expérience donne l'opportunité de découvrir l'art de la céramique et d'en apprendre les bases. Les participants sont initiés à différentes techniques de la céramique et créent leur propre objet (bol, tasse, vase...). Ils concevront leur création, du design jusqu'à la réalisation et pourront repartir avec.



CONFERENCES & MASTERCLASS

Campus MaNa propose également des conférences sur les métiers d'art, du design, d'architecture, et les tendances durant quelques heures ou une demi-journée.

Ces conférences et masterclass ont pour objectif de présenter ou éclairer les connaissances sur ces disciplines afin d'approfondir les acquis et d'explorer de nouvelles visions qui s'ouvrent au métiers d'arts, du design et de l'architecture. Par exemple, des conférences sur les tendances permettront d'explorer des nouveaux champs créatifs ainsi que des anciens qui redeviennent populaires.

Les conférences et masterclass proposées par Campus MaNa aborderont de manière pluridisciplinaire ces domaines artistiques et créatifs et seront présentées par des experts dans ces milieux. Que ce soit pour élargir des compétences existantes ou pour s'inspirer de nouvelles idées, ces conférences apportent une dimension enrichissante et stimulante à l'expérience d'apprentissage au campus.



LES TUTEURS & PROGRAMMES

Land out

with Ruedi BAUR
Designer



Leaving the window

with Jacques FERRIER
Architect



Land out!

with Matali CRASSET
Designer



Speed!

with Erwan BOUROLLEC
Designer



Same Same but different!

with Isaac Monté
Designer



in Studio

with RADI Designers
Designers



E.I.G.E.N.G.R.A.U.

with Julie RICHOSZ



Land out!

with Amandine CHHOR



LES ARTISANS

MATHIEU LUZURIER

Diplômé de l'École Boulle, Mathieu Luzurier est un artisan ébéniste installé en Puisaye. Il a étudié l'art de mettre en valeur les multiples essences de bois, tant en massif qu'en placage par les techniques traditionnelles et modernes.

Dans cette formation d'une semaine, il vous transmettra ses notions du savoir-faire, allant du simple exercice d'apprenti jusqu'à l'acquisition des gestes justes. Les planches brutes deviendront planes et les feuilles de placages, assemblées et ajustées, orneront l'objet qui sera fabriqué par vos mains.

Corroyage, assemblage tenons-mortaises, feuillure, dressage de chants, frisages seront appris.



LES ARTISANS

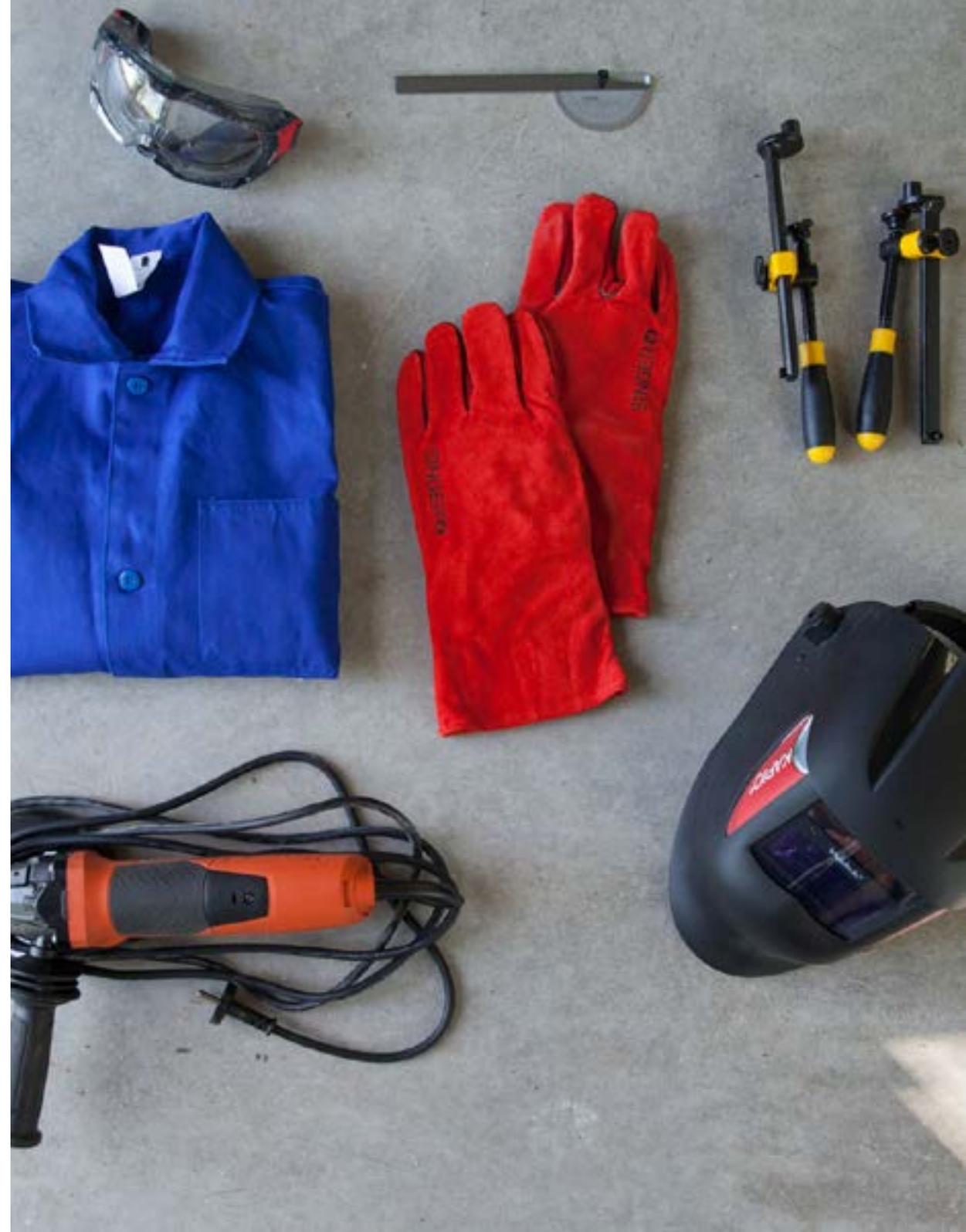
TRISTAN COLAFRANCESCO

Le commencement fût la photo pour Tristan Colafrancesco, dans la scène punk de 2009 jusqu'en 2011 en Bretagne.

Il étudie ensuite le métal, d'abord en passant un CAP Métallier chez les Compagnons du Devoir (Maison de Rennes), puis dans l'entreprise Metafer (Entreprise du Patrimoine Vivant). Vient ensuite un deuxième certificat mais cette fois, en ferronnerie d'art dans la Nièvre.

Il fait son expérience dans diverses entreprises de restauration de Patrimoine, métalleries d'Art, industrielles, et contemporaines.

En 2017 il crée les Ateliers Cola, et travaille depuis avec différents designers, produisant du mobilier, de l'agencement et des objets sur-mesure.



LES ARTISANS

LES ATELIERS POYAUDINS

Les Ateliers Poyaudins sont une menuiserie opérant dans les secteurs du mobilier, de l'agencement, de la formation professionnelle et de la menuiserie de bâtiment, fondée en 2017 à Saint-Fargeau par Clément Chen. Ce dernier a rapidement été rejoint par de nouveaux associés (personnes de métier autonomes) et collaborateurs (personnes en cours de formation). Ainsi, cette entreprise artisanale se pense sur un mode coopératif. Depuis la fin de la troisième année de l'entreprise, le premier objectif professionnel est atteint : ne travailler que du bois. Le chantier des prochaines années consistera à pérenniser un modèle d'intégration verticale des opérations : de l'arbre à l'ouvrage fini





METAL[®]
WORKSHOP



PARKING

L'AGENDA TYPE 1

3 JOURS

Jour 1

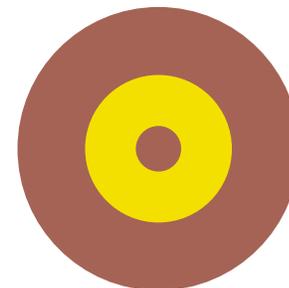
*16h : départ de Paris en navette ou train
18h : arrivée et visite de Campus MaNa
19h: dîner bourguignon avec le chef du campus*

Jour 2

*7h30-8h : yoga et méditation dans le parc
8h-9h: petit déjeuner
9h-13h: séminaire dans l'amphithéâtre
13h-14h: pique-nique dans le parc
14h30-15h: départ pour le château de Guédelon
18h: retour au campus et rafraichissement
19h: dégustation de vins de Bourgogne
20h: dîner à thème sous les étoiles*

Jour 3

*7h30-8h: yoga et méditation dans le parc
8h-9h: petit déjeuner
9h-13h: séminaire dans l'amphithéâtre
13h-14h: pique-nique dans le parc
14h-17h: expérience d'un savoir-faire des métiers d'art
(couleurs, céramique, bois ou métal)
17h/18h: retour vers Paris en navette ou train*



L'AGENDA TYPE 2

5 JOURS

Jour 1

16h : départ de Paris en navette ou train
18h : arrivée et visite de Campus MaNa
19h : dîner bourguignon avec le chef du campus

Jour 2

7h30-8h : Classe de yoga et méditation dans le parc
8h-9h : petit déjeuner
9h-13h : séminaire dans l'amphithéâtre
13h-14h : pique-nique dans le parc
14h30-15h : départ pour le château de Guédelon
18h : retour au campus et rafraîchissement
19h : dégustation de vins de Bourgogne
20h : dîner à thème sous les étoiles

Jour 3

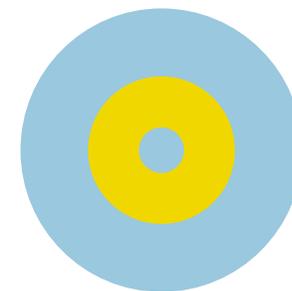
7h30-8h : Classe de yoga et méditation dans le parc
8h-9h : petit déjeuner
9h-13h : séminaire dans l'amphithéâtre
13h-14h : pique-nique dans le parc
14h-17h : expérience d'un savoir-faire des métiers d'art
(couleurs, céramique, bois ou métal)
17h/18h : Rencontre avec L'office National des Forêts
20h : dîner à thème sous les étoiles

Jour 4

7h30-8h : classe de yoga et méditation dans le parc
8h-9h : petit déjeuner
9h-13h : conférence ou masterclass dans l'amphithéâtre
13h-14h : déjeuner
14h-18h : expérience d'un savoir-faire des métiers d'art
(couleurs, céramique, bois ou métal)
19h : cocktails
20h : dîner

Jour 5

7h30-8h : classe de yoga et méditation dans le parc
8h-9h : petit déjeuner
9h-13h : séminaire dans l'amphithéâtre
13h-14h : pique-nique dans le parc
14h-17h : expérience d'un savoir-faire des métiers d'art
(couleurs, céramique, bois ou métal)
17h/18h : retour vers Paris en navette ou train







Livret d'accueil



M.A.A. Campus of Crafts & Design



Offres de formations

La pédagogie innovante de nos formations de haut niveau de formation et de recherche. Ce livre vous permet de mieux connaître nos formations et de participer à nos événements.





WOOD
WORKSHOP



CHAMBRES & SALONS

Campus MaNa propose un hébergement pour une ou plusieurs personnes. Chaque chambre a sa propre salle de bain et sanitaires. Les draps et les serviettes de bain sont fournis.

Si vous souhaitez venir au Campus MaNa avec un groupe plus important, nous pouvons vous proposer des options hors site non loin du campus.

La Maison de Campus MaNa est une bâtisse bourgeoise du 19e siècle entièrement rénovée et améliorée. Vous séjournerez dans des chambres spacieuses et lumineuses offrant un confort soigné. L'équivalent d'un hôtel 4 étoiles.

Dès le printemps 2024, vous serez également invités à séjourner dans les Pods, ces harmonieuses maisons de bois, délicatement posées autour de l'étang et de son arbre centenaire.











RESTAURATION

Petit-déjeuners, déjeuners, dîners bourguignons, pizza ou bbq party, le campus propose tous types de repas préparés par nos chefs locaux de manière créative et saine.

Les repas sont servis à l'intérieur ou à l'extérieur selon la météo.

Attendez-vous à des repas chauds les jours froids et des repas froids les jours chauds !



DINERS BOURGUIGNONS AVEC LE CHEF AURELIEN DE VILLELE

Aurélien développe sa passion pour la cuisine depuis l'âge de 10 ans. Sa carrière démarre véritablement à Berlin en 2014 où il apprend énormément. C'est au sein de la brasserie de la Bonne Franquette, qu'il appréciera le plus travailler. Tout y est fait maison et la cheffe lui a transmis son savoir avec générosité. Il gravit les échelons et se retrouve chef lui aussi. Il devient ensuite traiteur à l'Ambassade de France, développe la gastronomie au côté de Daniel Morgan et organise des restaurants éphémères. Aurélien travaille ensuite pendant 2 ans en tant que chef cuisinier à l'association Le Parc et explore surtout les possibilités de la cuisine végétale avec des produits locaux, bio et bien entendu, il utilise les légumes du potager du Parc. Il cuisine également pour les habitants du Château du Feÿ près de Joigny. Aujourd'hui Aurélien ouvre son propre restaurant à Merry la Vallée où il peut développer une cuisine locale, de saison et en partenariat étroit avec les producteurs de sa région.



L'ENTOURAGE CULTUREL

Château de Guédelon,
immersion dans l'architecture du
13ème siècle

Château de Saint-Fargeau,
une histoire qui s'étend sur 10
siècles

Château de Ratilly,
forteresse médiévale devenue cen-
tre d'art privé

Musée Colette,
maison du célèbre auteur

Métairie-Bruyère,
centre d'art graphique



LES PRODUCTEURS LOCAUX

Tous nos produits viennent d'un rayon de 30 km (viande, volaille, légumes de saison, maraîchais locaux, fermes locales...) et nous nous adaptons aux allergies, intolérances et préférences alimentaires (sans gluten, sans lactose, vegan...). Nous sommes en partenariats avec les producteurs locaux de la région:

- Le drive fermier
- Les jardins de la Vêlerie
- La ferme des grenouillettes
- La ferme Dubois



**CLASSE DE YIN YOGA &
MEDITATION**



CONTACT

SOPHIE DARIEL

**Directrice Communication
& Partenariats**

**sophie@campusmana.com
T: + 33 6 21 44 20 01**

**Domaine du Croisil
89350 Champignelles**

campusmana.com

