

JACQUES FRIER & L'ART MYCOLOGIQUE

Senteur de terre cuite versus fragrances d'humus !

N'ayons pas peur des mots, Jacques Frier est un faussaire : chez lui, pourtant, point de billet de banque séchant illicitement sur un fil mais des milliers de champignons parfaitement indigestes – bien qu'appartenant souvent à des espèces comestibles. Tous sont faux mais semblent aussi vrais que nature ! Leur concepteur n'a d'équivalent nulle part...



Jacques Frier, un céramiste mycophile passionné.

Texte et photos
Yves THONNÉRIEUX

contact@naturailles.net



Un panier alléchant de tricholomes prétentieux (Tricholoma portentosum). Vrais ou faux ?

Jacques Frier a les contours imprécis de celui dont le parcours n'a jamais été linéaire. A 64 ans, il dit, sans entrer dans les détails : « Chaque jour qui passe est un cadeau. Né avec une maladie qu'on ne savait pas guérir à l'époque, j'en ai réchappé par une simple opération... du Saint-Esprit. Je fais donc du "rab" depuis le départ... ».

Après une enfance sans histoires et des études secondaires hôtelières, il se retrouve comme steward sur un bateau de croisières. En 1977, changement de cap radical : il aime conduire et prend un poste de chauffeur-livreur dans un laboratoire photographique de Vienne. Vingt-deux années s'écoulent ainsi à véhiculer quotidiennement en solo les souvenirs sur gélatine des uns et des autres.

Naturaliste engagé

Elevé dans un environnement cynégétique, deux pans complémentaires de la personnalité de Jacques se sont forgés très tôt : un dégoût définitif pour la chasse mais **un puissant intérêt pour la nature sous ses différents aspects**. « Très jeune, j'étais un contemplatif de tout ce qui m'entourait et j'avais un penchant pour l'ornithologie qui ne s'est jamais émoussé. La passion des champignons est venue après 40 ans, lorsque j'ai commencé à les reproduire. Mais à l'âge des culottes courtes, je partais les cueillir avec mon père dans les forêts du massif du Pilat. »

Avant que la **mycophilie** (il préfère ce terme à celui de mycologie, car il estime avoir encore beaucoup à apprendre) ne l'accapare, Jacques a été un précurseur dans l'étude et la protection de l'aigle de Bonelli et du percnoptère d'Égypte en Rhône-Alpes, comme bénévole du FIR (le Fonds d'intervention pour les rapaces aujourd'hui rattaché à la LPO). Il s'est aussi impliqué parmi les premiers au sein du CORA (Centre ornithologique Rhône-Alpes) pour que la chasse printanière des palombes, sur le col ardéchois de l'Escrinet, soit sanctionnée après des années d'affrontements verbaux, voire physiques, avec un collectif de porteurs de fusils locaux soutenus par le laxisme des services administratifs. Parmi ses compagnons de lutte figure un certain Allain Bougrain Dubourg...

La nature dans l'œuvre de Jacques Frier

Naissance d'un artiste

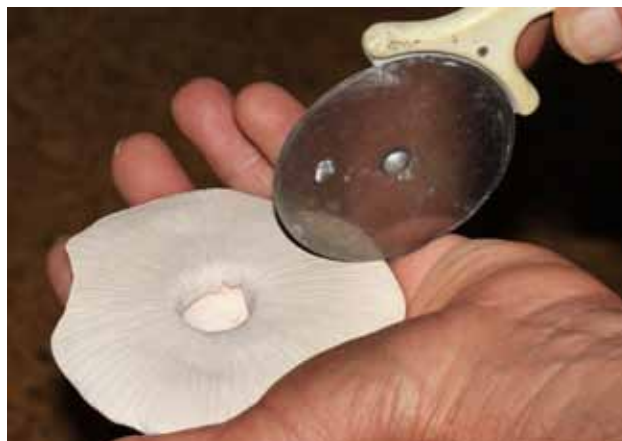
1997. Jacques est toujours chauffeur-livreur mais un tournant (n'ayant rien à voir avec la conduite) est pris : il devient fournisseur de répliques de champignons pour une grosse entreprise qui, parmi ses services, propose aux officines d'habiller leurs devantures avec des éléments de décor liés aux saisons. Les champignons naturels étant des denrées périssables, les fac-similés mycologiques de Jacques connaissent un certain succès.

Ses premiers champignons datent de 1992. L'argile remplace bientôt le bois car la terre modelée, bien plus que la matière ligneuse, permet au naturaliste dans l'âme qu'il est depuis toujours d'apporter un maximum de réalisme à ses productions. D'un essai à l'autre, la technique se perfectionne jusqu'à atteindre un degré de crédibilité saisissant. Ce travail est assez vite remarqué et, en 1999, Jacques participe à Paris au Salon international des techniques muséographiques. Trois ans plus tard, il est inscrit à l'annuaire des fournisseurs de musées. Les commandes parviennent des muséums d'histoire naturelle de Lille, de Grenoble, du Mans, du musée du Champignon de Saumur, du Mycorama de Cernier (Suisse), ainsi que de diverses structures réalisant des vitrines pédagogiques ou des parcours fléchés en plein air. Les expositions mycologiques, les foires thématiques, les salons artistiques, éparpillés aux différents coins de l'Hexagone sont des espaces de vente ponctuels permettant à Jacques de tenir jusqu'à sa retraite, en 2008. C'est là qu'il met un terme à cette vie nomade en ouvrant, en 2005, un site Internet (www.mycoscoop.com), devenu sa vitrine permanente.

Fin de la cuisson au four à céramique.



Jacques Frier a fait don en 2012 d'un certain nombre de ses œuvres à l'Harmas de Jean Henri Fabre (propriété gérée par une antenne du Muséum national d'histoire naturelle de Paris) à Sérignan du Comtat, près d'Orange.



Retraite créative

La fibre artistique, Jacques l'a, ô combien ; mais la bosse du commerce lui est parfaitement étrangère... Il ne fonctionne qu'à la seule motivation. Des milliers de champignons appartenant à 160 espèces environ sont déjà cuits mais attendent dans une remise poussiéreuse d'être peints – le seront-ils d'ailleurs un jour ? Parfois, l'acquisition d'un sac de pâte à grès et l'envie de réaliser une nouvelle série de bolets, d'amanites ou de morilles occupent Maître Jacques plusieurs semaines d'affilée (« Je suis pris par le pain de terre sur la planche ! », précise-t-il pour justifier ces épisodes de modelage quasi compulsifs). Résultat probant : au cours de l'année 2012, Jacques est sollicité par le célèbre chef étoilé Régis Marcon, de Saint-Bonnet-le-Froid, qui a récemment ouvert une boutique du champignon dans un petit village de Haute-Loire.

Des outils ingénieux

Il est difficile d'imaginer, en voyant l'incroyable réalisme des œuvres de Jacques, que leur conception prend place sur un coin de bureau bien inférieur au mètre carré ou plus souvent encore sur un étroite séparation en carrelage entre la cuisine et la pièce à vivre ! L'outillage laisse aussi songeur : ce sont parfois **des instruments détournés de leur fonction primitive**, comme cette antique roulette à pizza servant à tracer la structure rayonnante du sporophore des plus gros champignons à lamelles ! Les alvéoles d'une morille sont redevables à l'application cent fois répétée d'un caillou au format réduit qui vient s'insérer dans la matière tendre ; un stipe de bolet devient plus crédible encore quand une coquille de noix, délicatement imprimée sur la glaise, reconstitue son réseau ; les milliers de tubes du même bolet apparaissent, comme par miracle, par tamponnage d'une petite brosse en plastique sans âge.

Le modelage entièrement réalisé à la main rend chaque pièce unique, même si quelques moules servent à confectionner des salières/poivrières figurant des petits bolets et des morilles en terre cuite. Au fil du temps, des éléments de réalisme poussés à l'extrême sont venus se greffer sur l'étape du modelage de la terre souple : des gouges restituent les imperfections d'un carpophore rongé par les limaces ou

grignoté par les incisives d'un mulot. **Le sens aiguisé de l'observation de l'artiste trouve ici matière à s'exprimer pleinement !**

Avant d'aborder la colorisation de ses œuvres, évoquons les jours ou les semaines de séchage à l'air libre des formes modelées, puis le passage dans un four électronique à 980 °C. Des champignons d'un blanc mat homogène en ressortent : la seconde phase artistique peut alors commencer. Elle met à nouveau en pratique la connaissance approfondie de chaque espèce afin de lui apporter son habillage pour l'éternité – l'éternité à condition d'en prendre soin, car les objets sont fragiles ! De la peinture acrylique diluée entre en scène ; et, quelquefois, du brou de noix vient à la rescousse. Il faut ensuite reconstituer avec une colle idoine les sujets peints en deux parties – pied, chapeau. **La touche finale est d'une ingéniosité absolue.** Consommateur invétéré de café, Jacques a saisi le parti qu'il pouvait tirer du marc qui s'accumule tasse après tasse dans les filtres en papier. Appliquée au bon endroit avec un pinceau trempé dans un fond de colle à bois, cette poudre brune miraculeuse imite de façon parfaite le substrat terreux qui reste collé aux vrais champignons que l'on cueille ! Il suffisait d'y penser...

La suite peut prendre la forme d'une composition sur un socle minéral ou en bois, avec un environnement de mousse, de lichen... ou de limaces en céramique.

Un éternel indigné ? Ayant mené bien des combats, y compris contre ses propres démons, Jacques est surtout un « écorcé vif » à la sensibilité exacerbée. Quelque peu égaré dans une société qui marche sur la tête, il se protège sous une carapace de grand bougon désabusé. « Un pessimiste est un optimiste qui a vécu », dit-il souvent. Lorsqu'il ne fulmine pas contre la tournure des choses et contre ceux qui suivent le troupeau, il revient à ses fondamentaux : le modelage, mais aussi l'aquarelle et la poésie, son jardin secret (à défaut d'avoir su dénicher un éditeur). Les champignons et les vers : quoi de plus naturel en somme ! Si vous passez par son génial capharnaüm de Saint-Maurice l'Exil, près de Condrieu, il se fera un vrai plaisir de vous introduire dans son univers de pholiotes, de russules, d'amanites et de chanterelles en terre cuite.

P. 42, de haut en bas, lames d'un champignon gravées à l'aide d'une... roulette à pizza ; amanites tue-mouche (*Amanita muscaria*) et tricholome pied-bleu (*Lepista nuda*) ; les finitions d'une morille au pinceau.

A droite, des pholiotes du peuplier (*Agrocybe aegerita*) si ressemblants.

Quand la forêt prend feu, que l'automne rougit,
Après que son sous-bois a bu des cubis d'eau
Soudain après l'ondée le champignon surgit
Secoué par le bas d'alibi libido.
Mais quand la mouche y pond et que le ver s'en mêle,
Que l'an vire à l'hiver et que le ver s'y pèle¹,
Adieu le bolet beau et gentils mousserons,
La trompette en sourdine et dame craterelle :
Rabougris, moribonds, déconfits, pèle-mêle,
En moins de deux assauts ceux-ci tout mous seront !

Un poème inédit de Jacques Frier extrait de son recueil *Des vers crus dans la terre cuite*.

1- Clin d'œil au bolet changeant (*Leccinum versipelle*). NdA

