

la fabrication des Émaux de Longwy

Nous nous rappelons encore notre première rencontre avec les Emaux de Longwy ; le choc des couleurs, de la matière. Un relief, une douceur et des aplats de couleurs vives, chaudes, nous ont tout de suite fait vibrer.

Nous avons instantanément eu l'idée de réaliser nos présentoirs à caviar avec ces Emaux.

Nous étions en effet las de ces présentoirs en argent ou en vermeil qui ajoutaient du luxe au luxe. Nous avons demandé aux Emaux de Longwy de nous dessiner un premier présentoir. Ce fut le modèle « Mer Caspienne », d'un bleu profond.

5 ans plus tard, le démon de la création nous a repris et nous leur avons demandé de nous dessiner un deuxième modèle « Déroit de Béring », mélange de couleurs chaudes.

Chacun de ces modèles a un tirage limité à 500 exemplaires tous numérotés. Nous les utilisons nous-mêmes dans notre comptoir de dégustation pour présenter nos caviars et nos œufs de saumon. Le présentoir – qui aura été préalablement placé vide dans le réfrigérateur – va alors restituer lentement les frigories à ces précieux œufs pour éviter qu'ils ne s'altèrent en cours de dégustation.

Telle est, selon nous, une des images de l'harmonie du beau et du bon !

Depuis 1798 les faïenceries des Émaux de Longwy perpétuent une méthode de fabrication qui n'a que très peu varié depuis plus de deux siècles. En voici les principaux stades.

Biscuit des modèles « Byzance »

1 Un modèle en plâtre est créé par des stylistes avec l'aide de l'atelier de modelage. Ce modèle permet la réalisation d'un moule creux dans lequel



on coule la barbotine, un mélange de caolin, d'argile et d'eau. Au terme d'un processus long de plus de 24 heures, la pièce est démoulée puis polie (cette opération s'appelle le rachevage) avant d'être cuite une première fois à 1050°C pendant une nuit : cette terre cuite blanche est alors nommée biscuit.

Décor à l'encre noire des biscuits

2 Le biscuit est alors imprimé d'un trait d'encre noire qui reprend le décor de la pièce.

Goutte à goutte d'émail

3 Chaque alvéole créée par le trait est alors remplie à la main d'émail coloré en utilisant une technique de goutte à goutte. La goutte d'émail séchant quasiment immédiatement au contact du biscuit, il est impossible de « peindre » cette pièce, d'où, l'utilisation de la technique qui consiste à déposer une goutte d'émail à côté d'une autre jusqu'au remplissage total de l'alvéole de couleur avant la deuxième cuisson.



Une fois la pièce totalement émaillée, elle est cuite une deuxième fois à 750° pendant une nuit. Si la pièce doit être retouchée, elle nécessitera une nouvelle cuisson dans des conditions identiques (750° pendant une nuit). L'or peut alors être posé au pinceau sur la pièce qui subira alors sa dernière cuisson à 600° cette fois-ci.