

## Le raku et le bol

Si on parle du "Raku" comme d'une technique de cuisson d'objets façonnés en argile, c'est avant tout le fruit d'une rencontre, dans le Japon du XVIe siècle, d'un artisan et d'un lettré.

Si cette technique s'apparente à une cuisson primitive, la maîtrise de la matière a la profondeur, la poésie, la plénitude et la sophistication de la chose simple. Le bol en étant la représentation symbolique.

Façonner le bol à partir d'une boule d'argile, avec comme seul outil la main, reste l'acte créatif le plus originel qui soit.

Sortir ce bol, au bout d'une pince, de la "gueule" incandescente du four, après que l'émail fondu l'ait recouvert comme une peau de magma, tient du mystère de l'alchimie, du miraculeux et de l'enchantement. Cette relation à la matière nous rattache à la Nature et nous éveille aux Eléments.

Le Raku est une ouverture sur le monde, une "re-connaissance" de soi. Et si l'on s'arrête aux sensations éprouvées, c'est la magie d'un volcan. De l'objet fragile et éphémère, le feu le fige pour l'éternité.

