

Ces métiers qui traversent les siècles : Manoha, le potier

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **19 (1989)**

Heft 2

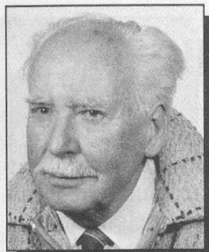
PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



C'est un après-midi d'arrière-automne somptueux que j'ai fait la connaissance de **Manoha**, le potier de Pouzilhac.

– Croyez-moi, le métier va disparaître... les jeunes ne s'y intéressent plus et il n'est même plus proposé à ceux qui cherchent une orientation.

– N'êtes-vous pas trop sévère? Chaque village de la Côte n'a-t-il pas son magasin. Et ici même...

Manoha m'interrompt:

– Oui, vous avez raison... des boutiques offrant des vide-poches, des cendriers faits à des centaines d'exemplaires, des vases dont seule la taille varie, vous pouvez en trouver à chaque coin de rue. Seulement ce n'est pas de l'art.

Je sens que Manoha s'énerve tant le problème lui tient à cœur. Ses poteries exposées sur les rayons et sur les tables de son atelier sont belles. Belles de forme, belles de leurs émaux. Chacune a sa «personnalité», si je puis dire.

Je comprends mieux ce que mon interlocuteur m'a dit un peu plus tôt:

– J'ai lu quelque part qu'il existe des métiers très humbles qui sont des métiers de maîtres... Pour moi, la poterie est l'un de ceux-là! Bien sûr, il m'arrive d'exécuter quelques séries, toujours réduites... pour l'une ou l'autre de ces boutiques touristiques dont vous parliez. Il faut bien que j'assure mon pain quotidien; je ne suis pas un oiseau du ciel...

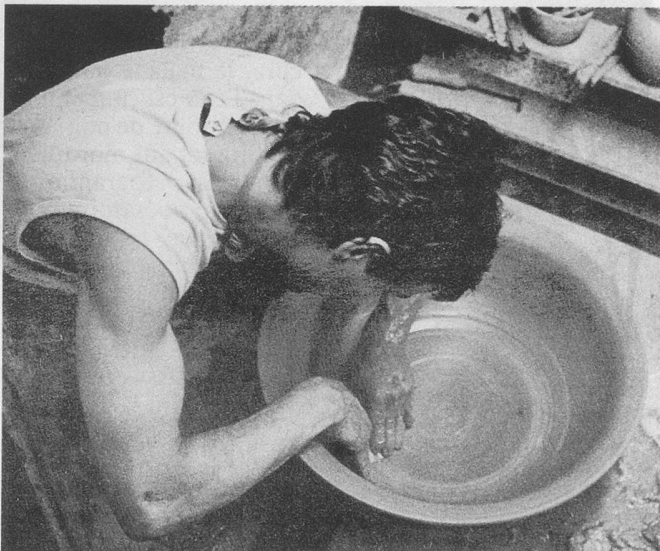
– Et les galeries, les expositions?

– Vous pouvez trouver mes poteries dans l'une ou l'autre galerie, mais il y a longtemps que j'ai renon-

Manoha, le potier



Photo L.-V. Defferrard



cé aux expositions. Le prix demandé est devenu exorbitant!

– Il me semble qu'à quelques kilomètres d'ici on trouve le village de Saint-Quentin-la-Poterie... tout un programme, non?

– Ce village existe bel et bien et compte encore un certain nombre de poteries... plus ou moins industrielles.

J'ai donc voulu en savoir davantage.

Un homme occupé à brûler des ceps de vigne m'a renseigné. «Notre sol est riche en argile, la matière première de toute poterie. Aujourd'hui, ces terrains sont devenus une vraie calamité.»

– Une calamité? Je ne comprends pas!

– C'est pourtant très simple... Ils conviennent mal à l'extension des villages puisqu'il est presque impossible de construire des

habitations sur de tels sols, alors...

Pendant des siècles, nous apprend l'histoire locale, de nombreux artisans de Saint-Quentin et de sa voisine Saint-Victor-des-Oules fabriquèrent des poteries de toutes sortes tournées à la main: casseroles (mais oui!), pots de cuisine, cruches, «oules», c'est-à-dire jarres, petites et grandes, pour recevoir le vin et l'huile de ces régions de vignes et d'oliviers. La production alimentaire tout le Midi de la France. Sur les vieilles cartes de géographie, la route d'Uzès à Nîmes portait le nom caractéristique de «routes des oules», tant le trafic de la poterie et des jarres en particulier y était considérable.

– Mais savez-vous, Monsieur, quelle était la vraie spécialité de Saint-Quentin?

– Ma foi non! Vous allez me l'apprendre.

– ... Celle des pipes en terre: brûle-gueules des marins d'eau salée, bien sûr! Hippolyte sourit malicieusement. Il veut me rappeler qu'en Suisse nous n'avons que des marins d'eau douce.

Il tient à préciser: «Certains pipes en terre avaient un long tuyau de bois. Elles étaient appréciées par les paysans et les bourgeois. Il ne faudrait surtout pas oublier les pipes blanches que l'on s'amusait à faire éclater à coups de carabine les jours de fête ou de foire.»

Seulement si à la veille de la guerre de 1914, plus de quarante fours étaient en activité à Saint-Quentin, dont dix-sept cuisant des pipes, aujourd'hui, la plupart sont éteints. La poterie a dû céder le pas aux produits nouveaux.

Philosophe un peu triste, Hippolyte ajoute: «Que voulez-vous, les temps évoluent et on ne peut rien y changer.»