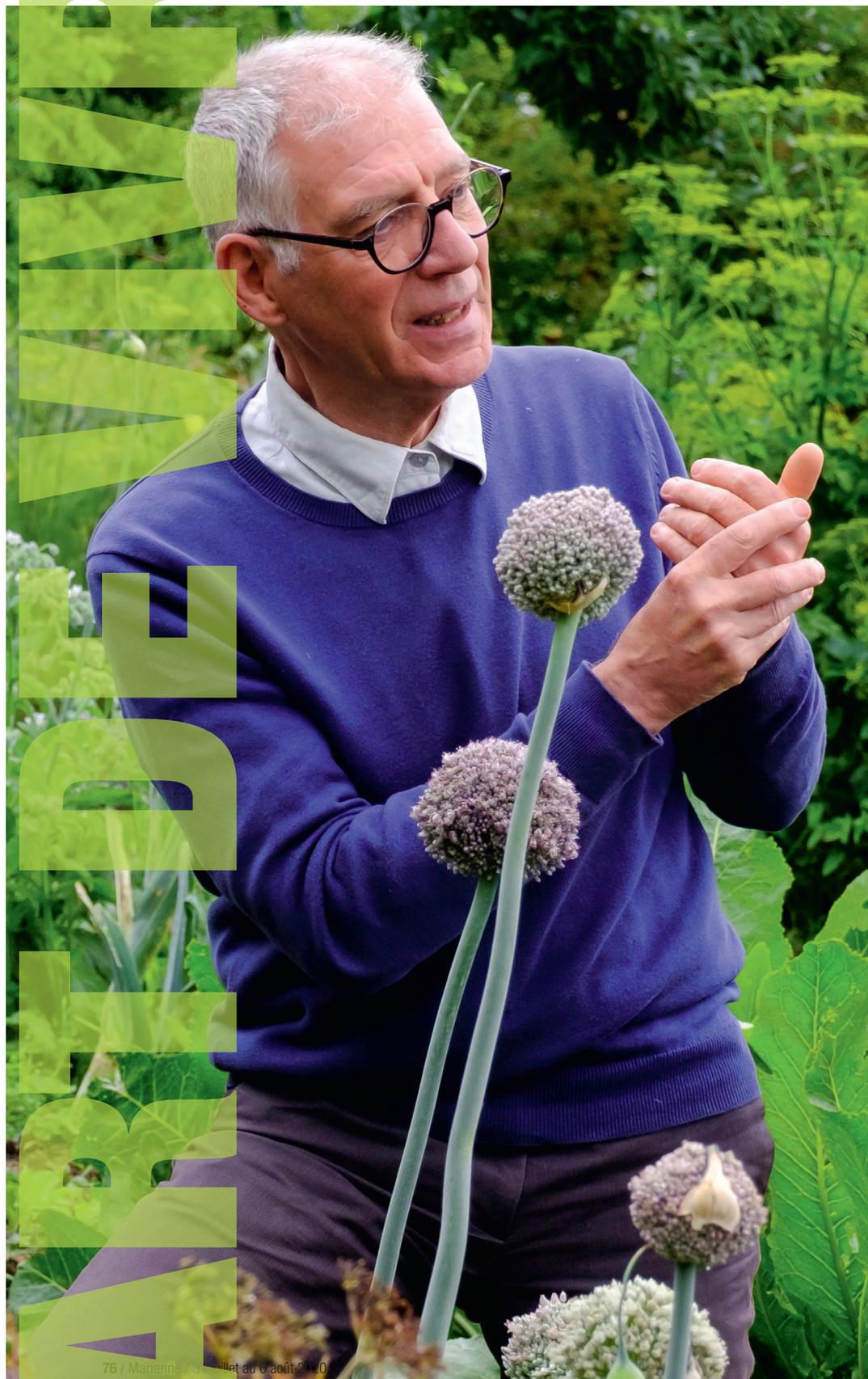


Se rempoter en régions (3/6)

Chaque semaine, un citoyen azimuté raconte son ré-enracinement heureux dans la France périphérique.



Jean-Pol Bozzone est un poète qui, devant chaque objet, se demande quelle est son sens caché, son fonctionnement intime. Le parcours de cet informaticien devenu maître du raku est fait de coups durs et de rencontres salvatrices. Il officie désormais à 730 m d'altitude, dans le massif des Bauges.

**PAR EMMANUEL TRESMONTANT.
PHOTOS MARC-DUFOURNET**

Notre vie est de l'argile pétrie par les dieux, pensaient les Grecs anciens. Pour Jean-Pol Bozzone, chacun de nous porte en lui le germe de ce que doit être son existence, sauf qu'il faut parfois une vie pour le découvrir et l'accomplir. Et personne n'a le mode d'emploi pour y arriver ! « *Nous ne sommes ici qu'à 27 km d'Annecy et, pourtant, personne ne vient. Les touristes préfèrent s'agglutiner autour du lac. C'est un lieu préservé appelé "les sources du lac d'Annecy". On est complètement à l'écart du monde, le calme y est absolu.* » Le soir, quand Jean-Pol sort de son atelier de poterie situé dans l'ancienne écurie d'une ferme savoyarde de 1834, entièrement retapée par lui et sa femme, il se sent heureux, comme l'est tout artisan d'art après une bonne journée de travail. « *Ce que j'aime par-dessus tout, aujourd'hui, c'est être dans ce "chez moi" que je me suis construit.* » De là où il est, le potier contemple les couchers de soleil rouge et or sur les montagnes arrondies des Bauges. Un tableau fauve à la Vlaminck. Il aperçoit

JEAN-POL, DE WEBMASTER À POTIER ZEN

aussi les vingt alpages dont le bon lait est récolté chaque jour par les moines de l'abbaye cistercienne de Tamié, qui fait vivre la région depuis le XII^e siècle.

Le bougisme économique, façon Jacques Attali années 1980, a fait long feu. Jean-Pol Bozzone fait partie de ces risque-tout qui ont décidé de quitter la fourmière humaine pour s'enraciner en hauteur. Lui, le maquettiste informaticien, ancien VRP pour une entreprise d'huiles essentielles et de pots-pourris, s'est résolument détourné du virtuel pour appréhender le réel, le sensuel. Il a jeté aux orties l'ordinateur sur lequel il se penchait douze heures par jour, pour travailler la matière la plus noble qui soit : la terre. Ce faisant, Bozzone est devenu, au fil des ans, un maître reconnu du *raku*. Cet art zen de la céramique à basse température (1 050 °C), né au Japon au XVI^e siècle, a engendré la fameuse cérémonie du thé, où le bol tendu aux convives se veut aussi un hymne à la beauté simple de la nature.

Farouche Savoyard

Dans son ancienne vie, l'homme était un pur citadin. Un gars du Nord, né en 1957 dans les Ardennes, à Charleville-Mézières, la ville de Rimbaud. Fils d'un agent d'assurances, il vivait à Lille, où ses activités salariées lui apportaient toute satisfaction. « J'ai eu la chance d'être embauché par un patron intelligent qui m'a dit : "Vous n'avez pas le profil, c'est pour ça que je vous prends !" »

Mais les aléas de l'existence en ont décidé autrement. En 1982, son épouse donne naissance à une fille autiste. En 1998, le couple se rapproche d'Annecy afin de confier l'enfant à l'unique pôle de soins français consacré aux autistes : l'AAPEI Epanou à Seynod. C'est à cette occasion que la famille tombe amoureuse de la ferme délabrée située dans le village de Seythenex, sur la route du col de Tamié (qui sert de frontière avec la Suisse), au cœur du parc naturel régional des Bauges : « C'est là que je veux vivre ! », s'exclame la femme de Jean-Pol, qui aujourd'hui affine des saucissons de montagne, qu'elle vend au marché d'Annecy. « Pendant des années, alors que les gens partaient skier à la station de la Sambuy, nous, nous restaurions notre ferme. » En tant que Ch'tis immigrés, venant d'une région, le Nord-Pas-de-Calais, qui a toujours été un carrefour culturel, entre la France, la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas et l'Angleterre, les Bozzone n'ont pas été particulièrement bien accueillis par les rugueux montagnards du coin : « "Vous n'êtes pas savoyards" était la rengaine habituelle, alors que mon

“PENDANT DES ANNÉES, TANDIS QUE LES TOURISTES ALLAIENT SKIER EN MASSE, NOUS, NOUS RESTAURIONS NOTRE FERME.”



PROMENEUR SOLITAIRE

Après sa journée de travail, le potier part contempler le coucher de soleil sur les montagnes arrondies des Bauges.

grand-père italien est né tout près d'ici, vers le lac de Côme ! Ce chauvinisme régional, au départ, nous a choqués. Mais on l'a compris avec le temps. La Savoie n'est française que depuis 1860, il y a une identité très forte ici. À force de nous montrer amènes et respectueux, nous avons fini par être acceptés. Aujourd'hui, je suis devenu un farouche Savoyard, ce qui parfois me surprend moi-même ! » Durant toutes ces années, leur fille s'est épanouie. « Un jour, vous mourrez et ce sera trop dur pour moi, j'ai besoin de vivre dans une structure stable et sécurisante, nous a-t-elle lancé à 18 ans. La grande franchise des autistes ! Nous avons découvert la ferme de Chosal à Copponex, une exploitation agricole de 12 ha où les personnes fragiles travaillent la terre et apprennent à devenir autonomes. » Aurélie est aujourd'hui une belle femme de 38 ans, rayonnante et équilibrée.

Entre-temps, la famille avait émigré dans le sud de la France, à Agen, où Jean-Pol exerçait dans une start-up consacrée aux autocollants régionaux. En 2009, coup dur, son épouse fait un AVC. Pour rester auprès d'elle, il décide de s'installer à son propre compte comme graphiste indépendant. 2013, année sombre. Son père meurt et son frère cadet, à peine âgé de 54 ans, est frappé d'un cancer fulgurant. « C'est à ce moment-là que tout a basculé en moi. Je ne supportais plus mon ordinateur. J'étais irrésistiblement attiré par une autre vie. Je voulais travailler avec mes mains. C'est mon frère qui m'a donné le signal, >

Se rempoter en régions (3/6)

➤ *avant de mourir: "Lance-toi et profite de ce qu'il te reste à vivre!"* En 2014, à 57 ans, Bozzone fait une rencontre décisive: le sculpteur et céramiste Thierry Sivet, qui lui fait découvrir l'art du raku. « *Thierry est un Mozart de la céramique, un génie bienveillant, bon vivant de surcroît. Il ne s'est jamais posé comme un maître, mais comme un ami, un parrain. C'est chez lui que j'ai fabriqué mon four, dans un grand bidon d'huile en tôle de 200 l, car le raku, c'est aussi cela: la débrouille.* » Jean-Pol acquiert les nobles outils du potier: tournette, pain de terre, couteau, ébauchoir. Il veut célébrer la vie. « *Le raku est avant tout une méditation, un art de l'épure et de la simplicité maximale, chaque objet est unique, réalisé dans l'instant, sans volonté de plaire ni recettes.* » Il peut passer quatre mois sur un vase, qu'il façonne dans la rondeur, telle une boule sans col (pour ne pas dresser la fleur à venir). En

2015, il ouvre son atelier au public et y accueille des stagiaires de 7 à 77 ans. Quelques mois plus tard, au cours de l'été 2016, nouvelle rencontre essentielle. Une amitié va naître, façon Montaigne et La Boétie. Un couple de randonneurs se présente à son atelier, hirsutes et trempés par la pluie. L'homme farfouille en silence dans le chaos des poteries. Jean-Pol lui explique l'art du raku. Mais les mots n'intéressent pas le visiteur: « *J'ai tout compris en regardant ce que vous faites. Je vous prends ces échantillons-là, envoyez la facture à mon restaurant, Le Clos des Sens.* » Le visiteur s'appelle Laurent Petit. Il ne le sait pas encore, mais il va bientôt décrocher sa troisième étoile au Guide Michelin. En 2015, comme Jean-Pol, il a décidé de rompre avec son vieux monde et de tout remettre à plat. Les codes de la gastronomie, avec ses homardes, ses foies gras, ses assiettes de chez Bernardaud et ses couverts de chez

AFFINITÉS ÉLECTIVES
Un même souci de l'authenticité et de l'épure unit le chef triplement étoilé Laurent Petit et le potier Bozzone.

Christofle, l'insupportent. Fatigué aussi des décors toujours faits par les mêmes architectes d'intérieur. Ce fils de charcutier est lui-même un néomontagnard débarqué à Annecy en 1992, où il s'est vite positionné comme le concurrent principal de l'ogre Marc Veyrat. « *Je n'ai pas suivi un parcours normal, je n'ai pas travaillé dans de grandes maisons, je n'ai pas été bizuté, je ne suis pas franc-maçon, je ne suis pas du sérail. Il faut sans doute un grain de folie et d'inconscience pour percer dans ce milieu.* »

En pleine lumière

En 2015, il a 50 ans, Petit s'ennuie, il sait qu'il lui reste dix ans de carrière, qu'il ne veut pas faire bêtement « en ligne droite ». Il comprend aussi qu'il vit depuis plus de vingt ans dans un pays dont il ignore tout: ses artisans, ses produits, ses richesses cachées... « *Je suis parti explorer mon territoire d'adoption dans ses moindres recoins et j'y ai rencontré des fous passionnés, comme Jean-Pol Bozzone.* » Les créations du potier possèdent la pureté que le cuisinier recherche pour mettre en scène les humbles merveilles qu'il rapporte de ses excursions: poissons du lac, champignons sauvages, écrevisses de montagne, herbes, fruits. « *Laurent Petit est un taiseux, comme moi. J'ai découvert en lui un frère jumeau, explique Jean-Pol. Mes objets dialoguent avec sa cuisine, ils ont accompagné son évolution.* » Depuis leur rencontre, le chef a commandé 300 pièces au potier, en même temps qu'il a totalement repensé son restaurant, qui ne comprend plus que des matériaux de la région: granit, bois, verre soufflé, laine... Jean-Pol Bozzone, de son côté, a été propulsé en pleine lumière. Tous les chefs de France et de Navarre l'appellent pour lui commander de la vaisselle... mais priorité à son fidèle ami! ■ E.T.

La Poterie du Grand-Pont,
575, route de la Raynoz, 74210 Seythenex.
Tél.: 04 50 32 41 10 ou 06 62 73 09 87.
Blog: lapoteriedugrandpont.blog.fr.
Objets: de 10 à 300 €.
Stages: 25 € les trois heures,
95 € la journée de neuf heures.

