



DAVID LOUVEAU DE LA GUIGNERAYE
POTIER VOLONTAIRE





Matiné de cultures opposées, David Louveau vit à La Borne sa joie entière d'être potier. Depuis quelques années, son travail se nourrit de sa passion du thé.

Son arrière-grand-père distillait du rhum en Martinique. Son père est parti en Guyane. Lui, né en Guadeloupe en 1971, a grandi en Nouvelle-Calédonie. Ni Caldoche, ni Kanak, à 18 ans, David Louveau se cherche. Porté par une énergie folle, il pratique l'acrobatie à haut niveau et passe beaucoup de temps à partager la vie des tribus. Tente de se trouver en France en s'engageant dans les pompiers de Paris, rebrousse vite chemin vers Nouméa. Dans ses bagages, *La pierre et le sabre* de Yoshikawa Eiji, dont la lecture le pousse une première fois au Japon. De retour dans ses îles, il pêche, tourne en rond. Nouveau départ au Japon; cette fois, il brûle son billet de retour.

Homme à tout faire dans l'auberge qui l'accueille, David Louveau découvre le plaisir du travail manuel : « *Le Japon m'a sauvé.* » Toujours debout avant les autres et toujours au travail, il est sur le point de se poser dans la vie quand il se rend dans un très ancien ryokan où l'un de ses amis est apprenti. Un jour, le cuisinier les invite à venir dans sa maison en montagne. En entrant chez lui, le regard de David Louveau croise l'unique meuble où sont posés cinq bols. L'un d'eux, d'aspect brut, comme taillé dans la pierre, lui procure un choc visuel. « *Quand on me l'a mis dans les mains, le toucher m'a fait un choc physique.* » Il se trouve que son ami apprenti est le fils de Kinya Ishikawa, céramiste japonais installé au Québec, à Val David. En quête d'un

maître, David Louveau s'envole pour l'Amérique.

Deux semaines après son arrivée, il assure le gardiennage sur l'exposition « 1001 Pots » qui rassemble, chaque été chez Kinya Ishikawa, les pièces d'une centaine de céramistes. Une nuit, pendant sa ronde, il saisit une boule de porcelaine, met un walkman sur les oreilles et décide de tourner. Quand il relève la tête, des heures plus tard, le soleil est levé depuis longtemps. « *J'ai recommencé toutes les nuits.* » À Val David, il tient la boutique, aide un peu à tout, jouit de temps libre. « *Je cherchais une relation maître-élève. Kinya et moi étions comme deux opposés, son travail de porcelaine est délicat, sensible, plein de silence; avec mes doigts taillés à la serpe, l'énergie de ma violence qui cherchait les limites, j'étais une brute. Quand au bout de six mois, je suis parti renouveler mon visa en France, il m'a offert le livre de Bernard Leach sur l'histoire de Hamada. Je voulais qu'il m'apprenne. Il ne pensait pas me revoir.* »

David Louveau revient. Kinya Ishikawa lui installe un coin atelier dans sa galerie. Pendant près de deux ans, chaque matin, David Louveau s'empare d'une boule de 575 g et tente de faire des bols. « *Kinya ne me montrait rien, je volais les techniques, je me donnais des contraintes, faisais mes propres outils, dormais à peine. Mes mains saignaient, la tension montait, j'étais nul, mais il respectait le fait que je ne lâche pas.* » Sous la ténacité, quelque chose finit

par céder. À force d'endurance, les premiers bols sortent, puis les premières théières. Kinya Ishikawa n'émet jamais d'avis sur son travail. « *Une sensibilité s'ouvrait en moi. Mais j'étais plein d'orgueil et je prenais trop de place.* »

David Louveau rentre en Mélanésie. « *Kinya m'a à la fois brisé et construit, je commence seulement à me détacher de lui.* » Le sol de la petite maison de La Borne est couvert des carreaux en terres mêlées (le *neriage* japonais). « *C'est avec ça qu'on calait les pots dans les fours, ils sont posés à même la terre battue.* » David Louveau et sa femme Corinne, sont passés à La Borne, lors d'un voyage en France, en 2003. À l'époque, il vient d'achever de construire un magnifique atelier de 150 m² à Dumbéa, au cœur de trois hectares de forêt primaire. Installé depuis huit ans comme potier en Nouvelle-Calédonie, son travail est reconnu et apprécié. Avec des ethnologues kanak, il a travaillé à retrouver les techniques de fabrication traditionnelles des marmites autochtones. Il est le premier blanc à avoir exposé au Centre culturel de Tjibaou. Sa poterie comprend aussi une école de tournage et quand il organise un vernissage, ses pièces se vendent comme des petits pains. Quant à Corinne, elle est cogérante d'une agence de publicité à Nouméa.

Repartir de zéro

Pendant leur tour en Berry, en se promenant sur la route qui mène d'Henri-

chemont à La Borne, ils passent devant une petite maison à vendre. Visite. La propriétaire est prête à leur céder. Une nouvelle fois, David Louveau décide de changer de vie. « On a mis un an pour tout liquider. » À La Borne, la longue bâtisse de bois qu'il a fait construire en guise d'atelier rappelle le Québec. À droite en entrant, devant la grande fenêtre, une estrade de bois foncé patiné bordée de stores de bambou, avec des coussins blancs. En son centre, un foyer de béton où l'on prépare le thé. Très japonais.

« Kinya ne me montrait rien, je volais les techniques, je me donnais des contraintes, faisais mes propres outils, dormais à peine. »

En Berry, David Louveau et sa femme repartent de zéro. L'adaptation n'est pas immédiate. Pas facile non plus pour les céramistes du cru de saisir ce nouvel arrivé qui travaille tantôt le grès, tantôt la porcelaine, appuie sa pratique assidue du kendo sur un entraînement quasi militaire et réagit à la façon kanak, directe et très entière.

L'initiation au thé

David Louveau se penche sur les braises de son braser d'argile. Nous allons goûter un thé Puerh de 1970. Il a découvert les riches contrées du thé en Corée, en 2008, en participant au Mungyeong International Chasabal Festival qui rassemble vendeurs de thé et céramistes coréens, chinois et japonais. Le potier Ho Soon Taek l'invite à déguster un thé sur son stand. Plein du sérieux et de la rigueur yang avec laquelle il pratique l'art martial, David Louveau s'assoie en tailleur, tendu, prêt à être intronisé à la cérémonie. Le potier lui jette un œil, sert le thé dans un geste plein de grâce, repose la théière, respire profondément et... sourit. Ouf, David Louveau se détend, goûte la première tasse. « Le thé m'a littéralement retourné. » Tout le reste du séjour, Ho Soon Taek l'initie au fonctionnement des théières et à la préparation du précieux breuvage. En rentrant, David Louveau trouve sur Internet un Français installé à Taïwan spécialisé dans le thé et prend une

patente pour pouvoir faire de la revente en France. « J'ai décidé de ne plus boire que du bon thé. »

Avec sûreté, David Louveau verse l'eau qui inonde la petite théière de dégustation chinoise choisie pour l'occasion. Nous le boirons dans de délicates coupelles de porcelaine blanche posées sur socle, un modèle de type Yuan revisité à la demande de son fournisseur de Taïwan pour qui il produit spécialement des pièces.

Le thé est d'une chaude couleur ambre. Première gorgée, un peu terne. Et soudain, la forêt : l'humus, les champignons, la tourbe, les arbres de la forêt se déploient tout doucement entre langue et palais. Comme si tout le sous-bois nous entraînait dans le corps. David Louveau emplit à nouveau sa théière ; à chaque fois, le thé devient plus sombre, plus rond, plus profond. Loin du cérémonial, il boit le thé avec simplicité, guidé par sa seule passion. Et c'est avec cette même passion qu'il fabrique les objets nécessaires à sa dégustation.

Sur la gauche, plots et étagères accueillent ses pièces utilitaires de grès ou de porcelaine : assiettes, vases, bols côtoient les objets reliés directement au thé comme ce *mizusashi* (jarre à eau), haute boîte à couvercle : une goutte de céladon brillante s'écoule au creux de la peau mate, brune, de son ventre rugueux. Bien que trouvant ses sources en Asie, le travail du céramiste, influencé par sa libre manière de faire le thé, est une interprétation personnelle de formes traditionnelles ou contemporaines japonaises, chinoises, coréennes. « Je connais peu la céramique occidentale », dit-il. Il a longuement médité sur le livre *L'Artisan inconnu* de Sôetsu Yanagi. La tradition, quand elle est incarnée, reste perméable au changement. Avec l'excitation du chercheur vivant, David Louveau lit, enquête, creuse, teste, insiste, recommence, à l'affût et mouvant. Avance, car nulle peur ne l'arrête. De son enfance libre dans une nature sauvage, il a gardé une passion pour le minéral. Il foule sa terre au pied, fabrique des pâtes imaginées à partir de terres achetées et d'argiles locales qu'il va débusquer en forêt. Sur le tour à pied qu'il a fabriqué en bois précieux de Nouvelle-Calédonie, il étire tantôt ses plats et bols de l'intérieur dans un

geste productif, tantôt tourne à la motte ou façonne une boule en l'évidant.

Les situations extrêmes

Parce qu'il aime le feu, il a construit un four *anagama* de 3,5 m³ pour des cuissons de six jours, menées à 4 personnes, dont Corinne. La cheminée a été isolée dans de l'argile, à la façon des fours médiévaux japonais, pour plus d'homogénéité des températures. Un jour, il y injecte de l'eau, pour voir. « J'ai allumé l'eau avant de placer ma canne dans l'alandier, une flamme de 5 mètres est montée, verte, ça jaillissait de partout. » Son tempérament aime les situations extrêmes. Avec la même fougue, il éprouve son four Bretagne à gaz, y introduisant eau et charbon jusqu'à ce que l'état lamentable de celui-ci ne l'incite à contacter Jean Girel. Au-delà des différences, les deux céramistes ont en commun le même élan curieux. Une quête de cohérence aussi. « On perd beaucoup de pièces avec l'anagama et ça pollue. On en sait trop aujourd'hui sur les techniques de cuisson pour ne pas chercher à éviter le gaspillage du bois. » Penser l'atelier, le potager et la maison en harmonie comme le fait Jean Girel, crée une unité à laquelle aspire David Louveau.

Dans un coin de l'atelier de La Borne, deux petits bols bruts aux lèvres ourlées, dont les sillons onduleux sur leur pied rond. L'un minéral, de terre violine, est d'un brun rouillé sec, grumeleux, croustillant comme du pain, l'autre onctueux d'émail, ponctué de coulures et de taches, offre la surprise d'un œil bleu sur un terrain de sable. Comme si le sentier de la forêt prenait soudain forme de bol pour contenir tous les sens : vue, toucher, goût, odeur se répondent ici dans la joie des correspondances stimulées par le thé.

Du nouveau pour le thé

L'an dernier, ayant fendu une *moon jar* de 30 kg à la cuisson peu avant une exposition, David Louveau casse le reste de ce qu'il avait préparé et décide de récupérer, dans son cimetière de pièces, des théières noires sous-cuites. « J'ai vu le travail d'Abe Anjin, un peintre et potier japonais qui a fait des recherches sur des pièces de la période Momoyama, à l'étrange patine ; il a commencé à recuire ses pots dans

Pages précédentes :
Photos de reportage :
Jean-Claude Léger
Corinne Louveau
Céramiques :
Pascal Vangysel.





Photos : Jérémie Logeay.

David Louveau participe aux Journées de la céramique, Place Saint-Sulpice, Paris.

David Louveau organise régulièrement des stages sur trois jours autour d'un petit anagama pour le reku noir : fabrication des outils et des bols à thé et dégustation.
www.david-louveau.com

un petit anagama d'1 m³, pendant huit heures, une dizaine de fois, en rajoutant des couches. Cela m'intéressait, mais je ne voulais pas cuire au bois, alors je l'ai tenté avec mon four à gaz. » Ayant recuit ses thélières, il décide d'apposer sur ce squelette désormais bien fermé, des couches d'argiles ferreuses au fil de 5 cuissons (à 1230°) en travaillant de la même manière qu'au bois avec réduction au charbon et réoxydation à l'eau. Entre chaque cuisson, il ponce la surface à l'aide d'une pierre à aigu-

ser. En sortent des pièces de caractère, d'une riche texture. Le céramiste y teste alors un thé Sencha. Surprise, son goût s'y dévoile davantage que dans la porcelaine ! Mieux encore, les micropores créés sur les pièces par l'atmosphère fortement réductrice semblent agir sur le thé qui délivre ses nuances par vagues successives : l'esthétique de la cuisson au bois sans l'inconvénient de la porosité qui nuit parfois au thé. Le céramiste apporte une pierre à l'univers du thé et trouve là un créneau

techniquement délicat qui assouvit sa soif de faire et de comprendre.

Récemment, David Louveau a lâché le kendo pour le yoga qu'il pratique désormais trois heures par jour en moyenne. Cherchant l'équilibre, le yoga transforme, rassemble, calme et met à distance. L'énergie du corps comme celle du feu, se module ; plus on la connaît, plus elle se raffine. Feu et douce discipline laissent présager des surprises de sagesse.

PASCALE NOBÉCOURT