

Le RAKU ou les raisons d'un choix...

J'ai fait partie des pionniers dans les années 75-80 à utiliser la technique de cuisson du Raku quand elle a commencé à se répandre en France. Et ce n'est pas un hasard si j'ai continué à utiliser cette technique comme mode d'expression privilégié. Le Raku connote en effet le passé lointain des cultures orientales, mais permet **également l'expression des sensibilités les plus contemporaines par son côté brut et spontané** : c'est cette double appartenance qui me permet au mieux d'exprimer mon univers personnel.

Mais le RAKU est également au service de cet univers en ce sens qu'il accuse la présence obsédante des marques du **Temps**: usures, craquelures, déchirures, fractures... Ces "accidents techniques" sont propres au Raku certes, mais permettent aussi **l'expression d'une perception intime du Monde. Et par là-même, je rejoins le principe essentiel du raku japonais des origines, la notion de « Wabi-sabi » ; inconnue dans la culture occidentale, cette notion pourrait être traduite par la faculté de s'ouvrir au monde pour ressentir la beauté des choses simples, imparfaites, spontanées, éphémères ou patinées par le Temps.**

Depuis peu, j'expérimente les cuissons au sel « en cazette » qui m'ont amenée à épurer au maximum les formes pour **accueillir au mieux la "part du Feu"**... Nous sommes très peu nombreux en France, quelques « allumés », à pratiquer cette technique qui donnent des résultats superbes, mais seulement quand le Feu veut bien jouer le jeu...



Catherine Arzberger

(Copyright 2010)