

TRAVAIL DE LA TERRE

La vie du bout des doigts

Céline Carnal

Céramiste et potière, Nora Thiel travaille la terre à sa façon. Avec les mains mais surtout avec l'esprit. Après avoir boulingué plusieurs années, elle s'est installée aux Ecorcheresses où elle s'occupe d'un atelier dans lequel le public peut s'initier à son art.

Le travail de la terre n'est pas une prérogative agricole. De tout temps, l'homme en a fait usage que ce soit en médecine avec la préparation de cataplasmes à base d'argile ou pour construire des habitations avec des murs en terre cuite ainsi que réaliser des œuvres d'art et d'objets de culte. La terre nous est donc utile de différentes manières. En travaillant ce bien précieux du bout de ses doigts, Nora Thiel, céramiste et potière, nourrit son esprit. «Quand je travaille sur le tour de potier, mon esprit et mes mains ne font qu'un, et de cette fusion naît la création de l'objet. C'est ce chemin qui est intéressant et nourrissant».

Une boulingueuse
Suite au soulèvement des Hongrois contre les troupes



Nora Thiel avec un four aztèque de sa création.

C. CARNAL

soviétiques en octobre 1956, les parents de Nora s'expatrient en Suisse. Peu après, Nora vient au monde en ville de Bâle.

Elle fait ensuite ses classes à Klotten où ses parents travaillent chez Swissair; lui en qualité d'ingénieur et elle comme infirmière. A Menzingen, dans le canton de Zoug, elle passe trois ans loin des siens dans un pensionnat de sœurs religieuses. De retour à Bâle, elle entame des études supérieures. A 20 ans, Nora cherche sa voie et décide de partir seule, sac au dos. Le train la conduit à Madrid où elle fré-

quente une école de céramique et l'atelier d'une céramiste pendant deux ans. En Catalogne, elle ouvre son propre atelier de poterie, se marie et donne naissance à son premier fils Noé. Après cinq ans, Nora rentre en Suisse avec son fils et reprend des études de traductrice. La jeune femme ne tient pas en place et s'engage comme bénévole dans une organisation non gouvernementale à Bruxelles pour lutter contre la déforestation. Le voyage l'amène à travers l'Europe jusqu'en Laponie où elle s'engage dans un projet pilote de l'Université d'Helsinki

pour la construction d'habitations naturelles en tourbe dans le but d'édifier un village pilote. Un deuxième garçon, Timo, vient illuminer le cœur de la jeune maman.

Après les aurores boréales et le froid polaire, Nora reprend la route du sud et se retrouve en Italie dans un projet de permaculture. Elle participe à différentes plantations en alvéoles, symbole de la fleur de vie, selon la méthode de Masanobu Fukuoka, l'inventeur de l'agriculture naturelle.

La famille s'agrandit avec la venue d'un troisième garçon, Sandor. La joyeuse cohorte a besoin de stabilité et s'installe d'abord en Alsace, puis dans le Jura bernois. C'est à Cortébert que Nora aménage son troisième atelier de poterie. En 2012, la famille est séduite par une ancienne ferme aux Ecorcheresses et en devient propriétaire dans le but de se rapprocher davantage de la terre.

Actuellement, Nora travaille à 60% en tant que case manager dans le cadre de programmes d'insertion professionnelle et consacre le reste de son temps à son atelier de poterie Arterra, aux Ecorcheresses. Elle a également le bonheur de chérir sa petite-fille Ursina. «Aujourd'hui, j'ai trouvé un bon équilibre entre le travail extérieur et mon travail de céramiste. Le travail de création n'est pas très rémunérateur tout comme celui d'autres artisans et agriculteurs!»

L'Atelier Arterra

L'atelier de poterie de Nora est parfaitement équipé avec ces trois tables de travail, ces deux fours, les deux fours, les étagères et différents présentoirs. Nora organise des stages de poterie en continu, sur demande, ainsi que des programmes sur deux jours. L'atelier peut accueillir entre six et huit personnes. La céramiste propose également des cours de poterie pour des événements particuliers comme des anniversaires d'enfants ou des sorties de groupe. L'Atelier Arterra est ouvert les jeudis et vendredis ainsi que les samedis sur rendez-vous à quiconque s'intéresse au travail de la terre. Nora propose aussi la technique spécifique de cuisson «raku». «Mes cours de raku connaissent un grand succès. Cette technique a un effet euphorisant car le résultat est immédiat.»

Portrait

MARIANNE RIME-CASTELLA
Paysanne
Val-de-Charmey (FR)

Une inlassable touche-à-tout



M. BAECHLER

Dans le pré jouxtant la petite ferme Derrière-la-Roche sur les hauts de Charmey, pâturent les ânes Jojo, 18 ans, Canabis, 10 ans, Cannelle leur rejeton né en 2011 et Canaille, 8 ans. A côté trône Basile, un cheval de 26 ans, coup de cœur de Marianne qui l'adopte en juin 2016 à la suite du départ de sa propriétaire pour le Canada. Voisin des vaches mères Simmental et de leur progéniture, le quintette ne se quitte pas d'un sabot. A la petite écurie aménagée, les pondeuses, lapins communs et poulets à l'engraissement s'agitent à l'arrivée de leur soigneuse. «Avec ma fille Sophie, on se partage la tâche. Je m'occupe du bétail et de la basse-cour le matin et elle le soir», décrit la paysanne, passionnée par le monde animal, qui déplore tant d'abandons et de maltraitances.



Marianne Rime avec sa fille Sophie et son cheval, de la race Haflinger, prénommé Basile.

M. BAECHLER

Plus d'une touche à son accordéon

La Charmeyenne d'adoption a passé son enfance à Sorens où son papa était ruraliste postal. Au terme de sa scolarité, elle entreprend une formation commerciale qu'elle exerce jusqu'à son mariage. Elle tient ensuite quelque temps le magasin d'alimentation du village. Marianne découvre et adopte l'agriculture au moment de son mariage. Elle s'implique complètement lors de la passation de la production laitière à la détention des vaches allaitantes. «La nouvelle orientation coïncide avec l'activité à plein temps de mon mari. Plus tard, il crée l'Entreprise de transport.» De mi-mai à mi-septembre, le troupeau estive à l'alpage du Gonti situé à 940 mètres d'altitude. «Nous le visitons régulièrement et passons la fin de semaine au chalet. Parallèlement, on peut l'observer depuis la maison.»

Entre l'administration de l'entreprise, qui emploie du personnel dont ses deux enfants, et l'exploitation, les journées de Marianne sont bien remplies. Mais la Gruérienne a plus d'une touche à son accordéon et développe de nombreux centres d'intérêt comme l'environnement en fabriquant ses propres produits de nettoyage, la cuisine, la couture et la décoration. Pour élargir ses sources, elle s'inscrit à des forums de discussion sur le réseau social Facebook. Par le biais de la formation continue en économie familiale, la Charmeyenne saisit l'opportunité de confectionner son dzaquillon, un costume porté par le Club des accordéonistes lors des concerts.

Entreprenante, Marianne trouve encore du temps pour s'engager professionnellement. Elle est membre et caissière de l'Association romande des paysannes professionnelles (ARPP). «En dehors de l'assemblée générale, le comité se réunit trois fois par an dont une séance a lieu chez l'une de nous. C'est l'occasion de découvrir d'autres régions.»

MARIANNE BAECHLER



Occupée à la confection d'un four.

C. CARNAL



Une pièce de «Raku».

C. CARNAL



Vaisselle en céramique.

C. CARNAL

«C'est dans notre tête que tout commence»

Pour Nora Thiel, la terre c'est l'opportunité de matérialiser son esprit. «La création, c'est l'esprit créatif, c'est dans notre tête que tout commence. Je me rends compte que beaucoup de personnes viennent dans mon atelier de poterie pour l'ambiance qui y règne. Une atmosphère qui permet justement la création. Je veille à préparer le terrain en amont d'un point de vue organisationnel. Durant mes stages de poterie, je véhicule un espace pour

que les participants puissent sentir cette joie d'exister en créant quelque chose. C'est d'autant plus jouissif lorsqu'on repart avec sa propre création et tout ce qu'on y a mis dedans en termes d'énergie et de passion. Aussi, le travail de la terre permet de distinguer le réel du virtuel, un aspect concret que mes participants recherchent de plus en plus.»

Nora s'adonne avec passion à son travail de création et cela lui permet de s'oublier dans ce

qu'elle fait et d'abandonner son ego. «Quand tu mets ton ego de côté, tu deviens plus humble. A l'aube de mes soixante ans, je n'ai plus les mêmes ambitions qu'à vingt ans. Je souhaite davantage accompagner et mettre en valeur mes compétences au profit du développement personnel de l'autre.» Au contact de la nature et de la terre, Nora se contente d'une vie simple qui lui procure la joie de vivre. Après avoir créé d'innombrables pièces, la po-

tière se consacre aujourd'hui à la fabrication très terre à terre de fours aztèques et de marmites de cuisson. Des objets utilitaires qui permettent de mijoter un repas sain et convivial. «C'est une façon pour moi de mettre en valeur une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, partagée en famille ou entre amis, et de l'honorer pleinement. C'est une communion entre l'argile, la terre nourricière et l'homme.»

Dates clés

1986 Obtention du CFC de vendeuse puis celui de commerce de détail. En 2006, elle décroche le brevet de paysanne. Elle est aussi accordéoniste à La Coccinelle de Marsens-Vuippens et secrétaire.

1990 Marianne et Claude se marient. Julien naît en 1992 et Sophie en 1994. De 1998 à 2002, Marianne tient le magasin d'alimentation à Charmey.

1991 Reprise de l'exploitation. En 2003, ils cessent la production laitière et optent pour l'élevage allaitant.

1999 La famille Rime perd tout dans l'incendie de son habitation.

2014 Création de l'entreprise de transport «Rime Transports et Fils Sàrl».