

NEWSLETTER : Artisanat unique et les petits plus du territoire. 2 – La Poterie de Cliou

Valence, le 17 février 2021

Bonjour,

Je vous propose cette semaine une nouvelle découverte d'**artisans au savoir-faire remarquable, unique**, et les petits plus sur ce territoire : un restaurant de qualité, un hébergement de charme et une expérience insolite. Rendez-vous en **Val de Drôme, à Cliousclat**, au milieu des vergers, pour découvrir :

La poterie de Cliou

La vie du petit village de Cliousclat est marquée **depuis trois siècles par la fabrication de la poterie d'usage en terre vernissée**. Les carrières d'argile fournissaient la matière première, les Cliousclatiens la transformaient en toutes sortes de contenants : de la biche à lait de 25 litres à la tasse à café ! La Poterie de Cliousclat, fondée en 1903, ressuscitée par Philippe Sourdive dans les années 60 puis exploitée par ses fils, Nicolas et Olivier, s'était éteinte fin 2013. Puis le redémarrage de la production a eu lieu en août 2017, et la réouverture du magasin début 2018 après constitution d'un stock suffisant.

Avec un simple clou, le décorateur dessine des motifs en creux, mélanges de fleurs et d'animaux, de symboles, styles 17 et 18ème. **L'atelier est aussi un formidable conservatoire de formes et de décors**. Les couleurs traditionnelles sont toujours là, obtenues avec des oxydes de fer (orange, rouge) de cuivre (vert) de manganèse (aubergine, noir). Le site, carrière, bassins de lavage, roues, ateliers, fours à bois sont protégés au titre de l'outil de travail et du savoir-faire dans l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. **Les ateliers sont ouverts et tourneurs et décorateurs sont toujours prêts à expliquer leur métier, à montrer les gestes qui leur ont été transmis**.

Plus qu'un atelier de production de céramique, l'équipe propose aussi **des stages de formation, des ateliers pour enfants, des cours de tournage, de modelage, de décor,...**

Une Scic à la pointe de la tradition et de la modernité.

Poterie de Cliousclat - Contact : Isabelle Gontard

Le village - 26270 CLIIOUSCLAT

Tél. 04 75 43 60 39.- www.poteriedecliou.com - contact@lafabriquedecliou.com

Photos HD sur demande (celles-ci et plus encore).



Les petits plus du territoire

Où manger : **Le Kléber à Grâne**

Depuis son installation à Crest en 2007 et plus récemment en 2020 dans le charmant village perché de Grâne, le chef Sébastien Bonnet n'a qu'une envie : faire partager une carte revisitée au fil des saisons en faisant la part belle aux produits locaux. Dans les mêmes locaux, son annexe **Len'K**, le côté bistrot.

Hôtel-Restaurant Le Kléber - Sébastien et Julie BONNET à Grâne - www.lamaisonbonnet.fr

Où dormir : Chambres d'hôtes La Demeure Mokuso, chez Florence et Pascal. www.demeure-mokuso.fr/

Le plus : l'espace bien-être et les séances Shiatsu détente de Pascal, le propriétaire.

Escapade insolite : Observer les castors au bord de la Drôme

A l'aide de jumelles et de longues vues on l'observe dans son milieu naturel, en train de se prélasser, de faire sa toilette, de se nourrir,...on voit également d'autres animaux. On a tous les bruits du crépuscule, le début du concert des grenouilles, le 1er vol des chauves-souris, les oiseaux d'eau, c'est un ravissement pour les oreilles et les yeux ! Affûts castors en juin et juillet. <https://www.lagaredesramieres.com/>

A votre disposition pour tout complément !
Anne Catherine

Anne Catherine CHAREYRE

Chargée de mission Relations Presse

LD + 33 (0) 4 75 82 19 28 Portable : 06 61 43 93 95

acchareyre@ladrometourisme.com