Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 19 (1989)

Heft: 2

Rubrik: Ces métiers qui traversent les siècles : Manoha, le potier

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

CES MÉTIERS QUI TRAVERSENT LES SIÈCLES

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 peuvez en trouver à chaque coin de rue. Seulement ce n'est pas de

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:

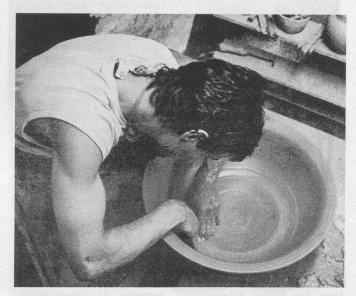
- J'ai lu quelque part qu'il existe des métiers très humbles qui sont des métiers de maîtres... Pour moi, la poterie est l'un de ceux-là! Bien sûr, il m'arrive d'exécuter quelques séries, toujours réduites... pour l'une ou l'autre de ces boutiques touristiques dont vous parliez. Il faut bien que j'assure 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 renonManoha, 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 alimentait 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-Quen-

tin?

- 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: «Certaines 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.»