

Glaise et Feu

L'art de la poterie de Oaxaca

INTRODUCTION

De façon ininterrompue au cours des quatre derniers millénaires, les potiers des villages du sud du Mexique ont créé, de leurs mains habiles une poterie fonctionnelle avec seulement de l'argile, de l'eau et du feu. Grâce à cette création, ils ont pu répondre à leurs besoins domestiques, créer un langage artistique, transmettre un métier à leurs enfants, et garder leurs villages en bonne santé, tout en maintenant un équilibre stable relatif à leurs ressources naturelles. Ils y sont parvenus grâce à des systèmes de gestion du temps et des ressources à la fois complexes et simples. Dans une approche moderne, nous pourrions qualifier cette production de véritablement durable. Cette exposition présente une poterie utilitaire, simple et indigène venant du Mexique, qui pourrait facilement être étiquetée de rustique. Elle l'est effectivement. Même s'il est moins probable qu'on la qualifie de sophistiquée, elle l'est aussi. Presque tous les villages de

potiers de Oaxaca sont complètement inconnus au-delà de leurs régions où ils vendent leur travail. Et, tandis que ces humbles potiers sont indifférents à ce fait, nous, sans même le savoir, passons à côté de la possibilité de les découvrir. Leur sagesse et leur expérience les ont conduits à la création d'objets qui conjuguent magnifiquement l'élégant, le design fonctionnel, le bien-être social des potiers et le respect de l'environnement. Ignorés pendant des siècles, le temps est venu d'honorer ces créateurs, alors même que leur poterie tend à disparaître jour après jour. L'exposition Glaise et Feu est composée de poteries de plus de 60 villages, et est le fruit de 20 années d'exploration dans la région du Oaxaca rural. C'est, aujourd'hui, la première exposition du genre qui puisse nous ouvrir à la subtile et profonde beauté de cette poterie rustique, sophistiquée, complexe et simple à la fois.

1 CUISINE

Fonctions spécialisées et sagesse de conception

Malgré leur beauté, ces pots ne sont pas faits pour être admirés comme objets esthétiques ; ils sont fabriqués pour un usage quotidien et spécifique comme le transport de l'eau, le rinçage du maïs, la cuisson des tamales à la vapeur, la fabrication du jus de canne, servir le ragoût pour 200 personnes, siffler. Certains servent aussi à brûler de l'encens ou encore à verser le chocolat. En les examinant attentivement, on remarquera que les formes ne viennent pas de choix arbitraires ou fortuits, mais d'une sagesse impressionnante traduite par un design spécifique. Elles sont le résultat de réflexions et sont idéalement adaptées aux matières premières à partir desquelles elles sont fabriquées. Ces formes répondent à la fois aux exigences techniques et aux fonctions finales de l'objet.

1-3 Pichancha *Passoire*

Ce pot à l'aspect étrange, percé de trous, est en fait une passoire. Il n'est cependant pas utilisé pour l'égoutage ou le lavage des spaghetti et laitues. Il est plus particulièrement utilisé, dans cette région spécialisée dans les tortillas, pour le rinçage du maïs.

4-6 Bule *Gourde*

Les premiers potiers imitaient les formes intelligentes de la nature: le Bule s'en inspire et est en réalité d'une gourde (calebasse en forme de sablier). Cet objet est utilisé en Méso-Amérique depuis des milliers d'années et encore aujourd'hui.

7-9 Tecomate *Pannier à Tortilla*

Le tecomate est la forme en argile la plus ancienne de Oaxaca. Il s'agit d'une réplique pile de récipients utilisés depuis l'antiquité pour conserver les tortillas au chaud. Le tecomate en argile ou tortillera, a le même usage.

10-16 Comal *Plaque chauffante en argile*

La pierre angulaire de chaque repas rural, la tortilla, est cuite sur le comal qui est le centre symbolique de la cuisine. Il est également utilisé pour rôtir des ingrédients tels que les graines de citrouille, les piments et les tomates, ou encore pour frire des œufs avec un peu de sel.

Fragile poterie

La poterie autochtone de Oaxaca pourrait être qualifiée de «douce». Elle se griffe avec un couteau et s'effrite facilement. Elle est ainsi fragile en comparaison des poteries qui nous sont familières. Cette fragilité peut facilement être considérée comme un défaut. Cependant, il faut comprendre que ces poteries sont le résultat de préparations très spécifiques: un mélange d'argile spécial, cuit avec une faible pollution, et une faible consommation de combustible. Au final, le pot créé adopte une flexibilité moléculaire qui lui permet d'être utilisé sur des feux de cuisson sans se fissurer. Ainsi, on comprend que la fragilité n'est en fait pas un défaut, mais un atout considérable.

La plupart des villages potiers produisent des comales, et certains se spécialisent dans leur production comme à Mixtepec et à San Isidro. En fait, les comales sont continuellement fabriqués et se vendent bien dans les villages où la production d'autres types de poterie est en train de disparaître. Il est quasi certain aujourd'hui, et inévitable, que le comal sera la dernière forme traditionnelle de poterie faite à Oaxaca. La saveur de la tortilla est chère au cœur de Oaxaca où l'on dit que celles réalisées sur les disques métalliques ne sont pas tout à fait les mêmes.

17-26 olla *Pot*

La olla est en quelque sorte la forme essentielle. Celle d'un pot destiné à tout : cuisiner des haricots, faire bouillir du maïs, préparer du ragoût. Mais il sert également à mélanger l'argile et même utilisé comme nid pour les poules. La taille de cette marmite est spécifique. Dans certaines régions, les ollas sont fabriquées pour confectionner certains des plats locaux. Par exemple, les grandes ollas de Yojuela sont dimensionnées pour s'adapter à une chèvre moyenne. À Ixtaltepec, les énormes ollas, aux larges ouvertures, sont réalisées pour les fêtes et nommées "pot entier", "3/4 pot" et "1/2 pot" en fonction du nombre de bœufs qui peuvent y être cuits. Plus généralement, la olla est dimensionnée pour un repas familial.

27-35 Cazuela *Casserole*

Cajete, cazuela, plato ou apaxtle sont des récipients polyvalents utilisés pour la cuisson, le service, le transport et pour manger. Pourquoi tous ces noms? D'abord, parce que ce récipient a de multiples usages et ensuite parce qu'il y a une variété de formes à partir d'une base! Un village peut fabriquer les quatre types de casseroles ou un seul style.

36 Enfriadera *Rafraîchisseur d'eau*

Ce n'est pas par hasard si cet objet trouve son origine dans l'Isthme de Tehuantepec, l'une des régions les plus chaudes de l'état de Oaxaca. L'enfriadera est en fait une combinaison de trois pièces visant à retenir l'eau potable et à la garder au frais. L'eau est maintenue dans un pot rond de base qui se trouve à l'intérieur d'un grand bol, qui à son tour repose sur le dessus, rendant l'eau facilement accessible. Le pot, lorsqu'il est rempli d'eau, «transpire» avec les fortes chaleurs; «la sueur» s'évapore alors et refroidit l'eau à l'intérieur. Le grand bol est rempli de terre et des fleurs y sont plantées. Le pot de «transpiration» maintient la terre humide et les fleurs arrosées. En retour, cette terre conserve l'eau fraîche au sein du pot. De plus, les plantes font de l'ombre, qui refroidit encore plus le pot d'eau. Une solution brillante et ingénieuse pour conserver la fraîcheur de l'eau et décorer.

37-41 Jarra *Cruche*

Ce pichet familier nécessite une petite explication. Comme les autres objets de vaisselle, sa forme résulte clairement de sa fonction. C'est l'une des rares poteries décorées étant donné qu'elle ne sera exposée à la suie du feu. Elle sera en effet utilisée uniquement pour le service et non pour la cuisson.

42-49 Juguete *Jouets*

Les jouets et sifflets en terre cuite sont fabriqués depuis aussi longtemps que les potiers ont travaillé l'argile.

50-54 Tinaja *Réservoirs*

Ces grands objets robustes sont utilisés principalement pour le stockage de l'eau qui sera utilisée tout au long de la journée. L'eau stockée dans l'argile a non seulement bon goût mais est conservée d'une manière naturelle et a tendance à rester fraîche. L'argile est en soi un bon isolant de la chaleur. Les tinajas ont généralement une bouche assez large pour y puiser facilement consommation d'alcool et un fond plat qui leur permet d'être solidement posées sur le sol.

55-64 Cántaro *Grandes cruches*

Cet objet utilisé pour transporter l'eau est associé à un trajet quotidien vers le ruisseau ou le puits. Il sera parfois pendu sur le flanc d'un âne au moyen d'une corde. Cette forme tend à disparaître rapidement car d'autres moyens de transport de l'eau, tels des seaux en plastique ou la plomberie, deviennent plus communs.

65-67 Copalero *Brûleur d'encens*

Utilisés pour brûler la résine aromatique d'arbres de copal, les copaleros sont généralement installés sur des autels domestiques, lors des funérailles, et dans les églises lors des cérémonies.

68-69 Patojo *Le pot chaussure*

Aussi connu sous le nom de zapato, ou de pot chaussure, le patojo a un usage très spécifique. Souvent, le comal couvre le feu de cuisson, ne permettant pas de poser un autre contenant. Le patojo résout ce dilemme. Le coup de pied du pot chaussure va se nicher sous le comal dans les charbons, sa bouche à l'air libre. De cette façon, la même source de chaleur chauffe le comal et les haricots ou le café. De cette manière, le patojo permet la cuisson de deux plats avec un ingénieux système de cheminée

70-71 Mezcalero *Bouteille à alcool*

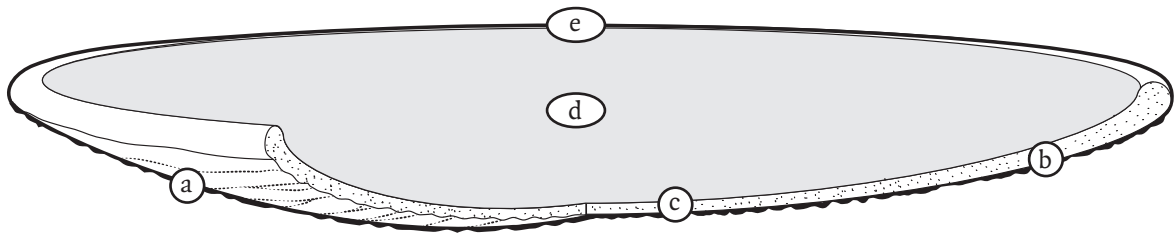
Le mezcal est commun dans la région montagneuse de Oaxaca. Ce pot intervient en fin de processus de distillation pour recueillir le liquide condensé. Les mezcaleros sont fabriqués uniquement à San Bartolo Coyotepec et sont particulièrement difficiles à réaliser. En raison de leur bouche extrêmement étroite, ils ont tendance à sécher très lentement à l'intérieur mais rapidement à l'extérieur, provoquant des craquelures. Les mezcaleros étaient traditionnellement fabriqués dans l'humidité de la saison des pluies, permettant un séchage lent et uniforme. Aujourd'hui, ils sont rarement utilisés, les cruches en plastique ont plus de succès.

72-73 Chilmolera *Mortier*

Mortiers et pilons, bien souvent réalisés en pierre au centre du Mexique, sont également faits d'argile. Ils interviennent dans la préparation des sauces notamment.

74 Brasero *Brasero*

Ces braseros portables, faits d'argile, sont utilisés à Oaxaca depuis plus de 2500 ans. Ils servent de base aux pots ou casseroles, ou pour griller les viandes et les légumes. Les braseros d'argile sont de plus en plus rarement utilisés et sont remplacés par des braseros en tôle.



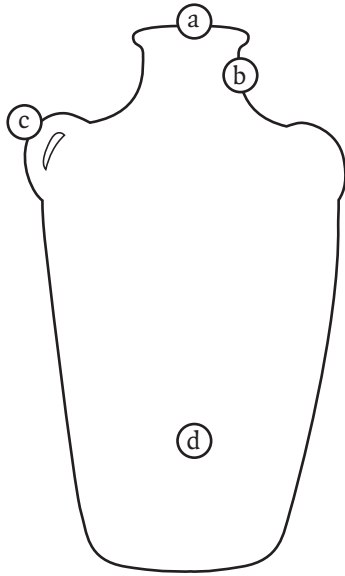
ANATOMIE Comal

- a Les comal sont rarement lissés sur le fond. Ils sont laissés rugueux comme du papier de verre ou de la terre craquelée. Cette rugosité permet une meilleure captation de chaleur.
- b Les comales sont souvent préparés avec un mélange d'argile chamotté. Cela participe à solidifier l'objet durant sa confection et aussi à son usage ultérieur. Cela les rend également plus poreux, les comales n'étant pas utilisés pour les liquides.
- c Les comales sont intentionnellement minces pour permettre un meilleur transfert de la chaleur.
- d Avant utilisation, les comales sont peints à la chaux cuite mélangée avec de l'eau. Cela crée une surface antiadhésive idéale pour la pâte de tortillas. Le rebord contribue à renforcer ces disques minces et fragiles.
- e La taille d'un comal varie d'une petite assiette adaptée à la nouvelle cuisinière urbaine aux grands disques de plus de 90 cm de diamètre.



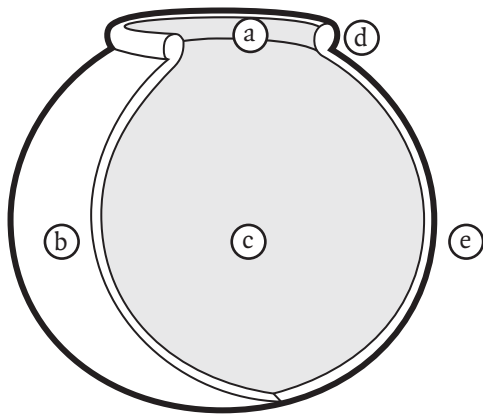
ANATOMIE Enfriadera

- a Les plantes font de l'ombre au le pot.
- b La base sculpturale maintient l'eau à une hauteur ergonomique.
- c Le couvercle retient l'eau évaporée à l'intérieur du pot et empêche les contaminations depuis l'extérieur.
- d L'eau s'infiltré à travers les parois poreuses, s'évapore et refroidit l'intérieur du pot.
- e L'eau s'infiltré dans la terre à l'intérieur du plus grand pot, ce qui permet de garder les plantes hydratées. À son tour, la terre humide abaisse la température du pot.



ANATOMIE Cántaro

- a Verseur: Simple, sa courbure évite les éclaboussures.
- b Le long col étroit limite les débordements lors du transport.
- c Anses: elles servent à passer les cordes pour le transport à dos d'homme ou sur le bât d'un âne.
- d Corps ample : sa taille est fonction du poids à porter, ni trop lourd, ni trop léger. Long ou ventru ? Le design est avant tout ergonomique. Une poterie allongée s'adapte mieux au dos et au flanc de l'âne. Il s'incline aussi parfaitement pour se remplir au fond du puits.



ANATOMIE Olla

- a La olla a une bouche assez large pour introduire des aliments, mais assez étroite pour retenir un peu la chaleur de cuisson ou les éclaboussures si le pot est déplacé.
- b Une grande partie de la poterie est sphérique. Cela sert trois objectifs importants : d'abord, un pot rond se maintient bien posé sur les classiques trois pierres du feu de cuisson. Deuxièmement, les courbes continues d'un pot rond permettent de répartir la chaleur uniformément. Et enfin, la forme sphérique est structurellement plus résistante.
- c La olla est généralement basse et écrasée pour une meilleure stabilité, créant ainsi un large volume intérieur. Les ollas vont de la taille d'un gros pamplemousse, pour chauffer le petit-déjeuner d'une personne, aux dimensions d'un petit bain, pour la cuisson d'un taureau entier et nourrir ainsi plus de 300 personnes.
- d Le bord incurvé permet de nettoyer les coulées et augmente aussi la résistance de la pièce.
- e Les parois en argile ont une épaisseur uniforme et sont faites aussi finement que le permet la matière (environ 5 mm). Les parois minces créent des pots légers plus faciles à transporter, avec l'avantage d'un transfert de chaleur accru sur le feu de cuisson. Les parois sèchent uniformément, ce qui contribue à rendre la structure plus résistante.
- f Les pots sont cuits rapidement à basse température (de 600 ° C à 1050 ° C). Ces basses températures permettent d'obtenir des poteries que l'on pourrait qualifier de souples et donc plus résistantes aux chocs thermiques.

2 VILLAGE

Village style *Types de villagese*

Il y a plus d'une centaine de villages potiers répartis dans le sud du Mexique. Dans un village donné, les potiers peuvent être aussi peu nombreux qu'une demi-douzaine ou plusieurs milliers à faire des pots typiques à chaque village. Les styles ont évolué au fil des siècles en raison des types d'argile et des ressources locales, des techniques spécifiques à certains villages pour façonner et cuire les pièces, des coutumes et des accidents de l'histoire régionale. Chaque style devient la marque de fabrique de son village et reconnaissable dans la région.

Balance *Equilibre*

Un équilibre subtil mais important existe dans la vie des potiers, qui sont également des membres actifs de leurs familles et de leurs villages. Habituellement, le potier réalise des pièces dont il a besoin pour générer des revenus, mais pas jusqu'à être épuisé par le rude travail que cela représente. Un potier est aussi une mère (bien qu'il existe quelques villages où la poterie est un métier d'homme, traditionnellement ce sont les femmes qui exercent cette activité), une soeur, une agricultrice, une fille et une participante aux activités communautaires et cérémonielles du village. L'accomplissement de leurs rôles sociaux a au moins autant de valeur que la création de revenus.

Stability *Stabilité*

Les potiers, qui ont hérité du métier de leurs parents, travaillent dans leurs propres habitations. Toutes les matières premières sont extraites à quelques minutes ou parfois plusieurs heures de marche du village, et traditionnellement, leurs poteries sont vendues dans les villages voisins. C'est un élément important de la stabilité économique et sociale régionale, car cela crée des emplois domestiques et permet de générer des revenus pour les ménages.

Diversity *Diversité*

Une des caractéristiques déterminantes de la vie sur terre est en fait la survie. Depuis les ethnies ancestrales représentées aujourd'hui par les potiers de Oaxaca, le monde des potiers autochtones de cette région embrasse pleinement la diversité. Elle se traduit par la variété des styles de chaque village et des approches techniques dans l'élaboration d'un pot, l'assortiment des modèles de pièces et les capacités d'adaptation, ainsi que la flexibilité des modes de travail quotidiens des potiers. La diversité est une des principales raisons qui ont permis leur survie depuis 4000 ans de changements et de défis.

San Bartolo Coyotepec

C'est le plus grand village de poterie de Oaxaca avec plus de quatre mille hommes et femmes impliqués dans le commerce de poterie. La poterie ici est unique, tant en raison de sa couleur noire que de son corps d'argile fine. L'aspect sombre provient d'une technique de cuisson spéciale appelée réduction qui crée une poterie noircie par enfumage. L'argile fine et grasse rend cette poterie en particulier idéale pour contenir des liquides.

San Cristóbal

À San Cristóbal, le commerce de poteries fournit un travail à temps-plein, un bon revenu à environ trente femmes et un travail à mi-temps pour beaucoup plus. Des femmes de tous les âges y font de la poterie et la tradition s'y porte bien. Les potiers utilisent des pigments de terre colorés, soigneusement polis, pour décorer les pièces suivant une technique classique pré-hispanique.

Mezcalero *Récepteur Mezcal*

Cántaro *Porteur d'eau*

Olla *Pot*

Jarra *Cruche*

Tocinera *Casserole de friture*

Cántaro *Porteur d'eau*

Olla *Pot*

Jarra *Cruche*

Cajete *Bol*

Olla con asa *Pot avec anses*

San Marcos Tlapazola

La concurrence des marchandises industrielles a eu raison de cette poterie qui a fini par s'estomper dans les années 80. Aujourd'hui cependant, de jeunes potiers innovants du village ont commencé une révolution tranquille : la création de nouveaux modèles qui plaisent aux goûts citadains contemporains. Les potiers se remettent à vendre des poteries en s'adaptant à l'évolution des besoins et des goûts.

Santa María Atzompa

Il y a une centaine d'années, à Atzompa, on produisait des poteries pour les rois zapotèques de Monte Alban. Il s'agit probablement du plus vieux village de poteries à Oaxaca, qui montre de nouveau une fusion intéressante des techniques pré-hispaniques et espagnoles introduites. L'émaillage a été introduit par les espagnols dans les années 1500. Les fours et les formes des récipients sont une combinaison des deux cultures, tandis que la technique de mise en forme est complètement indigène. Atzompa est le seul village potier à Oaxaca qui utilise traditionnellement le vernissage.

Tlaxiaco

Cette région montagneuse est composée de huit villages de potiers Mixtec partageant les mêmes styles et méthodes. La poterie est un métier traditionnellement pratiqué par les femmes autochtones au Mexique, mais ici, seuls les hommes sont potiers. Cette poterie, finie de manière simple, se vend très bien dans la région. Certains des plus gros pots de l'état sont faits par ces potiers et sont utilisés pour la cuisson de chèvres entières lors de grandes festivités comme les mariages.

Tonaltepec

Les formes spécifiques de poterie, les finitions aux coulures et les fours en pierre pré-hispaniques inhabituels sont uniques à cette région. Autrefois, haut lieu de fabrication de poterie, il y a maintenant moins d'une douzaine de potiers actifs. La concurrence des produits industriels et les migrations ont laissé les potiers sans acheteurs, à la limite de l'extinction. Un programme mené par Innovando La Tradición s'efforce d'aider les potiers à trouver de nouveaux marchés et créneaux.

Yojuela

La région de Yojuela est située dans les montagnes de la Sierra Madre et est composée de cinq villages qui partagent les mêmes styles et les mêmes techniques. La surface brun-noir tachée sur les pièces est un élément intéressant. Celle-ci est réalisée en teignant la poterie avec le tanin de décoction d'écorce de chêne bouillie, qui est éclaboussé sur les pots, à peine extraits du four. Bien que cette technique soit relativement rare, étonnamment à Oaxaca, il existe quatre régions où les teintures naturelles sont appliquées aux pots.

Comal *Plaque d'argile chauffante*

Tecomate *Récipient à Tortilla*

Juguete *Jouet*

Ollas *Pot*

Batea *Bol peu profond*

Cajete *Bol*

Copalero *Encensoir*

Jarra chocolatera *Cruche de chocolat*

Chocolatera *Bol à chocolat*

Florero *Vase*

Apaxtle *Bol droit*

Jarra *Cruche*

Apaxtle *Bol droit*

Tinaja *Réservoir d'eau*

Cazuela *Casserole*

Olla con asa *Pot avec anse*

Olla *Pot*

Cántaro *Porteur d'eau*

Cántaro *Porteur d'eau*

Olla *Pot*

Jarra *Cruche*

Cajete *Bol*

Olla con asa *Pot avec anses*

Agir en douceur et le génie de la Poterie «douce»

» Comme une coquille d'oeuf qui se brise et se désintègre une fois qu'elle a servi, la poterie locale du Mexique est conçue pour une fonction pendant un temps, et ensuite, elle s'érode et retourne à la terre, sans créer de pollution. Comme tout ce qui est proche de la nature, cette poterie demande peu de notre planète, laissant une empreinte légère sur la terre, et finalement y retournant, en cendres et poussières. « Eric Mindling

Soft pottery

La poterie douce équilibre ses fonctions et durée de vie avec l'impact environnemental de sa création et de son élimination.

Fuel Combustible

Le combustible utilisé pour faire de la poterie est du bois local, récolté par les potiers eux-mêmes. Ceux-ci sont intimement conscients de l'impact de l'extraction de leurs ressources et gèrent cela avec une extrême prudence. Jadis, ils ont mesuré les conséquences d'une mauvaise gestion du combustible; la pénurie empêchant la cuisson des poteries, et l'effondrement du commerce, la perte de leur source de revenu qui s'ensuit. Ils font preuve d'un soin particulier en récoltant et en brûlant le bois, et de la même façon, ils limitent la quantité de combustible utilisée pour cuire les pots à feux doux. Les ressources de combustible local sont maintenues, même dans des régions arides d'Oaxaca.

Raw Materials Matières premières

Argile, sable et eau sont les seules matières premières utilisées dans la création de ces poteries. Ce sont toutes des ressources locales, extraites et affinées à la main. Cela implique parfois une marche de cinq heures, en portant l'argile depuis le lieu d'extraction. Cette harmonie est fragile. Elle nécessite une compréhension claire des ressources disponibles, limitées, et mène à un soin méticuleux apporté dans l'utilisation de l'argile, du sable et de l'eau. Rien n'est gaspillé.

Tools Outils

Traditionnellement, tous les outils étaient dérivés des composants disponibles dans la nature : des pierres ou des planches de bois comme bases, des calebasses et des épis de maïs pour racler et façonner, du cuir ou des feuilles pour la mise en forme des bords, des pierres pour le polissage, des treillis tissés pour le tamisage, des cornes de cerf ou des épines pour percer et graver. Cela demeure valable malgré l'ajout de certains éléments manufacturés recyclés, lorsqu'ils ne servent plus leur but originel, en outils de poterie: des morceaux de sceaux en plastique façonnés en forme de nervures ou formant des calebasses, de vieilles boîtes perforées pour faire des tamis, des morceaux de bandes de métal jetés transformés en outils à ébarber, des filets en plastique utilisés pour tamiser le sable, des clous utilisés comme poinçons.

Technology *Technique*

La technique utilisée pour la production de poterie est simple. Du tour de potier aux outils de façonnage, en passant par le four, ces éléments sont bon marché et tout potier peut les construire et les entretenir. Cela signifie qu'il n'y a pas d'investissement de départ et que la production ne s'arrête jamais pour des pièces ou des réparations.

Waste *Déchet*

La gestion prudente du combustible et des matières premières mène à une perte minimale lors de la création de ces poteries. En effet, il y a quatre sous-produits ou déchets générés dans le cycle de vie de ces poteries, en tenant compte de la chaîne d'approvisionnement entière : de la récolte, du raffinage, du transport et de la combustion, aux matières premières, aux outils et à la mise à disposition du pot lui-même par l'utilisateur final.

- 1) La fumée du bois
- 2) Les cendres du bois (utilisées comme engrais)
- 3) Les tessons de poteries (qui s'érodent de nouveau dans le sable et l'argile)
- 4) Les outils usagés (la plupart des outils ont été réalisés à partir d'autres déchets et sont biodégradables)

Un voyage au-delà des objets



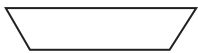
Ces graphiques illustrent les éléments requis pour amener trois objets très différents à la vie. Ils prennent en compte les matières, les outils et la machinerie utilisée. Pour l'argile, le parcours des matériaux est direct, local et biodégradable. Pour le plastique, le problème débute avec sa manufacture puisque le pétrole brut est utilisé librement. En prenant des centaines d'années pour se décomposer, le plastique empoisonne l'environnement et la faune. Ces processus complexes sont ici représentés succinctement.

Soft pottery *Poterie douce*

Stoneware *Grès*

Plastics *Plastiques*

Deux mains, de la sueur et un peu des cendres



Ce graphique montre les étapes associées à la production d'une fournée de poteries souples. Il est intéressant de noter que chaque étape, depuis l'extraction de l'argile à la cuisson des pots, peut être réalisée par une seule personne. Le processus ne génère pratiquement pas de sous-produits polluants.

Bien qu'un processus complet nécessite à peu près 30 jours de travail, il n'y a pas de programme strict et les différentes étapes de production se recoupent souvent.

Waste free *Poterie douce*

Smoke *Fumée*

Ashes *Cendres*

De la terre à la terre

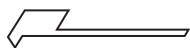


L'élégant voyage de l'argile depuis sa source vers sa création et son retour.

Les produits industriels prennent rapidement le pas sur la poterie «douce».

Où cela va-t-il nous mener?

Génération de poterie douce



Il y a environ 3 800 ans, les Oaxacans commençaient à découvrir les qualités de la poterie douce en tant que matériau important pour faciliter leurs tâches quotidiennes. À travers des centaines de générations, les potiers ont transmis leurs connaissances aux membres de leur communauté. Dès le début de l'adolescence, les nouvelles générations s'impliquent et apprennent les processus de A à Z. De cette façon, les traditions sont nourries, les techniques perfectionnées, et la variété des objets élargie.

Ancienne sagesse leçons modernes



Valeurs simples.

Créer ce qui est nécessaire, si c'est indispensable, mais pas au delà de ça. Bien le faire. Valoriser les cadeaux naturels de la Terre, conscient que tout est limité.

Peu de déchets, des déchets propres.

Tenter de concevoir des objets qui équilibrent la fonction et la durée de vie avec l'impact environnemental de leur production et usage.

Autant que possible acheter, vendre et travailler avec le réseau régional ou local.

Vivre avec grâce; communauté, famille. Les besoins émotionnels et spirituels sont aussi importants que le bien-être matériel.

Nourrir la communauté par le partage, la participation et la générosité..

Se souvenir du passé en pensant au futur.

CREDITS

Une exposition par Innovando la Tradición a.c.

Coordination

Kythzia Barrera

Diego Mier y Terán

Curateur

Eric Mindling

Scénographie et Création

Diego Mier y Terán

Fernanda Pizá

Ulf Seissenschmidt

Photographies

Paris Barrera

Eric Mindling

Remerciements

Marnie Fleming

Paul Louis

Avec le soutien de

Fonca. Fond national pour la Culture et les Arts, Mexique

SRE. Secrétariat des Affaires étrangères, Mexique

Centre Culturel d'Andenne, Belgique

CDO. Centre du Design de Oaxaca, Mexique