

Entretien avec... YANN OULEVAY, MAÎTRE-VERRIER

Créateur de la carafe à Chasselas et de la carafe Magnificents, Yann Oulevay est l'un des rares en Suisse romande à maîtriser la technique millénaire du soufflage de verre. Il nous a ouvert son atelier situé à Pomy, près d'Yverdon.

Comment êtes-vous entré en contact avec le verre?

A 18 ans, alors que je me cherchais sur le plan professionnel, j'ai fait une journée d'observation chez un verrier réputé, Baldwin Guggisberg, qui travaillait à l'époque sur La Côte. Je suis rentré à la maison et ai annoncé à ma mère que j'avais trouvé ma vocation. J'ai alors commencé un parcours professionnel qui m'a emmené en Lorraine, au Centre européen de recherche et de formation aux arts verriers, le Cerfav. J'ai ensuite eu l'opportunité de me perfectionner à Murano, la célèbre île vénitienne, dans différents ateliers fermés au public. Il y a ensuite eu des séjours au Luxembourg, au Danemark, en Suisse, en Australie, aux Etats-Unis et au Japon avant de faire un long remplacement au Cerfav, où j'avais débuté mon apprentissage.

Où vous avez fait une rencontre qui a été décisive?

Ma femme faisait en effet partie de la classe que j'ai emmenée jusqu'au CFC. Nous avons décidé de travailler ensemble et il y a eu une opportunité de reprendre un atelier de 1200 mètres carrés dans les environs d'Yverdon. Mais tout n'était pas idéal, entre autres parce que nous n'avions pas de four de fusion. Nous avons alors trouvé cet atelier à Pomy, où nous avons ouvert notre propre verrerie.

Quel genre de pièces réalise un maître-verrier?

Je me focalise sur des petites séries ou des pièces uniques. Certaines d'entre elles atteignent plusieurs milliers de francs, mais notre atelier propose aussi des pièces artisanales plus qu'artistiques qui peuvent être utilisées tous les jours comme des gobelets, des presse-papiers ou des saladiers. Et bien sûr des carafes à vins suisses...

Quelles sont les étapes de la fabrication d'une de vos pièces?

Nous recevons du verre transparent déjà fusionné - qui est un mélange de silice, de soude, de chaux et de potasse qui a été chauffé à 1300 degrés - que nous refondons à 1180 degrés. Son coefficient de dilatation est compatible avec les quelques quatre cents colorants que nous utilisons. Un point essentiel, car une différence de coefficient de 10^7 peut suffisamment fragiliser la pièce pour qu'elle casse à la sortie du four ou, pire encore, quelques années plus tard.

Les métiers du verre véhiculent une image de corporation qui cache jalousement ses secrets et ne les transmet que de manière orale à certains initiés. Qu'en est-il aujourd'hui?

Il est vrai que pour protéger leur savoir-faire, les verriers de Murano naissaient et mouraient sur une île qu'ils ne quittaient jamais. Et que tout contrevenant était passible de la peine de mort.

Aujourd'hui, notre profession s'est rendu compte qu'elle possède un savoir-faire qui peut se perdre assez vite et qu'il faut préserver les processus de fabrication plutôt que les cacher. De toute façon, souffler le verre ne s'apprend pas dans les livres. Après deux années d'apprentissage, un élève qui sort de l'école sait tout juste souffler une boule régulière de dix centimètres de diamètre. Pour se dire maître-verrier et produire des pièces originales, il faut encore compter dix ans de perfectionnement sous le regard de maîtres aguerris. Pour être juste, chaque geste doit être répété des milliers et des milliers de fois.

Photos: Michael Legentil/Bureau Photographique, OVV/Emilie Gemma

Quels sont vos projets en relation avec le monde du vin ?

J'ai commencé à travailler sur la carafe à Chasselas il y a une dizaine d'années. Aujourd'hui, nous nous approchons des quelques 700 exemplaires produits. Ce qui constitue une jolie réussite. Quant à la carafe Magnificents, plus récente et d'une contenance d'un litre, les chiffres restent à l'heure actuelle un peu plus modestes. Je n'ai pas d'autre projet en lien avec le vin à l'heure actuelle, mais j'avoue réfléchir à la réalisation d'un verre.

www.yannoulevay.com

«Après deux années d'apprentissage, on sait tout juste souffler une boule régulière de dix centimètres de diamètre. Pour se dire maître-verrier, il faut encore dix ans de perfectionnement.»

La carafe Magnificents

Porté par Nicolas Wüest, le concept Magnificents consiste à proposer des cuvées de vins suisses d'exception dans des bouteilles d'un litre. Élégance, raffinement, passion et savoir-faire sont les piliers des créations annuelles de ces ultras du bon goût. Aussi atypique que les vins, la carafe Magnificents d'une contenance d'un litre est modelée par Yann Oulevay et gravée par Valérie de Roquemareuil, sa femme et associée.