



L'Art de la terre

Les théières de Yixing ont acquis leur réputation depuis plusieurs siècles. C'est la savante alchimie des terres cuites attribuée au savoir-faire des maîtres potiers de la région qui en est la cause.

texte et photos
par Philippe Rossignol

Les Théières de Yixing

Après les dynasties Song et Ming, et tout au long du 18^e et 19^e siècle, les théières en terre cuite de Yixing ont été des objets très convoités, tantôt pour des échanges quasi monétaires, tantôt pour des cadeaux diplomatiques, voire royaux. Avec les événements qui ont marqué la Chine au 20^e siècle (guerre sino-japonaise, révolution culturelle), la production des potiers a été ralentie et très souvent cachée, à l'instar des maisons de thé souvent réservées aux lettrés. C'est vers les années 70 que les mines de grès de Yixing s'ouvrent officiellement et que la production reprend. Les premiers pays à faire resurgir cette terre mystique et l'infinie créativité artistique des potiers sont Taïwan dans les années 85, puis le Japon, les U.S.A, et depuis peu l'Europe.

De Yixing à Dingshu

La ville de Yixing se situe à deux cents kilomètres de Shanghai, près du lac Tai Hu, à mi-chemin entre Shanghai et Nankin. Le véritable cœur de la production se trouve à Dingshu, à quinze kilomètres environ de Yixing (il serait d'ailleurs plus juste d'appeler les théières de Yixing, les théières de Dingshu). Tout autour de Dingshu se trouve à flanc de colline l'entrée des mines.

Des hommes creusent souvent avec des moyens rudimentaires pour découvrir dans les galeries des veines d'une couleur grès unique au monde.

Des origines légendaires

La légende raconte qu'un vieux sage venu de nulle part vint un jour à Dingshu informer la population du trésor qu'elle avait sous ses pieds. Il emmena les paysans dans les collines et disparut subitement laissant à sa place un énorme trou révélant les quatre couleurs de la montagne. Les paysans revinrent au village avec cette fameuse terre, ils en firent des poteries qui avaient outre des couleurs incroyables, la capacité de retenir les arômes.

Une terre hors pair !

La terre de Dingshu a la particularité d'avoir une porosité hors du commun. Composée de Kaolin, de quartz et d'oxyde de fer qui lui donnent ainsi sa fameuse couleur pourpre, elle se distingue surtout pour sa granulométrie nettement plus élevée qu'un grès normal. Ceci lui donne le privilège de conserver en mémoire les thés infusés. La terre extraite est ensuite transportée dans des usines de traitement. Nettoyée, broyée, filtrée, malaxée, elle devient comme de la



Le grès extrait des mines est acheminé par wagonnets.

De nombreuses femmes participent à la création des poteries.



pâte à modeler. Coupée en forme de rondeaux de bois, mise sous sac plastique, elle est vendue à des usines d'Etat ou directement aux potiers.

Le secret des potiers de Yixing

Les potiers vont conserver chez eux les différentes couleurs de terre : noire, rouge, jaune et pourpre. On peut trouver également des couleurs plus rares : vertes et bleues, mais le temps de cuisson est primordial pour parvenir à maîtriser ces deux dernières couleurs.

Le grand secret des potiers de Yixing est l'alchimie des mélanges de millésime de couleurs de terre, c'est-à-dire que certaines familles vont conserver pendant des années des couleurs de terre dont l'extraction a cessé, soit parce que la veine n'existe plus, soit parce que la production est très faible.

Ils entretiennent chez eux ces couleurs pour les mélanger et obtenir ainsi des nuances de couleurs impossibles à imiter. La théière, ainsi cuite à mille deux cents degrés, non plus dans les fours dragons (anciens fours encore utilisés pour la cuisson de grosses poteries) mais dans des fours d'état, devient une poterie d'art.

Les maîtres potiers

Plusieurs catégories de potiers sont recensées à Yixing. La nomenclature des maîtres potiers est officialisée par le gouvernement, les artistes potiers et les potiers qui sont réparés tout autour de Dingshu. Certaines théières de maîtres comme Jiang Rong ou Li Chang Hong peuvent être vendues à des prix pouvant dépasser les cent mille euros.

Plusieurs livres tels que *The contemporary art of hujin and its masters* ou le *Contemporary purple sand master potters* recensent officiellement les maîtres potiers, leurs œuvres et leurs signatures. Le prix de la théière est déterminé par la qualité de la terre, la difficulté technique de la théière, et surtout, par la signature du potier apposée en général sous la théière. Un magazine taïwanais, *Purple*

sands and tea lore, informe tous les mois des nouvelles créations et de la cotation des potiers

Il existe une multitude de familles qui centralisent toutes leurs énergies autour des théières.

Et il n'y a pas une maison (ou un village) autour de Dingshu qui ne soit concernée.

La théière représente le joyau de la famille (très souvent lors de mariage on offre la

théière de famille au jeune marié comme on

transmettrait en Europe une bague de famille).

La théière est un symbole, elle est un art de vivre. Elle se conçoit dans l'intimité de chaque famille, elle naît avec l'espoir de la reconnaissance d'un travail de plusieurs générations.



Dernière étape, la cuisson à 1200°C.

Au-delà de l'objet utile, au-delà de sa conception artistique, l'authenticité de ces théières permet de restituer tout l'arôme du thé... et sa couleur à l'agréable particularité d'évoluer au fil des années.

Pour en savoir plus, consulter le carnet d'adresses P. 66.

