



Méthode :

2 - Malaxer un assez gros morceau de terre au moins gros comme un très gros pamplemousse. Si vous pouvez / voulez profiter de l'effet "arraché" de la terre coupée au fil, choisissez une terre chamottée 0-05 ou plus gros si vous voulez accentuer cet effet.

3 - Avec une batte, une planchette, sur la table, dans les mains ou comme vous voulez, "pré-façonnez" un bol de la taille et forme que vous voulez mais un peu plus gros et haut que ce que vous voulez au final et avec quelques "faces" irrégulières (entre 5 et 7 max). Les formes possibles sont variées. Ici nous choisirons une forme assez classique et un peu conique (un peu plus large en bas qu'en haut. Voir photos ci-dessus).

4 - 5 - Frappez légèrement la masse sur une table humide pour qu'elle "colle" un peu et tienne bien toute seule pour l'étape suivante. Pas de tournette !

En suivant plus ou moins les faces que vous aviez créées au façonnage initial, taillez des tranches au fil tendu comme si vous vouliez juste enlever une couche de terre d'environ 3 à 5 mm.

Debout, geste franc, parallèle à la surface et le regard aligné à la face que vous taillez pour contrôler le trajet du fil et l'épaisseur de la tranche enlevée.

6 - 7 - 8 - Vous pouvez faire quelques "accidents" de découpe, c'est même souhaité, mais attention, pas 50 ! Juste 4 ou 5 en tout sur le bol, disposés de façon non répétitive, qui semble hasardeuse, un coup plus haut, plus bas, en biais, léger, plus marqué . . . tout ce qu'un occidental a appris à ne pas faire . . .

Rq : Il est plus que recommandé de s'entraîner dans une petite masse de terre équivalente avant de se lancer sur une belle forme travaillée.

Cherchez une façon soft de faire des accidents.

Ne pas faire 5 faces régulières et des accidents centrés, chercher le bon équilibre entre trop sage et trop tordu !

Pendant toute la manipulation, touchez le bol le moins possible pour préserver arrêtes et grain.

C'est ce façonnage particulier qui va lui donner son aspect brut. Si vous le lissez trop par mégarde, il va perdre en dynamisme.

9 - 10 - 11 - Retournez le bol à l'envers pour "dégager" un pied de cette masse.

Le diamètre du pied devra être à peu près la moitié du diamètre du bol fini.

Cherchez et tracez d'abord du bout du doigt puis, une fois les lignes esquissées, tracez puis incisez au couteau sur environ 5 mm de profondeur. Les incisions doivent aller jusqu'au bord extérieur pour l'étape suivante.

Glissez le fil dans les fentes, très tendu (petits glissements aller-retour pour l'enfoncer et tailler les bords), puis tirez vers l'extérieur en allant très légèrement vers le bas (une fois retourné, la forme du fond en sera plus "bombé, rebondie", et pas plate ou tombante. Voir même photos).

12 - 13 - Creusez le centre du pied à la mirette. Attention, pas plus creux que le futur fond du bol !

14 - Pour la suite, le bol doit avoir reposé, à l'envers, pour qu'il se raffermisse dans toute sa masse puis que se forme une "peau" plus ferme à l'extérieur, sur un cœur resté frais pour être facilement taillé.

Une bonne façon d'obtenir cela est de le laisser sécher quelques heures naturellement en le surveillant (environ 1 grosse demie journée à une journée à l'abri, au frais mais 1h seulement en plein vent et en plein soleil, donc attention).

Une fois raffermi, l'idéal si vous pouvez, est de créer une "croûte" d'environ 5 mm un peu dure sur tout l'extérieur en séchant le bol, toujours à l'envers, en oubliant aucune zone.

Travaillez idéalement au chalumeau mais seulement si vous maîtrisez, et sinon au décapeur thermique ou à défaut au sèche cheveux.

Dans tous les cas, l'appareil utilisé doit être réglé à fond, être positionné tout près et utilisé peu de temps pour ne sécher que la surface et pas la masse.

Il est plus sage de le faire en plusieurs fois et de tester entre chaque :

- à l'extérieur : dos des doigts pour sentir chaleur et / ou humidité. Les arrêtes sont elles assez dures pour attraper le bol à pleine main sans dommage ?

- en dessous (donc le haut du bol) en enfonçant légèrement le doigt du centre vers le bord. Vous devez sentir que c'est encore très tendre au centre et ça devient plus dur vers le bord.

Ne pas trop sécher le pied, qui comprend beaucoup d'arêtes qui sèchent vite, mais ne pas l'oublier.

La "croûte" va permettre :

1 de ne pas abîmer l'extérieur et

2 d'arrêter l'ébauchoir lors de l'évidement de l'intérieur (quand ça devient dur sous la mirette en approchant du bord, on le sent).

Pendant que vous creuserez, vérifiez que la croûte extérieure n'est pas en train de se ré-humidifier et de redevenir tendre, sinon séchez-la un peu de nouveau, toujours bol à l'envers.

16 - 17 - 18 - Remettez le bol à l'endroit et creusez-le à la mirette.

1 - D'abord vous dégrossissez du haut en bas en restant loin des bords et à grands coups.

2 - Ensuite vous continuez plus doucement en vous approchant lentement des bords en contrôlant très régulièrement l'épaisseur entre tes doigts.

C'est un peu ça la difficulté et l'intérêt de l'exercice : arriver à gérer l'épaisseur à la mirette sans passer à travers mais sans laisser nulle part de grosse sur-épaisseur (4 à 6 mm max partout).

Là où il y a un creux dehors, il doit y avoir une bosse dedans et inversement, une bosse extérieure doit être évidée à l'intérieur.

Quand vous avez fini de creuser, retournez le bol et faites tomber tous les petits grains puis humidifiez-la légèrement avec une éponge et lissez un peu l'intérieur avec les doigts.

19 - 20 - Affinez un peu la lèvre à la mirette ou au couteau.

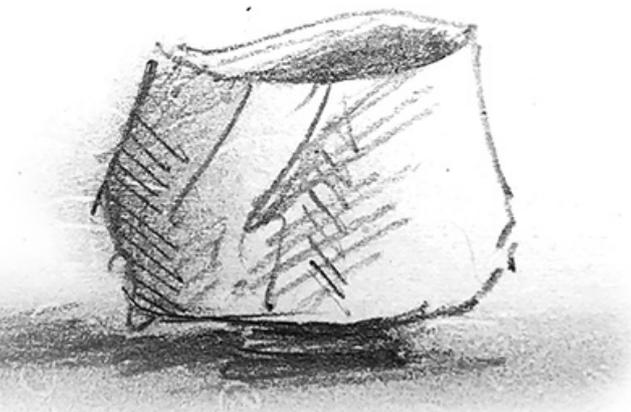
Page 2/2 - Si la lèvre de votre bol est un peu "rigide" à l'œil, coupez-la et créez deux (ou trois) belles ondulations très douces et sans à coups, puis affinez la tranche de ce que vous venez de couper au couteau et lissez-la du bout des doigts avec très très peu d'eau.

Cette étape aura très légèrement ramolli la lèvre, et si vous pouvez, arrondissez un peu les facettes et les angles de cette lèvre qui sinon, peut faire un peu trop "boulon".

Ces deux étapes sur la lèvre vont donner au bol un air moins dur, plus chaleureux et accueillant pour y boire et largement participer à son allure générale.

La lèvre est le lieu de contact avec la bouche. Même si le bol est d'aspect très brut, faites en sorte qu'elle soit accueillante.

A vous de jouer !





Quelques exemples de bols réalisés par des stagiaires.

