Le Raku

Qu'est ce que le Raku ?

Le raku (楽焼, raku-yaki) est le résultat d'une technique d'émaillage d'origine coréenne qui s'est développée dans le Japon du XVIe siècle.

Il est lié essentiellement à la fabrication de bols pour la cérémonie du thé.

Raku, la technique

Figure 1
idéogramme "Raku"

Cette technique de fabrication en cuisson rapide, fut découverte en Corée puis développée au Japon dans le milieu du XVI^{e} siècle. Le mot *raku* vient d'un idéogramme gravé sur un sceau d'or qui fût offert en 1598 par Taiko, maître servant de la cérémonie du thé, au coréen Chōjiro. L'implication des potiers dans le *raku* fait souvent écho à sa philosophie, à ses racines et à son sens culturel.

La technique du *raku* est en fait un procédé de cuisson. Les pièces incandescentes à la sortie du four peuvent être enfumées, trempées dans l'eau, brûlées ou laissées à l'air libre. Elles subissent un choc thermique important et, dans tous les cas, expriment sous ces contraintes l'histoire de la terre, du feu et de l'eau.

La multitude des paramètres mis en jeu permet d'obtenir des résultats variant à l'infini, ce qui confère à la pièce, entièrement réalisée manuellement, la qualité d'objet unique.

Figure 2
pièces recouvertes de glaçure

Mais avant d'appliquer la technique du raku aux poteries, les pièces en terre cuite sont soit modelées, réalisées au tour ou l'aide de n'importe quelle autre technique de poterie. On emploi généralement une terre qui est un grès chamotté, résistant mieux aux brusques variations de température. En prenant quelques précautions, on peut également utiliser des terres à faïence. Les pièces sont cuites dans un premier temps dans un four traditionnel (électrique par exemple) à 1000°C afin d'obtenir ce que l'on appelle le biscuit. Ce biscuit à l'avantage d'être solide, tout en restant suffisamment poreux pour fixer l'email, que l'on appelle aussi glaçure.

Les glaçures utilisées sont dites « basse température », car la 2ème cuisson s'opère à des températures généralement situées entre 960 et 980°C de préférence dans un four à gaz, à bois ou à fuel. Ce type de

four permet d'obtenir une cuisson en atmosphère réductrice, contrairement au four électrique qui fonctionne principalement en atmosphère oxydante.

Les glaçures peuvent être appliquées par trempage, au pinceau ou au pistolet, suivant l'effet recherché.

En *raku*, les pièces peuvent être enfournées à froid, mais souvent le four est préchauffé et l'enfournement est fait à chaud. La cuisson est menée à un rythme rapide avec atteinte de la température finale dans un cycle court de quelques dizaines de minutes à 1 heure 30 (Certaines cuissons *raku* peuvent durer plusieurs heures selon les types de pièces et leurs exigences de cuisson).

Figure 3
Ouverture du four avec les pièces incandescentes

Le *raku* est synonyme de cuisson basse température, les pièces émaillées sont sorties du four à environ 1 000 °C, puis sont laissées plus ou moins longtemps à l'air libre pour craqueler, et/ou sont rapidement posées sur un lit de matières inflammables naturelles comme de la sciure de bois, mélangé à du papier. Lorsque le feu a pris, le récipient est couvert pour étouffer la flamme, la fumée épaisse qui se dégage alors, transforme l'émail de manière aléatoire.

Figure 4 - enfumage des pièces

Cette phase est la réaction d'oxydoréduction au cours de laquelle apparaissent les couleurs plus ou moins métallisées, les craquelures ainsi que l'effet d'enfumage de la terre laissée brute qui forment les principales caractéristiques de ce type de céramique.

Figure 5 - nettoyage des pièces

Après refroidissement les pièces sont nettoyées avec une éponge abrasive, ou de la paille de fer pour enlever tous les résidus de suie et de cendre.

Les fours à *raku* sont généralement petits et surpuissants. Ils ont, pour la plupart, un brûleur en partie basse, et un simple évent sur le haut de l'enceinte de cuisson.

Le type de cuisson oxydante ou réductrice peut être ajusté par un morceau de plaque réfractaire qui recouvre plus ou moins l'évent.

Les pièces *raku* peuvent également être cuites dans un type de four moins conventionnel comme un simple trou ou une fosse dans le sol.

Figure 6 – Four à gaz

Pascal MERTZ

Exemple de réalisations