

# Immersion dans une poterie traditionnelle

Les potiers de Soufflenheim ont obtenu leur indication géographique protégée (IGP) en mars dernier. À cette occasion, Michel Ludwig, un des rares à utiliser de l'argile locale, a ouvert les portes de son atelier.

**M**ichel Ludwig, artisan installé à Soufflenheim depuis quatre générations, fait partie des potiers qui ont obtenu l'indication géographique protégée (IGP) il y a quelques mois. S'ils ne sont plus que quatre à travailler dans son atelier, il est fier de perpétuer un savoir-faire manuel millénaire en Alsace.

Surtout, il est un des derniers à utiliser de l'argile locale. Avec quelques confrères, organisés en groupement d'intérêt économique, ils exploitent un gisement en forêt de Haguenau. Les potiers se servent au fur et à mesure de leurs besoins. L'atelier Ludwig récupère une vingtaine de tonnes d'argile par an.

Puis elle est mélangée avec de



**Michel Ludwig est un des derniers à utiliser de l'argile locale.** Photo DNA/Marie GÉRARDY

l'argile venue de la région parisienne, pour 25 % environ. « Chaque argile a ses propriétés. Celle de Soufflenheim est idéale pour la poterie culinaire, mais comporte beaucoup d'impuretés. » Ainsi, après avoir été immergée deux à trois semaines dans une fosse pour la ramollir, elle doit être purifiée.

« On la passe au malaxeur par un tamis grossier, et deux fois supplémentaires par un tamis plus fin. Elle sort sous forme de bouillottes, qu'on emballe, ce qui nous

permet de la conserver longtemps. Plus de la moitié sera utilisée sur les tours de potier, le reste dans des moules en plâtre, pour les formes ovales par exemple. »

## Le cycle complet varie de deux à quatre semaines

Il est ensuite temps de passer à la décoration des pièces. La plupart sont d'abord plongées dans un bain d'engobe, pour leur donner une couleur de base. Le décor à la main est réalisé à l'aide d'un baro-

let, une plume d'oie surmontée d'une poire. Un bain d'émail est encore nécessaire avant la cuisson.

Dans le four au gaz naturel d'une capacité de 2 m<sup>3</sup>, la température va monter jusqu'à 1 050 degrés pendant une vingtaine d'heures. Quelques pièces, les plus manipulées telles que les assiettes ou les tasses, nécessiteront deux cuissons pour renforcer leur résistance. Le cycle complet varie de deux à quatre semaines selon la taille des pièces et l'humidité de l'air.

Si l'atelier dispose d'une boutique, les trois quarts de la production se vendent dans des boutiques souvenirs d'Alsace. « Nous ne sommes pas sur l'axe principal de Soufflenheim, les touristes ne s'arrêtent pas. Quant à l'IGP, il est trop tôt pour constater son impact économique. Mais c'est une reconnaissance de notre savoir-faire ».

**Clara STUMPF, Maëlys SILVENTE, Joy BRYANS, Eloane MORGENTHALER, Muriel KLOTZBUCHER et Chloé BIEBER**