

Petites et grandes généralités sur la céramique

Notions de base à picorer
selon le stage que vous préparez.



Ce petit guide n'a évidemment pas pour vocation de résumer les savoirs et possibilités presque infinies de la céramique mais simplement de compléter vos connaissances et de vous apporter les informations générales ou spécifiques qu'il vous sera plus confortable de connaître pour tel ou tel stage. Vous y gagnerez aussi en confort et serez mieux préparés pour de nouveaux apprentissages. (en noir l'essentiel, en gris pour creuser le sujet)

“Céramique” est le mot le plus juste pour définir de l’argile cuite, parfois émaillée.

Argile, terre, glaise, faïence, grès . . . autant de noms pour définir ce matériaux qui, après cuisson, est la première matière synthétique que l’homme a découverte (transformation physico-chimique d’une matière en une autre par une action physique provoquée artificiellement : la cuisson).

L’argile est le résultat de la dégradation mécanique et chimique de roches souvent granitiques pré-existantes très anciennes (en particulier les micas et les feldspaths), pendant des millions d’années, souvent très profondément enfouies et après avoir “migré” au fond des océans ou sous d’autres couches rocheuses puis être remontées en surface.

L’argile est constituée à 75% de silicium et d’aluminium (silicates d’aluminium) et de pas mal d’autres matériaux dont des oxydes métalliques (oxyde de fer par exemple). Ces phénomènes se sont produits dans la croûte terrestre (la couche “refroidie” et superficielle de la terre) entre une couche basaltique plus profonde (fond des océans) et une couche superficielle sédimentaire.

L’argile est composé de particules extrêmement petites, organisées en strates ou feuilles.

Il existe 3 grandes familles de céramique (plus quelques terres, techniques ou cuissons marginales) :

1 La Faïence.

C’est la plus répandue.

Elle cuit vers 1000 degrés (souvent entre 980 et 1040) ce qui est encore ce qu’on appelle dans ce domaine les “basses températures”. Certaines faïences résistent à des températures plus chaudes mais en général, au delà de 1100 degrés, elle commence à s’altérer, changer de couleur, se déformer voire à fondre si on les cuit par mégarde à haute température.

De couleur rouge ou blanche. Il en existes aussi de la noire ou ocre-jaune, et même des terres vertes ou bleues mais c’est plus rare.

Une bonne partie de la céramique qui constitue des arts de la table et beaucoup de pièces décorées avec des couleurs vives sont de la faïence (ou terre vernissée).

Il s’agit le plus souvent d’une faïence rouge tournée, trempée dans le l’engobe blanc (terre blanche diluée dans de l’eau) puis décorée avec des engobes colorés (engobe blanc + oxydes ou colorants de masse), et parfois “sgrafittées” (l’engobe de surface est rayé avec une pointe pour y dessiner des motifs). Elle est ensuite cuite une première fois (dégourdi) vers 980 degrés (les couleurs sont alors très pastel, très crayeuses), puis trempée dans un émail transparent (un “vernis”) et cuite une seconde fois vers 980-1020 degrés. Les couleurs sont alors très vives, comme “mouillées” par l’émail, et souvent brillantes, comme un galet sec qu’on mouille et qui retrouve sa couleur.

La couleur peut être également apportée par des émaux colorés appliqués directement sur un tesson rouge ou blanc après dégourdi puis cuits vers 980 degrés.

La faïence n’est la plus solide des céramiques. Elle peut se briser ou s’ébrécher facilement.

Ceci est du au fait que le tesson (ce qui compose la pièce) est encore “ouvert”, c’est à dire que même cuit à sa température maximum, il n’est pas très dense ni très dur, il eut sonner un peu creux quand il est très poreux et est encore ”tendre“. Contrairement au grès, la basse température de la faïence ne lui permet pas de vitrifier (sauf dans certains cas comme les engobes de terre sigillée)

La faïence, poreuse, craint le gel qui la fait éclater car l’eau y pénètre et gonfle en gelant.

2 Le Grès :

Un peu moins répandu, le grès est cependant la terre d’élection de certaines régions (la Bourgogne, le centre) et donne une vaisselle plus solide, parce cuite plus chaud et dont le tesson est “fermé“, plus du tout poreux, très dense (et un peu plus lourd) car vitrifié dans sa masse pendant la cuisson.

Les grès cuisent entre 1250 et 1350° environ, ce qui est très chaud (haute température).

Les grès émaillés sont également cuits deux fois (dégourdi vers 980 degrés + cuisson d’émail souvent vers 1280 degrés). Les couleurs des grès sont plus variées, allant du blanc au noir, en passant par des jaunes, des roux et des bruns.



La couleur "terre cuite" (ocre ou ocre rouge ou saumon) des pots de jardin n'existe pas ou presque pas avec un grès cuit à haute température.

Les émaux de grès sont différents de ceux de faïence. A basse température, ceux-ci ne fondraient pas. Ils donnent souvent des couleurs moins vives, parfois mates, plus "terreuses" mais également, surtout en superposition ou cuits en réduction, ils donnent des effets beaucoup plus riches que les émaux de faïence.

Le grès est très solide. Il sonne très clair quand on fait tinter un objet dur dessus. Le tesson est "fermé", non poreux (ne craint pas le gel car l'eau n'entre pas ou peu dedans), il ne s'ébrèche pas facilement et transmet plus la chaleur que la faïence, plus isolante car moins dense.

Les terres et émaux de grès sont souvent magnifiés par des cuissons "réductrices" au gaz (privation volontaire ou non d'oxygène dans le four pendant la cuisson) qui les transforment parfois beaucoup, ou par des cuissons longues et réductrices au bois avec des dépôts de cendres qui fondent à leur contact à haute température.

3 La porcelaine :

Un peu à part, la porcelaine est composée à 99% de kaolin donc très blanche et presque translucide un fois cuite si elle est fine. Il en existe un bon nombre qui diffèrent par leur tonalité (blanc chaud ou froid) ou leur plasticité. Elle est aussi beaucoup utilisée en barbotine de coulage dans l'industrie et par quelques artisans.

Plus difficile à travailler, modeler ou tourner, elle a une consistance spéciale, peu plastique et un très fort retrait, tant au séchage qu'à la cuisson qui ne permet pas trop les surépaisseurs faute de fendre facilement. Utilisée fine, elle peut se déformer ou se fissurer.

Elle cuit, comme le grès, entre 1250 et 1350° environ, après un dégourdi à 980° environ elle aussi. Son tesson est extrêmement fermé, pas du tout poreux, très dur et très résistant (difficile à casser).

La porcelaine est souvent blanche mais peut être colorée par des engobes ou des émaux de couleur. Elle donne une vaisselle fine, solide et délicate.

Elle est de plus en plus utilisée depuis quelques années dans la céramique contemporaine qui a dépassé sa connotation classique ou ancienne.

4 les terres techniques :

Les dernières décennies ont vu l'apparition de terres très techniques pour l'industrie (des lames de couteau aux tuiles de la navette spatiale en passant par des moteurs ou des instruments médicaux). Je n'entrerai pas dans ce chapitre.

Remarque : Terre à Raku :

Ce qu'on demande à une terre à Raku c'est, après une cuisson de dégourdi, de résister aux chocs thermiques d'une montée en température très rapide et d'un refroidissement qui peut l'être encore plus pour la cuisson de l'émail.

La plupart des fournisseurs classiques proposent des terres spécialement composées pour le Raku mais beaucoup de grès chamottés peuvent être utilisés. On choisira de préférence un grès blanc (pour la couleur des émaux) chamotté à au moins 25% et de granulométrie 0-0,5 mm. (0-0,2 pour des pièces petites à moyennes tournées, 0-1,5 pour des pièces modelées plus grandes ou plus risquées, épaisses ou d'épaisseur inégale)

Caractéristiques et résistance des terres :

Sans entrer dans les détails, les terres peuvent avoir d'autres caractéristiques que leur température de cuisson. Elles sont plus ou moins pures, réfractaires ou non, "grasses" ou non, sableuses, fines, plastiques ou non, colorées, assemblées, modifiées, améliorées, etc.

La plupart des terres que l'on trouve chez nos fournisseurs ne sont pas pures ou "natives" mais sont souvent le fruit d'assemblages, de traitements (séchage, broyage, tamisage, mouillage) et d'ajouts de matériaux qui lui confèrent certaines caractéristiques mécaniques, thermiques ou esthétiques.

Le retrait :

Toutes les terres perdent du volume en séchant puisqu'elle libèrent une grande partie de l'eau qui entre dans leur composition et qui est logée entre les "plaquettes" ou "feuilles" de particules très fines qui la constituent. Moins il y a d'eau et donc d'espace entre les plaquettes, plus la pièce est petite.

Les argiles perdent encore du volume pendant la cuisson car :

- elle perdent encore de l'eau (l'eau de constitution, intimement imbriquée dans les plaquettes d'argile à l'échelle moléculaire),
- à cause de la transformation physique de la silice qui a lieu pendant la cuisson.
- et enfin à cause de la "perte au feu" (divers éléments qui la constituent qui brûlent et disparaissent).

La terre qu'on trouve dans les sols glaiseux n'est pas toujours exploitable. Elle est souvent très "grasse", (colle aux doigts, difficile à faire fondre ou rincer) et contient souvent des matières organiques ou des impuretés.

C'est le retrait qui est à l'origine de la plupart des soucis qu'on peut avoir pendant la réalisation d'une pièce : déformation, fissure, casse.

Il est possible de minimiser le retrait, et donc les soucis, en ajoutant à l'argile un "dégraissant" minéral ou organique (sables, chamotte, fibres végétales) qui la rend plus plastique, résistante et moins capricieuse. Les dégraissant minéraux tels que sable ou chamotte (grains de terre déjà cuite) minimisent le retrait car ils n'y sont pas sujet eux même. Les fibres offrent à l'argile une "trame" interne, tels le fer à béton dans le béton armé.

La chamotte :

La chamotte est le dégraissant le plus courant.

Elle agit sur le retrait et la structure de l'argile, un peu comme le sable et le gravier ajoutés au ciment pour en faire du béton. Il s'agit de terre cuite, concassée, tamisée et calibrée puis ajoutée à de l'argile dans une certaine proportion et à une certaine taille.

Prenons l'exemple d'un pain d'argile dont le retrait au séchage serait de 5% et le retrait à la cuisson de 5 % également (10 % en tout).

Ce pain de terre mesure 1 mètre, après séchage 95 cm et après cuisson 90 cm.

Si on remplace 30% de terre par 30% de chamotte, un tiers ou presque de ce pain de terre est de la terre déjà cuite, qui ne réduira ni au séchage ni à la cuisson. On peut supposer que le retrait total sera environ 30% inférieur, soit de 7% seulement au total. Outre sa proportion (entre 20 et 40% en moyenne), la chamotte se définit aussi par la taille de ses grains.



Étudions l'étiquette d'un pain de terre telle la GTP de chez Solargil :

Grès GTP ou Raphaèle

CH 0-0,5 à 30%

Cela signifie que ce pain de terre contient 30% de chamotte dont la taille des grains va de 0 à 0,5 mm.

La même terre existe en chamotte 0-0,2 (chamotte ultra fine ou impalpable) et en chamotte 0-1,5 (chamotte grosse) pour des pièces plus difficiles.

Il existe des terres dites "d'expression" pour la sculpture qui ont de très grosses chamottes (CH 1-5, grains de 1 mm à 5 mm)

La chamotte contenue dans un pain de terre n'est pas nécessairement issu de la cuisson de la même argile. Il n'est pas rare que la chamotte ait une couleur différente de ce qui l'entoure, ce qui peut concourir à son aspect "graineux".

La chamotte participe aussi beaucoup à l'aspect des pièces finies en leur conférant un "grain" caractéristique.



La terre papier :

En ajoutant de la cellulose dans l'argile, on minimise aussi le retrait parce que les fibres imbriquées dans l'argile lui donnent une structure interne, une trame, comme le font de plus en plus les maçons en ajoutant de la fibre de verre à leur ciment.

Pour les détails de la fabrication de la terre papier, voir pdf à venir.

On fabrique en général la terre papier en délitant du papier toilette et on ajoute en général 2 à 5% de fibres (mesuré en poids à sec - papier et argile sèche).

On peut combiner chamotte et fibres afin de réduire le retrait à presque 0 %.

C'est ce mélange "terre papier chamottée" que j'utilise

par exemple pour le stage "un jour, un bol" ou pour faciliter les cuissons primitives. On pourra ainsi accélérer le séchage et cuire très vite en minimisant le retrait donc les problèmes et la casse.

Les cuissons :

Il y a pas mal de façons de cuire la céramique mais la plus répandue est l'utilisation d'un four électrique, à gaz ou à bois.

Il existe différents types de four de basse (1000°) ou haute (1300°) température.

Petits, gros, verticaux, frontaux, selon les besoins et la production des céramistes.

La plupart des objets usuels en céramique sont cuits deux fois. Une première cuisson de "dégourdi" (souvent appelée à tort "biscuit") suivi d'une cuisson d'émail. Cependant, certains potiers travaillent en mono-cuisson (une seule cuisson pour cuire la terre et l'émail) et certains objets ne sont pas émaillés (briques, tuiles, pots de jardin, pots à vin, plats à tajine, diable, jarres, etc) et dans bien des pays, la poterie ne cuit qu'une fois et n'est pas émaillée.

La céramique subit, autour de 573° (le point quartz) une transformation de sa structure interne (l'organisation cristalline et ionique de la silice et de l'alumine qu'elle contient se modifie) ce qui en fait après cuisson de la "terre cuite" ou céramique.

Terre (ou argile) cuite = céramique.



Avant cette température, on peut toujours remouiller la terre qui redevient malléable. Passé cette température de 573°, l'argile n'est plus la même matière, on ne peut plus la remouiller. Elle est "cuite". Cependant, cette température ne suffit pas pour en faire des objets solides. Pour cela, il faut qu'elle soit cuite à au moins 850 à 1000 degrés pour acquérir ses caractéristiques finales (solidité, porosité, couleur, dimension).

On pourrait théoriquement maintenir de la terre pendant 1000 ans jusqu'à 4 ou 500 degrés dans un four sans en changer les caractéristiques mécaniques (ou presque), c'est à dire qu'on pourrait la refroidir et la mouiller pour lui redonner sa plasticité et ses caractéristiques originelles.

L'argile a déjà quelques millions d'années. C'est un matériaux très stable qui ne pourrait pas (sauf s'il contient des matières organiques) ni ne s'altère avec le temps qu'il soit cru ou cuit (il a déjà été altéré et est déjà le résultat d'une longue transformation désormais stabilisée). Très résistant à tous types d'agressions physiques ou chimiques (sauf acides), c'est le matériaux de prédilection des archéologues puisque, minéral, il perdure, contrairement au bois, au cuir ou à tout autre matériaux organique.

Un pain de terre sec, même après un long temps, est toujours utilisable en le ré-humidifiant.

Cuissons classiques (électrique, gaz ou bois) :

Sans entrer dans les détails, dans nos pays occidentaux, la céramique est généralement cuite dans des fours électriques, à gaz ou à bois.

La plupart des potiers et céramistes cuisent leur terre deux fois en suivant des courbes de températures assez lentes.

Par exemple pour un fou de 80 à 150 litres, de 20° à 600° en 4 à 6 heures, suivi d'un palier de 15 mn à 600°, puis de 600 à 980° assez rapidement (rarement moins de 3 heures), suivi d'un palier de 15 à 30 mn puis d'un lent refroidissement naturel qui peut durer de 10 h à 20 h.

Plus le four est gros et plein, plus il est long à chauffer et à refroidir. A titre tout à fait indicatif et non contractuel, une cuisson de haute température au bois dans un four Anagama ou d'un autre type (four à chambre multiples) de 2 à 50 mètres cubes, la cuisson peu prendre de 5 jours à 6 semaines et le refroidissement peut durer de trois jours à un mois.

Une cuisson primitive de quelques pièces peut être finie en 1 heure et les pièces sorties de la braise et froides en 1/4 d'h.

La question de la courbe de cuisson idéale est souvent posée, que ce soit pour le dégourdi ou l'émaillage. Il n'existe malheureusement pas une seule réponse car les critères sont nombreux et il faut comme toujours faire des essais.

On peut dire cependant qu'on pourra cuire plus vite si la terre est plus résistante (grès, chamotte, fibre), si les pièces sont petites et fines et si le four n'est pas trop rempli.

Pour des pièces plus épaisses, plus inégales, plus grosses ou faites dans une terre plus capricieuse, ou dans le cas d'un four très plein, il est recommandé de ralentir la cuisson

Cuissons primitives :

On peut également cuire des terres en "cuissons primitives", sans four, directement dans un feu de bois, comme l'ont pratiqué les premiers hommes ou comme il est encore pratiqué dans diverses parties et régions du monde.

Les pièces ainsi cuites peuvent l'être à même le sol, dans une fosse (un trou dans le sol) ou un contenant (bidon, cercle de brique, cheminée, poêle, etc).

Ces cuissons ont pour avantage de ne pas nécessiter de four mais ne permettent pas les hautes températures (dépassent rarement 950 degrés) ni l'émaillage (certains émaux de basse température pourraient fondre mais alors, collants comme du caramel, toutes les braises et les cendres s'y colleraient).



Nature des cuissons primitives :

En résumé, on pourrait dire que leur origine est très ancienne mais qu'elles sont encore beaucoup pratiquées dans les pays pauvres où un four est impossible à fabriquer ou à se procurer ou simplement parce que c'en est la tradition.

il s'agit de cuire des pièces d'argile sèche directement dans un feu.

Des cuissons ultra rapides dans de la paille enflammée en quelques minutes à des cuissons plus sophistiquées dans lesquelles les pièces sont protégées par une couche de tessons brisés et le bois les recouvrant par une couche de vieilles gamelles en tôle (embryon de four), ces cuissons varient à l'infini.

Elles se caractérisent souvent par une sous-cuisson, un tesson très ouvert et poreux et des taches dû au feu et à des réductions locales et partielles dues au contact avec le combustible.

Il est cependant possible de faire une cuisson primitive autour de laquelle les pièces cuiront à au moins 950° en utilisant du bois à haut pouvoir calorifique (bois durs) et en pratiquant une cuisson très aérée (pièces posées sur une grille, enceinte ajourée, vent) afin que la combustion du carburant (le bois) soit activée par l'apport d'une grande quantité de comburant (l'air) et dégage ainsi plus de chaleur.

On peut comparer l'importance de l'oxygène de l'air à la flamme molle et rouge du chalumeau du plombier (peu chaude, 7 à 800°) qui devient bleue et fine avec l'apport de l'oxygène (flamme bleue = 1300°).

Plus une cuisson primitive sera aérée, plus les pots en sortiront propres et bien cuits.

Plus elle sera enfuie et fermée, plus les pots en sortiront sombres et tachés et peut-être moins bien cuits (sauf si la braise est abondante et dure longtemps).

Pour les stages "cuisson primitive" et "un jour, un bol", on pratiquera une cuisson primitive aérée, donc oxydante et chaude, juste assez longue pour cuire les pièces entre 850 et 1000 °. Une telle cuisson pour une quinzaine de pièces petites ou moyennes peut être finie en une heure à une heure et demie en fonction du temps, de l'hygrométrie de l'air, de la qualité du bois et du vent.



Cuissons Raku :

Il existe d'autres types de "cuissons" un peu marginales telles que celle de la technique du Raku.

Après une cuisson de dégourdi qui peut être très classique et un émaillage, les pièces destinées au Raku suivent une cuisson rapide dans un four à gaz (ou plus rarement à bois et encore plus rarement électrique) suivi d'un défournement des pièces à chaud et d'un enfumage (les pièces sont plongées incandescentes dans un combustible dans un contenant qu'on ferme) puis souvent d'un refroidissement rapide par trempage dans l'eau.

En fait, c'est la seule céramique qu'on ne laisse pas refroidir tranquillement dans un four pendant des heures après émaillage mais qu'on sort à chaud avant de lui faire subir une forte réduction de post-cuisson (enfumage).

Il y a d'innombrables variantes dans le Raku et autant de Raku que de céramistes qui le pratiquent.

Enfumage ou pas, partiel ou total. Refroidissement dans l'eau ou non.

Les grands céramistes Raku actuels se détachent beaucoup de l'émail et cherchent plutôt des matières "sèches", utilisent des engobes vitro-terreux, pratiquent des enfumages particuliers, partiels, incomplets ou ré-oxydent les pièces enfumées en les réchauffant voire en les recuisant un peu.

Autres cuissons :

En fût, dans des gazettes (contenant à l'intérieur d'un four), dans des fours éphémères construits pour et autour d'une grande pièce, . . . il existe diverses façons plus ou moins faciles à mettre en œuvre pour cuire la céramique. L'emploi d'un four est de loin la plus simple et un four ne sait pas s'il est un four normal ou "à Raku". Il sait juste chauffer. C'est ce qu'on en fait qui en fait un four raku, basse ou haute température. On peut par exemple très bien faire une cuisson de dégourdi dans un four fait pour le Raku. Il suffira de cuire plus lentement (four entrouvert au début de la cuisson) de 3 à 6 heures, refroidissement lent dans le four, puis, après refroidissement et émaillage, faire du Raku dans le même four en cuisant rapidement (environ 1000° en 1/2 heure), puis en l'ouvrant afin d'en extraire les pièces chaudes avant de les enfumer.

Oxydation / Réduction :

On parle d'oxydation ou de réduction à propos du mélange gazeux dans lequel se trouve une pièce pendant sa cuisson.

- En four électrique, on parle d'atmosphère **neutre ou oxydante** (il y a suffisamment d'oxygène dans le four pendant la cuisson).
- En four à gaz, on peut régler l'entrée d'air (donc d'oxygène) dans le four et le débit des gaz brûlés (en obturant plus ou moins la cheminée) et ainsi provoquer une **atmosphère réductrice** dans le four, et ceci quelque soit la température de cuisson ou la finalité (cuisson de grès à 1280° ou cuisson Raku à 1000°)
- En four à bois, l'atmosphère est fortement **réductrice à chaque charge de bois puis** devient plus neutre avant la prochaine charge. Les fours à bois sont presque toujours réducteurs et c'est souvent un de leurs intérêts (outre les dépôts de cendres pour certains à haute température)

Dans le procédé des cuissons Raku, le fait de placer les pièces incandescentes dans un combustible provoque un forte **réduction de post-cuisson (non pas pendant la cuisson mais après)**. On peut cependant, en Raku aussi, faire une cuisson réductrice, ce qui aura pour effet de modifier la couleur et l'aspect de certains émaux.

Exemple : le rouge de cuivre :

Un des effets les plus connus de la réduction est l'obtention du fameux "rouge de cuivre" à partir d'un émail qui est vert ou bleu en cuisson oxydante (c'est le vert du "vert de gris" que l'on trouve sur du cuivre qui s'oxyde à l'air combiné à l'humidité).

Si la cuisson d'un émail contenant de l'oxyde de cuivre est réductrice, l'émail vert vire progressivement au jaune, puis au bronze et enfin au rouge "de cuivre", souvent assez sombre. On peut obtenir du rouge de cuivre en cuisson de basse ou haute température (donc aussi en Raku). C'est assez facile à comprendre : la formule de l'oxyde de cuivre qui rend un émail vert ou bleu est CuO_2 (un atome de cuivre et 2 atomes d'oxygène). En cuisson réductrice, le gaz (ou le gaz de bois) brûlé dans le four cherche à prendre et consommer tout l'oxygène qui se trouve dans le four, y compris l'oxygène contenu dans la terre des pots et dans l'émail qui les recouvre. Les 2 atomes de l'oxyde de cuivre (CuO_2) sont alors consommés et il reste Cu , qui est du cuivre et non plus de l'oxyde de cuivre, donnant des tons rouges caractéristiques.

En Raku, on peut aussi faire une cuisson normalement oxydante et enfumer très vite (et donc très chaud) un objet recouvert d'un émail contenant de l'oxyde de cuivre. On obtient alors, sur un fond resté vert, des taches de "lustre" cuivré, c'est à dire des taches comme recouvertes d'une fine couche de cuivre brillant (comme une casserole en cuivre fraîchement nettoyée). Il s'agit alors d'une réduction post-cuisson, pas assez longue et profonde pour modifier l'émail vert en rouge partout sur la pièce mais suffisante pour que le phénomène se produise en surface d'une autre façon en faisant apparaître ces taches de lustre cuivré.



Histoire et philosophie du raku :

Les différents ouvrages qui en parlent donnent quelques variantes de l'origine du Raku.

Ce qu'il faut retenir, c'est qu'à l'époque (1684) les japonais maîtrisent déjà la céramique à la perfection (pièces de porcelaine fine et délicate, parfaite et sans défaut, Céladon, Tenmoku) se développe parallèlement l'attitude et l'univers esthétique global résumé par l'expression "Wabi" ou "Wabi Sabi" (littéralement - "style de la beauté glacée et flétrie") : beauté de l'imperfection, de l'inachevé, de l'asymétrie, de l'irrégularité et de l'incomplet. (Une branche asymétrique et naturellement tordue, un dépôt de cendre bullé sur un bol en grès, plutôt que des formes géométriques lisses, symétriques et parfaites). Cette démarche conduit à cultiver "ce qui se fait dans le hasard" : laisser se former une imperfection dans le modelage d'une pièce sans la corriger, laisser des traces de façonnage sans les gommer, ne pas chercher la perfection, voire "tordre" ou déformer volontairement une pièce ou découper sa lèvre de manière irrégulière, décorer de scarifications énergiques issues d'un geste spontané plutôt que par un dessin appliqué et maîtrisé, cuire des pièces dans une cuisson qui imprimera sur la pièce des stigmates naturelles dues au feu et à la cendre).

Le "Wabi" amène à se développer la cérémonie du thé et avec elle l'émergence des Maîtres de thé (15^e siècle) dont certains ont joué un rôle culturel important. Le bol à thé et tous les instruments de cette cérémonie deviennent alors l'objet d'une attention très soutenue et d'une quasi vénération au siècle suivant. Bols, plats, réceptacles, pots à eau sont sacrés et deviennent les symboles d'une pensée religieuse et sociale. Diverses écoles et variantes apparaissent autour du culte du thé. Certaines portées sur des rituels rigoureux, d'autres vers des esthétiques plus "lâches". L'objet "bol" devient le centre d'une méditation, un acte esthétique raffiné. C'est dans cet univers global que naît le Raku. On retrouve cette démarche dans diverses expressions artistiques.

C'est à cette époque qu'un maître de thé influent, Sen Rikyû, à la recherche d'objets simples et spontanés en terre cuite représentant mieux la fugacité de la vie plutôt que les porcelaines ou les grès plus "parfaits", rencontre Chôjirô, céramiste dont on sait peu de chose, mais probablement artisan reconnu auquel il commande une céramique en terre simple, peu ou pas émaillée et aux vitrifications instinctives et hasardeuses, qui présente l'avantage de peu transmettre la chaleur du thé brûlant aux mains (tesson ouvert donc plus isolant que le tesson fermé du grès ou de la porcelaine) et dont l'aspect évoque la nature en un poème méditatif.

Loin des fabrications de masse industrielles où le hasard est banni, Chôjirô et ses contemporains issus de cette mouvance façonnent au contraire les bols à la main et un à un, parfois dans une terre grossière prélevée au fond d'une simple marre. Toujours dans la recherche de la particularité, chaque pièce est couverte d'une glaçure souvent plumbeuse et plus ou moins hasardeuse et cuite dans une gazette (contenant) une à une dans un four rempli de charbon de bois et avec une arrivée d'air pulsé. Ces cuissons spéciales vont conférer au bol et à sa glaçure des particularités propres à chaque pièce. Chôjirô abandonne la forme classique conique des bols au profit d'une forme cylindrique à fond plus ou moins plat, le "Chawan".

Il pratique le Raku noir (glaçure noire plumbeuse sur une terre blanche) ou le Raku rouge (glaçure fine et tressillante sur une terre rouge). On y cherche le scintillement des étoiles, des ressemblances avec des phénomènes ou éléments de la nature.

Autant dire qu'on est très loin de pratiquer le Raku traditionnel dans nos ateliers. Il ne reste souvent du "hasard" du Raku que les craquelures d'un émail blanc ou bleu turquoise sur des pièces souvent tournées et en enfumant les pièces, après une cuisson dans un four à gaz régulé au lieu de pratiquer une cuisson rustique au charbon de bois avec une réduction pendant la cuisson.

On peut parler dans ce cas de Raku contemporain ou occidentalisé.

Ceci dit, la production d'un Raku "des origines" serait sans doute assez compliquée, pas très rentables et les résultats pas forcément appréciés du public.

Depuis quelques années toute de même, les artistes Raku les plus prisés se démarquent nettement des émaux classiques craquelés et brillants au profit d'engobes vitreux et de surfaces plus "sèches", d'effets de matière ou d'enfumages plus subtils.

J'espère que ce petit guide vous aura appris des choses et je vous souhaite un bon stage !

