

**PATRIMOINE**

## La main dans le poêle

À 24 ans, Victor Walter est sans doute le plus jeune céramiste poêlier artisanal de la région. Formé à l'atelier Spenlehauer-Spiess-Fuchs d'Oltingue, il restaure actuellement les Kachelofa du Bollenberg. La Région Alsace lui a décerné l'un des cinq trophées « Jeunes talents ».

Textes : Elisabeth Schulthess  
Photos : Thierry Gachon

« J'ai toujours été attiré par les métiers manuels. Je suis comblé : l'outil du poêlier artisanal est la main à 90 % », se réjouit Victor Walter. Avec délicatesse, ses mains enduisent d'argile une pièce de terre réfractaire du Kachelofa de 1830 qui trône dans une des salles de restaurant du Bollenberg, à Westhalten. « C'est un poêle Renaissance. Il avait été rénové en 1956, selon les techniques de l'époque : les briques réfractaires avaient été remplacées par une structure en fonte. »

### Des briques d'argile réfractaire pour accumuler la chaleur

Aujourd'hui, il lui redonne ses qualités d'origine. Un travail de patience et de minutie. Il a fallu démonter un par un les beaux carreaux de faïence verte, sans les casser, en prenant soin de bien les numéroter en vue du remontage. Il a fallu reconstituer le foyer et les chicanes de fumées pour en refaire un vrai poêle de masse dont les quelque 800 kg de briques d'argile accumuleront la chaleur. « Ce sont des briques réfractaires artisanales, fabriquées par l'atelier Knepler de Soufflenheim. Je les scelle uniquement avec de l'argile qui provient de Wittelshheim, ce qui permettra de restaurer à nouveau



Le Kachelofa traditionnel est fait de briques d'argile réfractaire, scellées à la main avec de l'argile.



Victor Walter, céramiste poêlier récompensé par un trophée des Jeunes talents de la Région Alsace, restaurait la semaine dernière ce Kachelofa de 1830 qui chauffe une salle du restaurant du Vieux pressoir, au Bollenberg.

le poêle dans cinquante ans. » Victor a aussi restauré le chauffe-plat du Kachelofa et l'a équipé de jolies portes anciennes en fonte moulée trouvées dans les réserves de l'atelier d'Oltingue.

Après une quinzaine de jours de labeur avec Christian Fuchs, son patron, les fagots de bois sec peuvent à nouveau flamber. « On n'a pas trouvé mieux que le Kachelofa, estime le jeune artisan. Un seul feu d'une à deux heures chauffe la pièce pendant toute la journée. Le rendement est de 85 à 90 %. La pollution de l'air est très faible. Le Kachelofa génère la chaleur et la beauté. Même quand il s'endort à la fin de l'hiver, il continue de rayonner par son imposante beau-

té. Son esthétique est pareille à celle d'une vénérable armoire. »

### « Faire revivre ces objets voués à la casse ou à l'oubli »

Originaire de Montreux-Jeune, Victor Walter a pris goût à l'artisanat dès l'enfance, à l'Écomusée : « J'aimais les odeurs des ateliers du forgeron et du céramiste. » Adolescent, il avait choisi la filière mécanique automobile et obtenu son bac STI : « Mais il y avait trop d'électronique. Je voulais un métier traditionnel. » Il est alors entré en apprentissage à l'atelier de céramiste-poêlier d'Oltingue : « Pendant trois ans, j'ai appris des généralités au lycée du bâtiment

de Cernay. Le métier, je l'ai vraiment appris sur le terrain, avec Christian Fuchs. Je suis heureux d'avoir dans mes mains ce savoir-faire, de pouvoir faire revivre des objets trop souvent voués à la casse ou à l'oubli. »

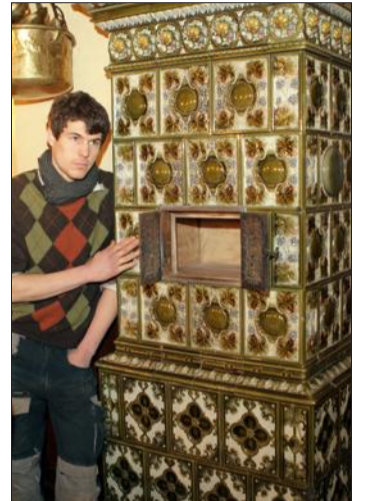
### « Le pas lent de la création »

Depuis six ans, Victor Walter restaure des vieux poêles et les entretient. Il en construit aussi de nouveaux. Il apprécie « le pas lent de la création » et refuse de « se laisser stresser par les nouvelles technologies ». Mais c'est lui qui vient de réaliser le site internet de l'atelier. Il espère pouvoir à son tour transmettre un jour ce savoir-faire. Le week-end, quand il ne trempe pas ses mains dans l'argile des Kachelofa, il restaure sa maison de Helfrantzkirch, une ancienne ferme à pans de bois et de torchis. De ce trophée des Jeunes talents, il est fier : « Il y avait une centaine de candidats pour cinq trophées. J'ai été touché que ce jury reconnaisse l'artisanat d'art. »

**PLUS WEB** Notre diaporama sur [www.lalsace.fr](http://www.lalsace.fr)

### Le savoir-faire artisanal

L'atelier Spenlehauer-Spiess-Fuchs d'Oltingue est l'un des tout derniers ateliers de fabrication artisanale de poêle de masse (Kachelofa) et de carreaux de céramique. Il compte actuellement quatre salariés : le céramiste Dominique Spiess, le poêlier Christian Fuchs, le céramiste-poêlier Victor Walter et une apprentie céramiste-modéleur, Lisa Marie Allet. Cet atelier a été créé en 1983 par Pierre Spenlehauer : originaire de Biederthal, ce maçon avait appris l'art traditionnel du Kachelofa auprès des anciens de son village. Il avait bénévolement remonté les Kachelofa de l'Écomusée et transmis son savoir-faire à Christian Fuchs, spécialiste de la maison alsacienne. L'appellation poêle en faïence n'est pas déposée. Le poêle en faïence traditionnel est un poêle de masse fait de briques réfractaires qui retiennent la chaleur. La plupart des poêles en faïence que l'on trouve aujourd'hui sur le marché sont fabriqués industriellement : ils sont en fonte, dégagent de l'air chaud rapidement mais n'accumulent pas la chaleur. Ils doivent être alimentés en permanence. **SE RENSEIGNER** Tél. 06.73.07.32.89. Site : [www.poeledetradition.com](http://www.poeledetradition.com)



Victor Walter au Bollenberg : « Nous avons restauré ce poêle de 1880. »



Pierre Meyer : « Je chauffe ma maison avec ce Kachelofa de 1870 en faïence de Sarreguemines. »



Christian Fuchs : « Ce poêle bourgeois de ville mérite d'être restauré. »



Sur ce vitrail, les parents Meyer devant un Kachelofa du Vieux pressoir : rustique, façon Soufflenheim.



Détail d'un carreau de la collection de la famille Meyer, rajouté au poêle qui vient d'être restauré.

## Les collections du Bollenberg

Au cœur du domaine du Bollenberg, à Westhalten, le restaurant du Vieux pressoir est connu pour ses étonnantes collections : la famille Meyer y a amassé des armes anciennes, des vieux meubles cirés, de la vaisselle, des objets en tous genres témoins de la vie rurale passée. Ainsi que des Kachelofa.



Au Bollenberg, Pierre Meyer, le patron du restaurant Au Vieux pressoir.

« Le Kachelofa, c'est vivant, c'est vrai. Je ne changerais pour rien au monde », assure Pierre Meyer, le gérant du restaurant du Vieux pressoir. Il y a déjà fait restaurer trois poêles en faïence et deux fours à pain par l'atelier d'Oltingue. Pour le plaisir des yeux. Et pour la douce chaleur qu'ils font rayonner l'hiver : « C'est le seul moyen de chauffage de ces deux salles à manger. Les clients apprécient. »

### « Caresse-moy et je te réconforterai »

Et les personnes chargées d'allumer le feu chaque jour ? « Ce n'est pas une contrainte, au contraire. C'est un rythme à prendre. Il suffit d'une flambée le matin pour avoir chaud toute la journée. »

Dans la grande salle à manger, un grand poêle de l'époque romantique est couvert de carreaux de Sarreguemines aux couleurs chatoyantes, d'une

grande densité décorative. Il est surmonté de cette inscription : « Caresse moy et je te réconforterai ».

Dans une salle à manger plus petite, le poêle aux carreaux verts que vient de restaurer Victor Walter date de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. « Nous avons retrouvé les mêmes carreaux dans un rayon de 10 km alentour, à Hattstatt, à Orschwihr. Tantôt verts, tantôt noirs ou bruns. Sans doute sont-ils l'œuvre du même fabricant local », estime Christian Fuchs.

Dans d'autres salles, le visiteur peut admirer des poêles qui ne sont pas fonctionnels, pour l'instant : un Kachelofa aux décors rustiques, façon Soufflenheim, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, un poêle bourgeois de ville, mal restauré par le passé, notamment par la réalisation de joints blancs entre les carreaux noirs.

« Mes parents étaient des col-

lectionneurs passionnés », relate Pierre Meyer, 64 ans. Son père, Eugène Meyer, et sa mère, Marie-Madeleine Walch, avaient quitté en 1936 leur Sundgau natal pour reprendre le domaine du Bollenberg. « Nous étions neuf enfants, sept garçons et deux filles. Ma mère a fondé le restaurant, une ferme-auberge. Plus tard, mon père a créé le premier motel, tout en continuant à exploiter les terres et les vignes. »

### Traditions familiales

La deuxième génération Meyer a préservé ces collections autant que le domaine agricole et viticole du Bollenberg. Celui-ci reste une affaire familiale où frères et sœurs, avec leur conjoint et leurs enfants, se répartissent le travail pour servir à la table de cette ferme-auberge gastronomique les produits de leur terroir. La troisième génération s'apprête à prendre la relève.