



Campus Design  
& Métiers d'Arts

## VOS SÉMINAIRES ET FORMATIONS À CAMPUS MANA

**Saison 2024**

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

**Qualiopi**  
processus certifié



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE





# LE MOT DU FONDATEUR

## “CERCA TROVA”

Ouvrir le Campus MaNa en 2023, c'est pour moi donner vie à un rêve d'enfance, celui d'un lieu de création et de formation autour des métiers d'art, du design et de l'architecture. C'est concrétiser le rêve d'ouvrir une destination incontournable pour développer une approche de la création comme leitmotiv, où apprendre, pratiquer, créer se conjugue au quotidien...

C'est réunir en un même lieu, un centre de production avec des ateliers (bois, métal, céramique, couleur...) et un centre de formation, pour développer la plus grande communauté de créateurs en Europe. C'est au fond le projet d'une vie.

J'ai choisi de l'inscrire dans un écrin de verdure préservé, le voici, à Champignelles en Puisaye, terre de création en Bourgogne.

Je souhaite que votre séjour à Campus MaNa soit aussi créatif et fructueux qu'inoubliable !

THOMAS DARIEL



# VOS SÉMINAIRES ET VOS FORMATIONS SUR-MESURE

Campus MaNa vous accueille pour tous types d'événements, qu'il s'agisse d'événements professionnels ( Séminaires, journées d'études, team building), inspirants, stimulants, créatifs et dynamisants en intérieur et en extérieur jusqu'à 200 personnes

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.

Campus MaNa met plusieurs espaces à votre disposition (cf Propositions pages suivantes). Nous pouvons ajuster ces propositions sur mesure, en fonction de vos besoins et de vos objectifs.

La certification QUALIOPi inscrit nos formations dans le Référentiel National de Qualité et garantit l'elligibilité du financement par les opérateurs de compétences (OPCO). La formation des collaborateurs peut être prise en charge dans le plan de développement des compétences.



# LES INFRASTRUCTURES

Campus MaNa propose des hébergements très qualitatifs dans divers bâtiments sur le site. La Maison de Campus MaNa est une bâtisse bourgeoise du 19e siècle entièrement rénovée. Vous séjournerez dans des chambres spacieuses et lumineuses offrant un confort soigné. Chaque chambre a sa propre salle de bain et sanitaires. Les draps et les serviettes de bain sont fournis. 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.

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

Par ailleurs, Campus MaNa dispose des infrastructures suivantes:

Une cuisine professionnelle équipée

Un salon cosy

Une salle à manger accueillante et confortable

Un jardin-terrace avec une vue d'exception

Un bâtiment/salle polyvalente de 1000 m<sup>2</sup> avec un auditorium

Des salles de travail collectives et individuelles

Des ateliers équipés de tout l'outillage professionnel ,bois, métal, céramique.



Accès PMR sur l'ensemble des bâtiments du campus.  
( dont 2 chambres PMR)



# LE CAMPUS

	LIEUX DE TRAVAIL			ATELIERS			HEBERGEMENTS	
	Maison	Amphithéâtre	Parc	bois	métal	céramique	Maison*	Maison 2*
<b>Superficie (m2)</b>	400	500	37 hec.	400	200	380	400	500
<b>Capacité</b>	30 debout 20 assis	400 debout 300 assis	-	20 pers.	20 pers.	20 pers.	11 chambres (12 couchages)	9 chambres (17 couchages)
<b>Eléments techniques</b>								
Wifi-Fibre	OUI	OUI		-			OUI	OUI
Ecran interactif		OUI						
Rétroprojecteur		OUI						
Micro		OUI						
<b>Disponibilités</b>	Touté l'année, Frais d'énergie à prévoir et à ajouter en hiver. L'équipement (EPI) des Ateliers sont fournis dans la prestation * Les draps, serviettes et sèche-cheveux sont fournis. Accès PMR sur l'ensemble des bâtiments							



# L'EXPÉRIENCE CAMPUS MANA: DÉCOUVERTES ET EXPÉRIENCES

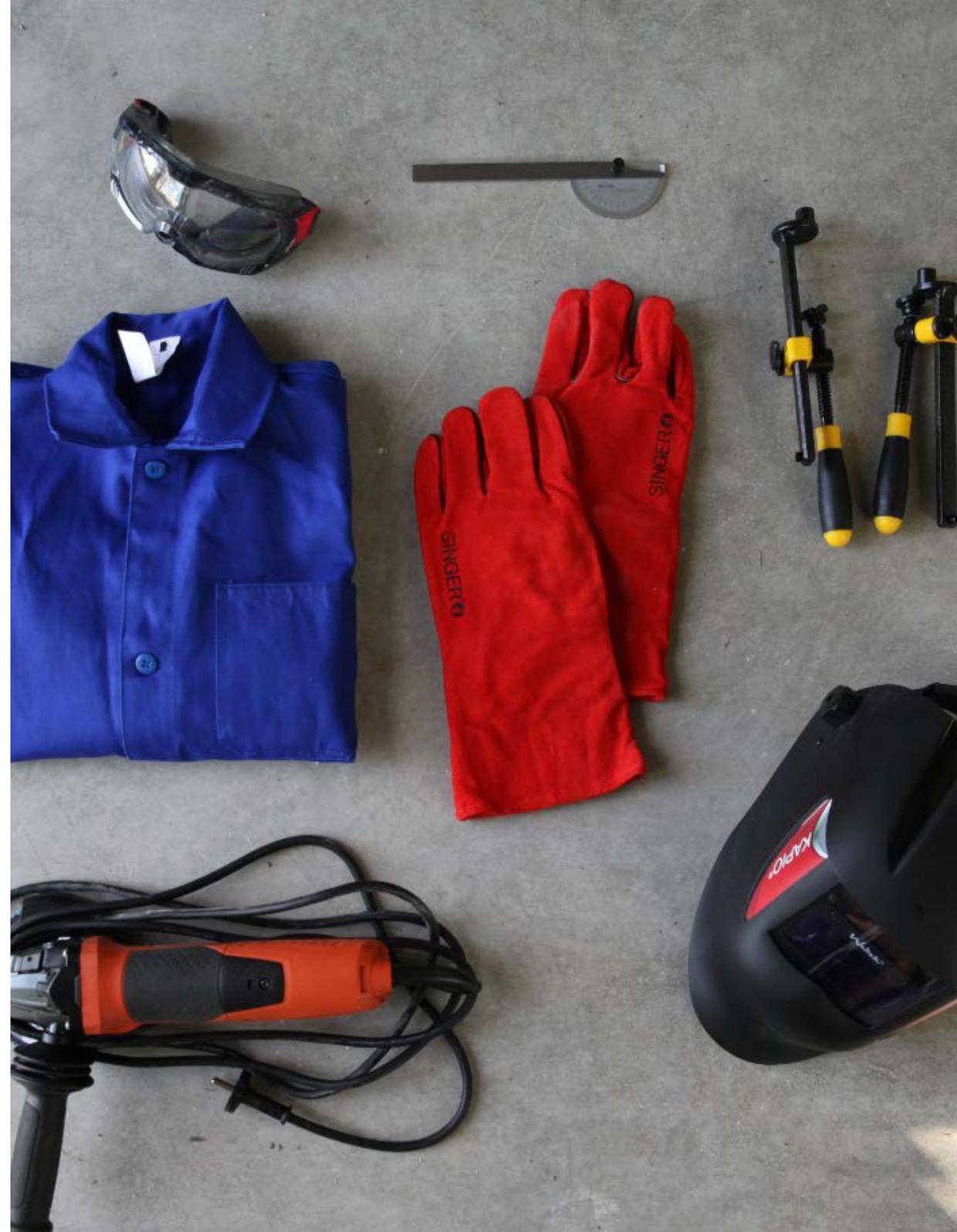
La pédagogie innovante de Campus MaNa est fondée sur les contributions de designers / architectes, artistes de renom, d'artisans spécialistes de leur discipline et de théoriciens venant éclairer et mettre en perspective l'itinéraire créatif de la formation.

Ce triptyque forme le coeur 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.

Pour les événements et séminaires, Campus MaNa propose des découvertes de savoir faire dans des disciplines au choix ( couleurs, bois, céramique...) en compagnie d'experts.

Toutes les possibilités peuvent être étudiées, sachant que pour chaque programme, les participants sont immergés dans l'expérience d'un rapport direct avec la matière.

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.



# L'EXPÉRIENCE CAMPUS MANA: NOS ATELIERS

## 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 fini à l'aide des machines et équipements à leur disposition.



# L'EXPÉRIENCE CAMPUS MANA: NOS ATELIERS

## 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.



# LES CONFÉRENCES MANA: APPROFONDIR ET EXPLORER

Campus MaNa propose également des conférences sur les tendances dans les métiers d'art et les arts, du design, d'architecture, dans un format allant d'une heure à une demi-journée.

Elles ont pour objectif de présenter ou d'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.

Elles abordent de manière pluridisciplinaire ces domaines artistiques et créatifs et sont présentées par des experts thématiques. Que ce soit pour élargir des compétences existantes ou pour s'inspirer de nouvelles idées, ces conférences enrichissent l'expérience d'apprentissage surcampus.



# EXEMPLE AGENDA TYPE 1

## 3 JOURS ❁

*\*les activités et temps forts sont  
à concevoir en fonction des objectifs*

### Jour 1

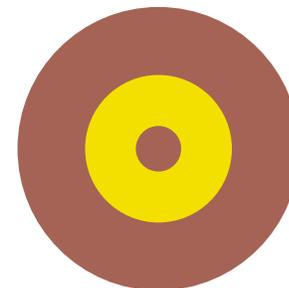
*16h: départ de Paris en navette ou train  
18h: arrivée et visite de Campus MaNa  
19h: dîner bourguignon avec le chef du campus*

### Jour 2

*7h30-8h: yoga et méditation dans le parc  
8h-9h: petit déjeuner  
9h-13h: séminaire dans l'amphithéâtre et/ou  
expérience d'un savoir-faire des métiers d'art (couleurs,  
céramique, bois ou métal)  
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 et/ou  
expérience d'un savoir-faire des métiers d'art (couleurs,  
céramique, bois ou métal)  
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*



# EXEMPLE AGENDA TYPE 2

## 5 JOURS❁

❁Les activités et temps forts sont  
à concevoir en fonction des objectifs

### 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 et/ou  
expérience d'un savoir-faire des métiers d'art (couleurs,  
céramique, bois ou métal)  
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

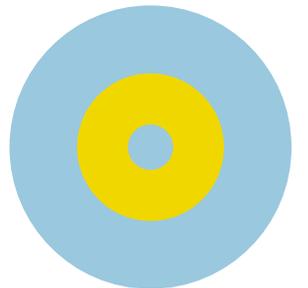
7h30-8h: yoga et méditation dans le parc  
8h-9h: petit déjeuner  
9h-13h: séminaire dans l'amphithéâtre  
13h-14h: pique-nique dans le parc  
14h-17h: expérience d'un savoir-faire des métiers d'art  
(couleurs, céramique, bois ou métal)  
17h/18h: rencontre avec L'office National des Forêts  
20h: dîner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



## TÉMOIGNAGES

Toute l'équipe Leblon Delienne a été marquée par l'expérience de séminaire à Campus MaNa.

Le site, les infrastructures, l'encadrement sont impressionnants et se sont révélés très adaptés aux besoins de notre événement de team building.

L'activité « découvrir un savoir faire » avec l'ébéniste Mathieu Luzurier nous a fait découvrir l'univers du bois et en particulier l'art de la marqueterie avec en bonus la fabrication d'un vide poche personnalisé ce qui a beaucoup plu aux salariés. Le logement et la table sont absolument divins !

Juliette de Blégiers  
C.E.O.  
LEBLON DELIENNE

Nous avons eu le plaisir d'organiser notre récent Material Bank Europe offsite meeting à campus MaNa. Nous étions à la recherche d'un lieu qui soit en lien avec notre activité et qui puisse nous permettre de favoriser les échanges formelles et informelles avec nos équipes européennes.

Nous avons été entièrement satisfaits de l'accueil personnalisé qui nous a été fait par les fondateurs du campus Mana, Sophie et Thomas Dariel et avons pu profiter des infrastructures y compris des ateliers de création.

Le plus dur sera désormais de trouver un lieu aussi aspirationnel pour notre prochaine rencontre...

Philippe Brocard  
Managing Director - Head of Europe  
MATERIAL BANK

# NOS ARTISANS: L'EXCELLENCE DU SAVOIR- FAIRE



## INITIATION EBENISTERIE

avec Mathieu Luzurier



## INITIATION MARQUETERIE DE PAILLE

avec Lison de Caunes



## INITIATION MAROQUINERIE: "LE POINT SELLIER"

avec Marion Guégan



## L'ART DE LA TYPOGRAPHIE

avec La Métairie Bruyère



## INITIATION PAPIER PAPIER VÉGÉTAL JAPONAIS

avec Sandrine Beaudun



## INITIATION : COULEURS NATURELLES

avec Virginie Lagerbe

# NOS ARTISANS: L'EXCELLENCE DU SAVOIR- FAIRE



## L'INITIATION BOIS : L'ORNEMENTATION

avec François Gilles



## INITIATION CÉRAMIQUE : LES TERRES PAPIER

avec Sofi Buquet



## INITIATION MÉTAL : LA DINANDERIE

avec Nathanaël Le Berre



## L'ART DE LA GRAVURE

avec La Métairie Bruyère



## INITIATION MÉTALLERIE NIVEAU 1

avec Tristan Colafrancesco



## INITIATION : PAPIER VÉGÉTAL JAPONAIS

avec Sandrine Beaudun

**Au coeur d'un espace**

**naturel classé**

**Natura 2000**



**METAL  
WORKSHOP**



**PARKING**

# LA RESTAURATION

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





# CONTACT

[contact@campusmana.com](mailto:contact@campusmana.com)  
T: + 33 (0)3 86 45 23 42

Domaine du Croisil 89350  
Champignelles

[campusmana.com](http://campusmana.com)

