

# La Borne : vie et mort d'un four

*Or, il arriva qu'un jour il s'assoupit et eut un songe.  
Il lui semblait qu'il voyageait dans le royaume de Houa-siu.  
Ce pays est à l'ouest de Yen-tcheou, au nord de Tai-tcheou,  
À je ne sais combien de myriades de lis du pays de T'si.  
On ne saurait s'y rendre ni en barque, ni en char, ni à pied,  
Mais seulement en esprit.  
Chemin, Lao-tseu (VI<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> s. av. J.-C.)*



Petit feu. Allumage du four restauré pour une cuisson de 10 jours, à l'automne 1985. Une structure a été ajoutée à l'avant du four-tunnel existant, construit à partir de briques crues et de torchis. Photo : S. Kepp.

Né en 1949, l'artiste danois Steen Kepp, dont le parcours céramique se triangule entre la France, le Japon et aujourd'hui la Suède, livre ces « Fragments d'une réflexion sur [ses] activités de potier et de céramiste », dans un courrier daté de Hanaskog, en décembre 2009.

Écrits sous la forme d'un monologue, examen de mémoire, émaillé de citations et justifié par des notes chronologiques et techniques, ils témoignent d'une recherche céramique exigeante, fondée sur des expérimentations en leur temps novatrices dans le monde occidental – tout comme elles avaient pu l'être dans l'archipel nippon avec Takashi Nakazato<sup>1</sup>, qui en fut le brillant initiateur en 1971 – et dont les échos, par-delà même la notion d'influence, se font toujours entendre en France aussi bien qu'en Europe et Amérique du Nord, dans le champ des cuissons au bois *yaki-shime* – en japonais, *fermer* [la terre] *par le feu*. Citoyen du monde céramique, le potier cosmopolite, plus qu'à s'en faire l'interprète, est devenu plurilingue. C.L.

*C'est en me promenant dans le bois que je suis entré dans ce long monologue avec mes réflexions et la mémoire de mes activités de poterie et de céramique.*

*C'est là que je trouve la formulation de ce dont j'aimerais te parler, en toute confiance et sincérité, avec le souci d'une clarification. Je te demande de conserver cette lettre : libre à ton choix de t'en servir à publier ou pour reprendre des notes utiles. [...]*

*Je revendique effectivement un rôle assumé de « porteur et passeur de connaissances ». Je ne recherche ni l'originalité ni les inventions. Je suis poète.*

*J'ai toujours travaillé sous l'influence de mes visions. Idées ou inspiration s'imposent à moi visuellement à travers des songes. Je ne crois pas à l'évidence d'une seule vie! [Steen Kepp, 24.12.2008]*

## « Toute énergie crée son contraire »

Ce sont les échanges d'énergie dans la fabrication et la transformation des matières qui m'intéressent dans mon travail de céramiste. Aussi bien dans la production classique qu'avec la création personnelle.

Dans la pratique, c'est une vérité fondamentale que « toute énergie crée son contraire ». Je pense sincèrement que le travail céramique est totalement conditionné par l'opposition des énergies.

Je suis très précautionneux et consciencieux sur la question de la



Quelques phrases expriment l'essentiel de ma démarche, depuis toujours :

*'Il appartient à la terre de cacher et de révéler les intentions qui lui sont confiées.'* Alexandre Sethon, dit *Le Cosmopolite*

*Et sous la plume du cinéaste Gérard Gendrau :*

*'La mémoire fait un pont entre le passé et le futur.'*

*'Le geste ne se souvient pas de la technique.'*

finition de mes pièces. Rien ne doit déranger l'utilisateur, quel que soit l'usage qu'il fera de l'objet, en pratique ou en esprit. Je n'impose jamais l'expression de mes sentiments personnels à mes objets céramiques, afin de laisser au spectateur l'entière liberté de vivre sa propre expérience : une histoire sienne, fondée sur l'utilisation de l'objet ou le regard, éventuellement contemplatif, qu'il portera sur lui.

Au travers de leur création, je vis avec mes pièces une expérience que je qualifierai de spontanée et d'intuitive. Cette expérience m'imprègne et m'appartient pour un temps forcément éphémère, tout comme l'eau d'une pièce encore humide appartient à l'œuvre en devenir, jusqu'à sa complète évaporation. Selon un processus s'apparentant au marquage homéopathe, une parcelle de cette mémoire symbolique restera accessible au connaisseur qui aurait la curiosité de la rechercher.

La spontanéité est une expérience profonde, vécue ou observable de l'intérieur, aux antipodes de certains clichés tendant à la sacraliser au prétexte qu'elle serait la condition sine qua non d'une création de qualité : elle n'est pas quelque chose que l'on fait avec les mains ! Ce phénomène, lié en France aux années 1980-90, me semble avoir durablement installé confusion et mélange des genres entre expérience personnelle – voire intime – et opération de grande communication, entre la cuisson des grands fous couchés, par exemple, et le « barbecue show » des spectacles festifs. Il n'y a pas, à mes yeux, d'intérêt à exposer le privé en public. L'important n'est-il pas ce qui se passe dans le four ?

J'ai été conduit à la poterie par le feu. Dans un four de potier, le feu

n'est pas un élément destructeur : il se fait porteur de sens grâce à la transformation des matières. C'est bien sûr excitant et l'on peut certainement parler d'une purification transcendant l'état personnel. Une magie pour l'esprit ! Mais s'agissant des pots, le moyen d'obtenir un certain résultat attendu, désiré. « L'accident de feu » [en japonais, *yohan*] est en quelque sorte cultivé par la cuisson *yakishime*.

La pièce crue n'étant ni transportable ni fonctionnelle, il ne saurait y avoir, sans la cuisson, de communication à travers l'objet céramique.

Une céramique réussie est une pièce dont la sincérité doit signifier chaque étape, chaque phase de sa création.

L'esthétique n'est d'aucune importance dans la question de la réussite.

J'admire les céramistes qui travaillent hors esthétique, en accord avec leur logique intérieure et dans le respect constant des exigences du matériau.

#### De La Borne au Japon

Après avoir gravé la suite des eaux-fortes et des aquatintes d'une édition à tirage limité des *Illuminations* d'Arthur Rimbaud – 70 exemplaires d'une œuvre traduite pour la première fois en danois par l'un de mes amis – j'arrive à La Borne en 1972, non pour la poterie mais pour rendre visite à Christine Pedley, potière anglaise avec qui j'étais en relation.

L'exposition de l'Association des potiers de La Borne (APLB) était accueillie en ce temps-là dans la grange dite à *Hélène*, avec sept ou huit exposants. Je garde de ma première visite le souvenir d'une collection de pièces d'archéologie.

Il y avait Ivanoff, artiste bohème d'origine bulgare et Denise Roux, intelligente intellectuelle, chez qui



nous étions souvent invités à l'heure de l'apéritif.

La scène céramique était relativement dominée par Jean Linard (car il parlait le plus fort !) et par les établissements de Pierre Digan. Il y avait aussi Pierre Mestre et son atelier libertaire. Héritier d'une tradition séculaire, le dernier potier bernois passait beaucoup de son temps au café.

Anne Kjærsgaard, une compatriote, et Jean Linard étaient encore mariés. La poterie d'Anne, je m'en souviens très fort... La poterie de Jean était aussi faite avec talent et enthousiasme. Leur grand four à trois chambres, construit par un artisan à la demande d'Anne sur le modèle du four utilisé par Bernard Leach (1887-1979) à St Yves (Cornouailles) fonctionnait parfaitement alors que le petit four à trois chambres construit par Jean était plus difficile à cuire !. Leurs cuissons étaient assistées par le père Numa, conducteur de locomotive à vapeur en retraite.

La poterie d'Anne, émaillée avec des émaux de type oriental à base de cendre et de terre, était tout à fait unique : elle avait l'intelligence de rappeler à la fois son origine nordique et la qualité que les potiers nippons mettaient dans leurs rêves... Pour Anne, c'était toute sa vie !

Dans le village de La Borne, il y avait toujours des paysans. L'époque était fortement influencée par l'école de Bernard Leach et le groupe de céramistes japonais Hamada, Kawai, Tomimoto qui furent, sous la direc-

La deuxième version du four à l'hiver 1984-1985 (avant la reconstruction finale).

Steen Kepp devant son atelier estampant un motif sur un petit bol en décor *mishima*. 1981-82. Photos : G Gendrau.





*Kyush.* Cuisson *yakishime*, style 'tanegashima'. H. 10,4 cm. 1978.

*Tokuri.* Cuisson *yakishime*, style 'tanegashima'. H. 15,5 cm. 1979.

Vase. Cuisson dans un four traditionnel de La Borne, à l'avant du pilier, 1350°C. H. 23 cm. 1984.

Page de droite : Vase, décor *mishima*. Cuisson *yakishime* à l'avant du four. H. 39 cm. 2007.

Photos : E. Karlsson

Notes

1. Issu d'une célèbre lignée de maîtres potiers établis depuis les temps féodaux dans l'île de Kyūshū et lui-même artiste réputé, Takashi Nakazato est né en 1937, face au Détroit de Corée, dans la ville portuaire de Karatsu (préfecture de Saga). Son père, Nakazato Taroemon XII (1895-1985), qui en incarna la douzième génération, se vit décerner la distinction suprême de « Trésor National Vivant » en 1976. Formé dans l'atelier familial, Takashi est missionné l'initiative de l'historien d'art Koyama Fujiyo pour construire en 1971 un four à Tane-ga-Shima, île aux dimensions modestes située au sud de Kyūshū, où les fours traditionnels s'étaient définitivement éteints et dont Koyama admirait la production ancienne. Il va y développer, en harmonie avec des préceptes naturalistes, un art de travailler la terre et

de pratiquer la cuisson au bois qui prendra l'appellation générique de tanegashima. De retour en 1974 dans sa ville natale, il poursuit, toujours dans le même esprit, une œuvre aujourd'hui universellement reconnue. Nombreux séjours et résidences aux États-Unis – il enseigne en particulier dans l'école d'art alternative fondée en 1973 par Paul Soldner à Aspen, Colorado – ainsi qu'en Europe du Nord.

Comme le veut la tradition, Nakazato Taroemon XIII, son frère aîné, est devenu en prenant en 1967 la succession de leur père à la tête de l'atelier ancestral, le treizième héritier d'un prénom promu au rang de titre quasi nobiliaire et porté jadis par le fondateur de la dynastie potière des Nakazato, dont on se souviendra qu'elle prit son essor au XVII<sup>e</sup> siècle dans la ville sanctuaire des poteries du Sud du Japon –

son nom, Karatsu, s'identifie désormais au terme même de « poterie » – sous la haute protection des seigneurs de Kyushu.

2. *Teppō* signifiant fusil, le nom de ce four évoque métaphoriquement un événement historique remarquable. Les Portugais, premiers Occidentaux à aborder l'archipel nippon, y introduisent, à Tane-ga-Shima, les premières armes à feu [remerciements à Jean Biagini].

tion du Docteur Yanagi, les fondateurs du mouvement Mingei.

En 1974, nous sommes partis, Christine et moi, au Japon en 2 CV. Grâce à une introduction de Richard Batterham (potier anglais, élève lui aussi de Leach comme l'avait été Anna) nous avons été reçus dans l'atelier de Shōji Hamada (1894-1978), potier dans le village de Mashiko, à 90 kilomètres au nord de Tôkyô.

Avec la recommandation des céramistes Jean Biagini et Setsuko Nagasawa, je suis retourné au Japon en 1977 pour rencontrer Takashi Nakazato, à Karatsu, sur la grande île de Kyūshū, au sud-ouest de l'archipel. Le but de ce voyage était de trouver une autre façon de cuire la terre que celle utilisée à La Borne, où l'on commençait à s'orienter vers des cuissons de plus en plus rapides.

Je me suis donc trouvé confronté à l'esprit des cuissons *yakishime*, incarné par un potier qui façonnait ses poteries avec une élégance virtuose. Ce fut pour moi une découverte et une ouverture inoubliables! Il s'agissait, à mon avis, d'une céramique « noble ». Cette rencontre orienta pour toujours mon chemin avec la terre! La méthode de cuisson dite *tanegashima* que pratiquait Takashi, était exactement ce que je cherchais. Au cours de cette initiation, mon chemin de céramiste m'apparut clairement. Avec le complément d'un court apprentissage dans l'atelier de Tsuneo Narui, à Mashiko, j'allais acquérir un modèle de cuisson et les gestes du tournage.

À mon retour à La Borne, j'ai construit mon four tunnel de type *teppō-gama*<sup>2</sup> en 1978 (première version de ce four « en canon de fusil », d'une longueur de 5 m environ) conçu pour la cuisson *tanegashima*. J'ai alors commencé mon apprentissage au tour et réalisé des pièces d'une esthétique japonaise classique, celle de la vaisselle domestique et cérémonielle. Je pratiquais le décor *mishima* avec incrustations d'engobe blanc.

Quatre années plus tard, nous exposions avec Christine au Centre d'art floral Ikebana de Marcel Vrignaud, à Paris. Tout allait bien!

J'ai modifié mon four à deux reprises, vers 1980-81 et en 1984-85. En 1982, le nombre de ces fours si particuliers se comptait dans le monde entier sur les doigts d'une seule main : trois au Japon, un à La Borne et le cinquième, construit par Richard Bresnahan, aux États-Unis.

En tout, j'ai travaillé huit ans avec celui que j'avais appelé *Ko-no-yama* (La montagne de l'enfant), avant de le fermer au cours de l'hiver 1985-86 pour aller vivre en Suède. Le film *Histoire sur le vent*, écrit et réalisé par Gérard Gendrau, témoigne de la cuisson du mois de septembre 1985. ■

Propos recueillis par  
Christophe Lemarchand



### Apports et contributions à la technique de cuisson *yakishime* de style *tanegashima*

1. Suite au premier voyage au Japon avec Christine Pedley : enfournement des pots sur des coquillages marins (1974-1975).
2. Suite à mes séjours au Japon de 1977, de 1983 (visite à Tanegashima) et 1984 : construction d'un four avec des briques en terre crue; revêtement du four en torchis (conservation de la chaleur); reconstruction de la voûte en torchis<sup>1</sup>, pour la capacité de ce matériau à absorber les effets des cuissons à haute température (quasi-absence de retrait); introduction de la cuisson *yakishime* à la manière Tanegashima<sup>2</sup>; ralentissement volontaire de la cuisson au bois pour servir une esthétique Terre-Feu, alliant le primitif et le raffiné (cuisson à feu ralenti); Installation d'une porte de cuisson spécifique. Une petite plaque suspendue à une chaîne obture le principal alandier du four entre deux charges de bois. Elle permet, en prolongeant leur durée de combustion, de modifier et la rapidité du feu et sa qualité; conduite de la cuisson à l'aide de la « flamme pilote ». Une petite ouverture, percée dans la voûte, laisse s'échapper des gaz qui s'allument spontanément au contact de l'air, à l'extérieur du four; création d'une chambre de décompression de forme globulaire entre four et cheminée; recours à l'hydroxydation au moyen d'un aménagement spécifique permettant l'écoulement de l'eau sous la sole en cours de cuisson.
3. Introduction du décor *mishima*, appris auprès de Shimaoka, à Mashiko<sup>3</sup> : usage du *hera*, outil en bois servant à façonner par l'intérieur les pots sur le tour; pliage du bord des poteries sur la girelle, à la façon classique de Karatsu.
4. Enfournement sur de la balle de blé.
5. Expérimentation de différents modes de cuisson : cuisson avec du bois de conifères; feu direct sans piliers ni murette; contact direct du combustible avec les pots; refroidissement sous une couche de charbon de bois introduite en fin de cuisson par des regards latéraux; embrasement façon Imbe-Bizen; embrasement façon cuisson *tanegashima*.  
Aucune de ces pratiques caractéristiques de l'esprit dans lequel travailla Takashi Nakazato sur la petite île de Tane-ga-Shima (île de Tane-ga), n'a été inventée par moi. Leur introduction en France, il y a maintenant plus de trente ans, résulte, en ce qui me concerne, des observations et des expériences réalisées lors de mes voyages de recherches et d'études dans les ateliers japonais. S. K.

#### Notes

1. Sylvie Girard d'après Steen Kepp, « De l'ombre à la lumière, Construction d'un four en torchis » in *RCV*, n° 27, mars-avril 1986. [\*Schémas au 1/100 des reconstructions de 1980 et 1985]
2. Sœur Johanna Becker, « De Karatsu à La Borne : Steen Kepp, cuisson *Yakishime*. La céramique *tanegashima* en France » in *RCV*, n° 3, février-mars 1982.
3. Gérard Gendrau, « La noblesse de province, Le décor *Mishima* dans la pratique de Steen Kepp » in *RCV*, n° 6, septembre-octobre 1982.