

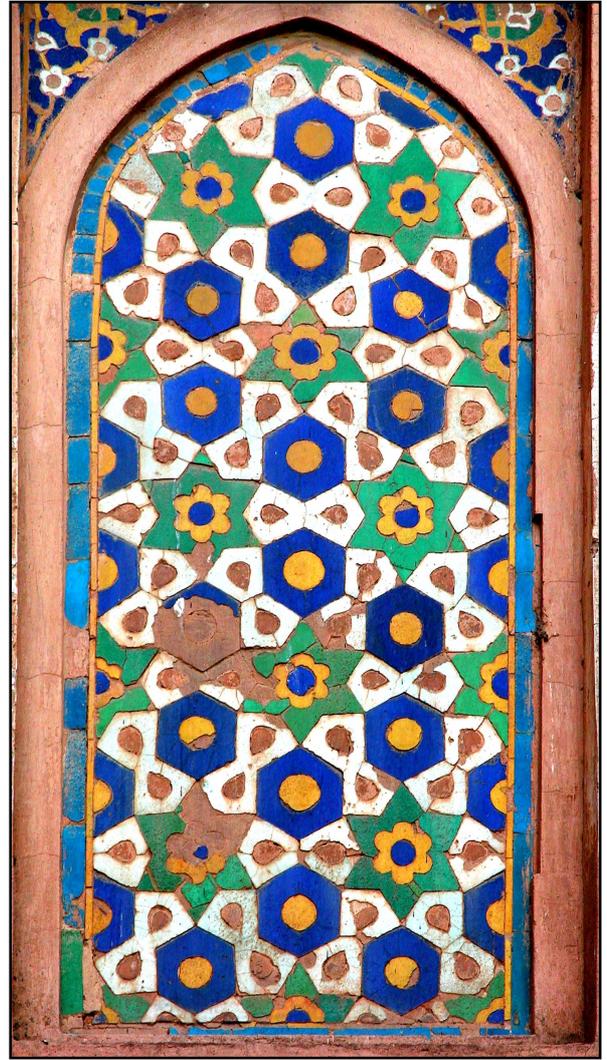
# La route des Arabesques



**V. Les zelliges.  
Chaque couleur, une pièce.**

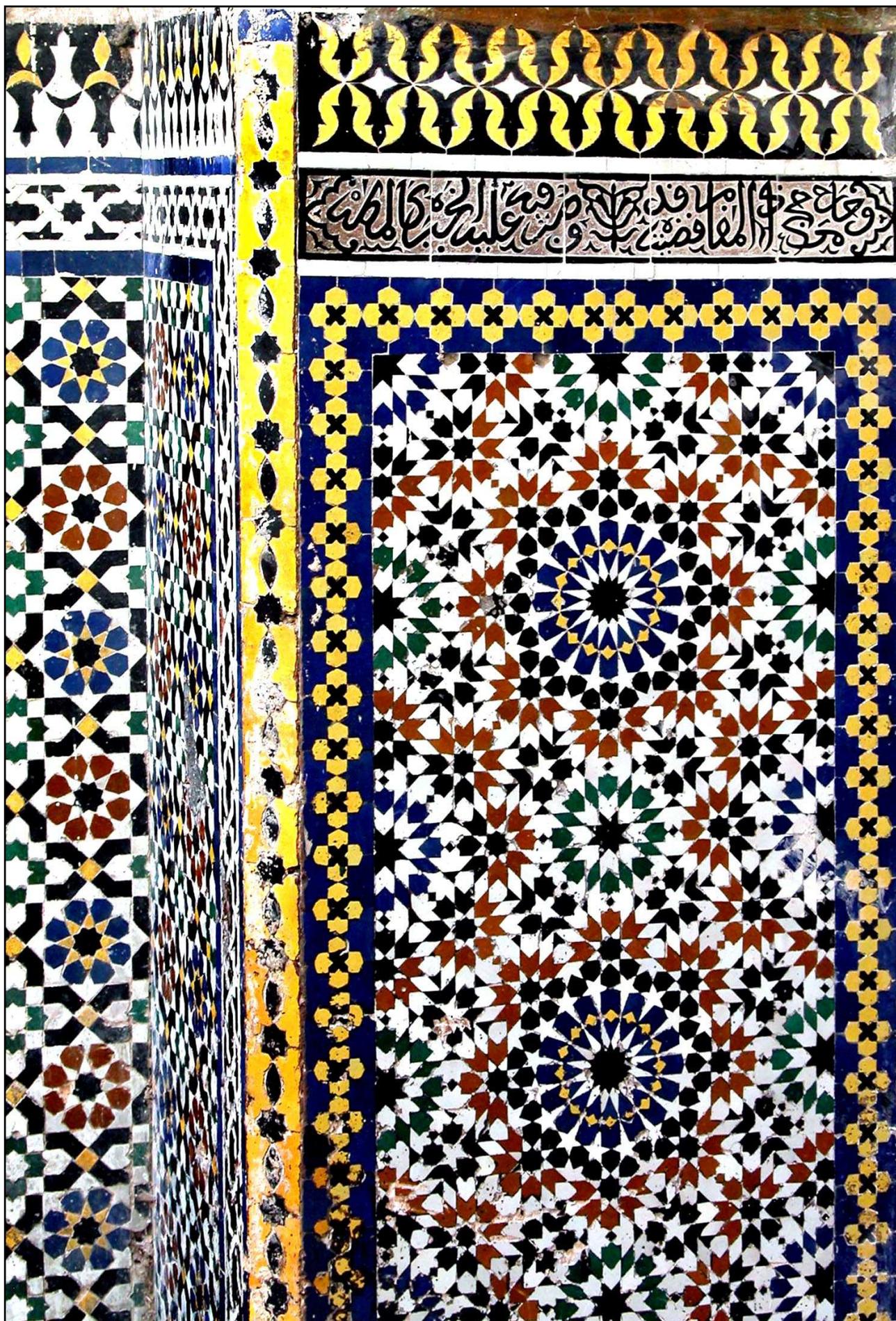


*Samarcande : zelliges de Shah-I-Zinda particulièrement remarquables.*

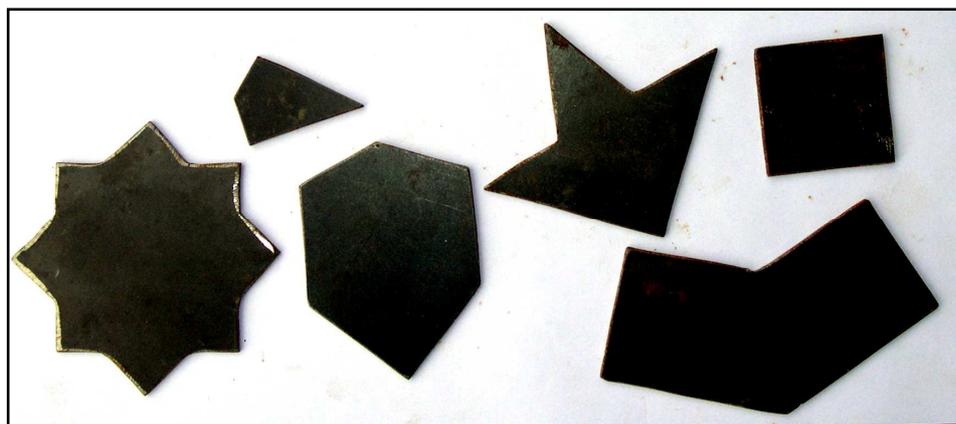
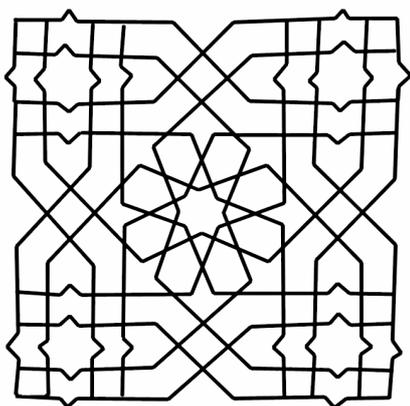
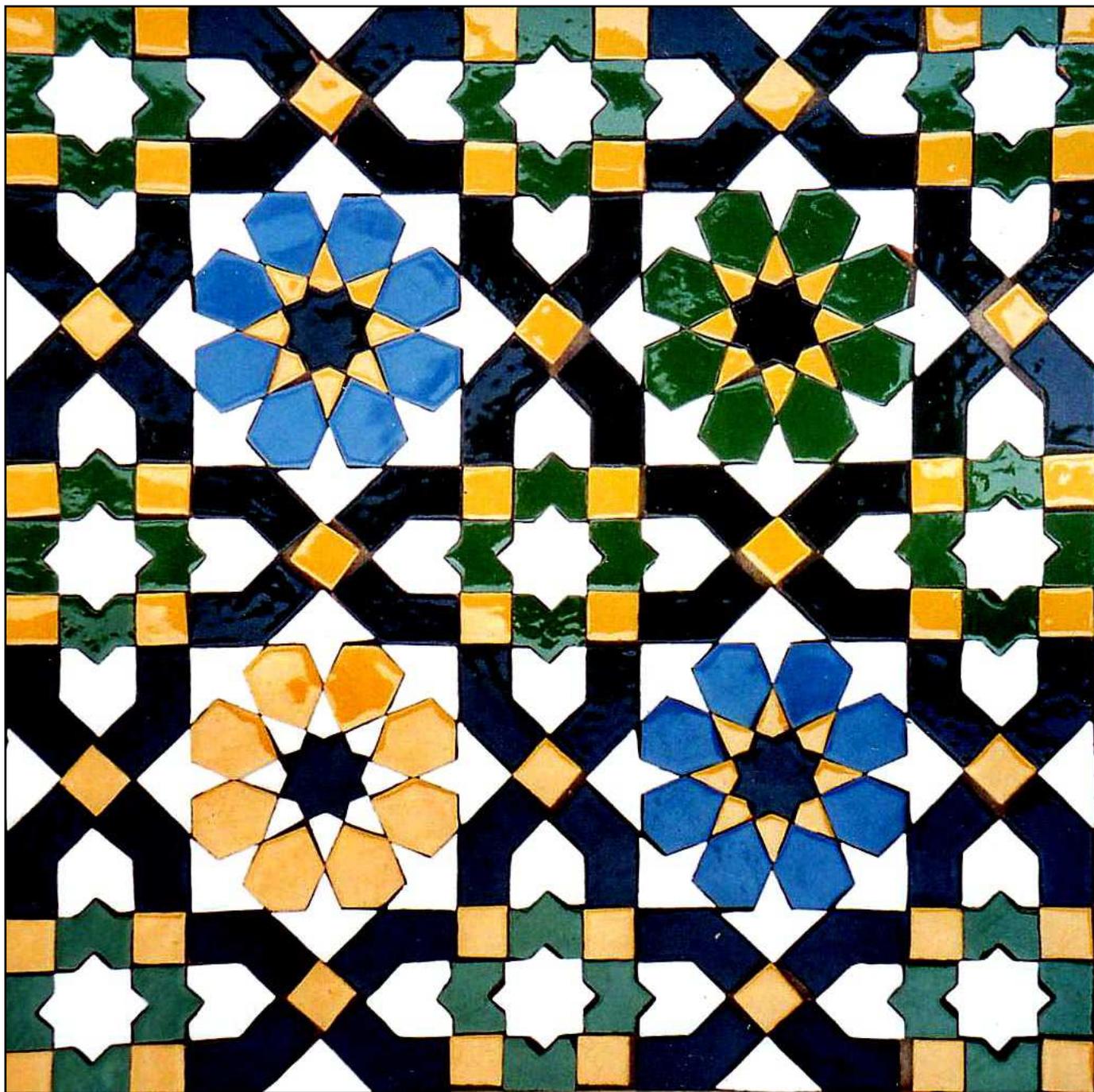


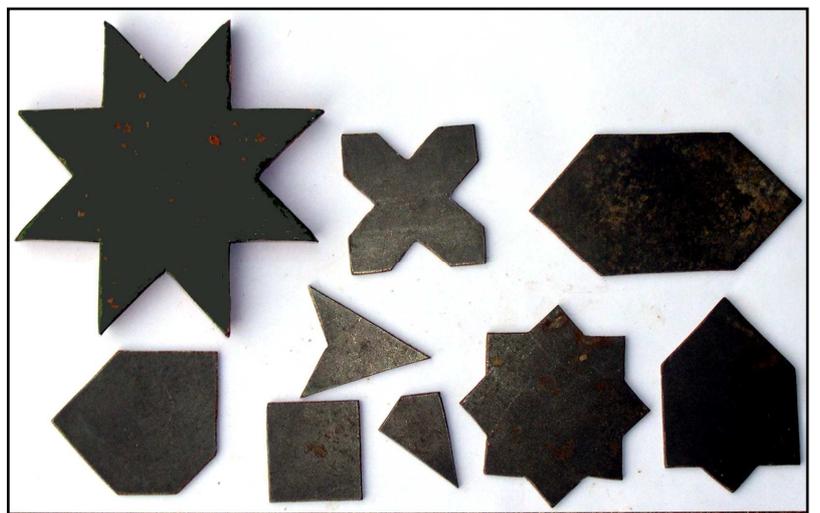
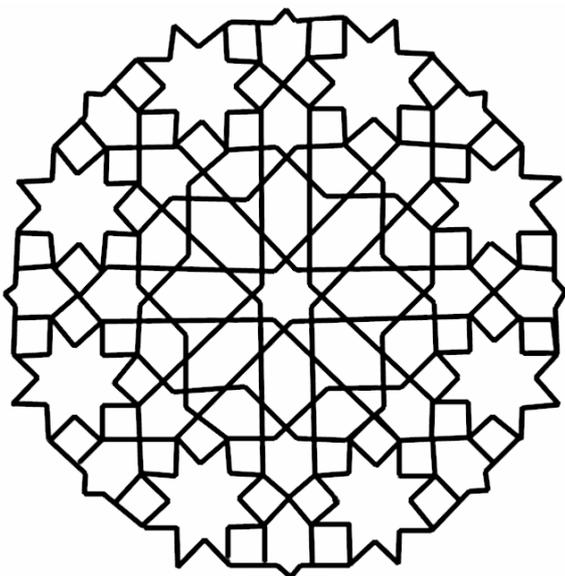
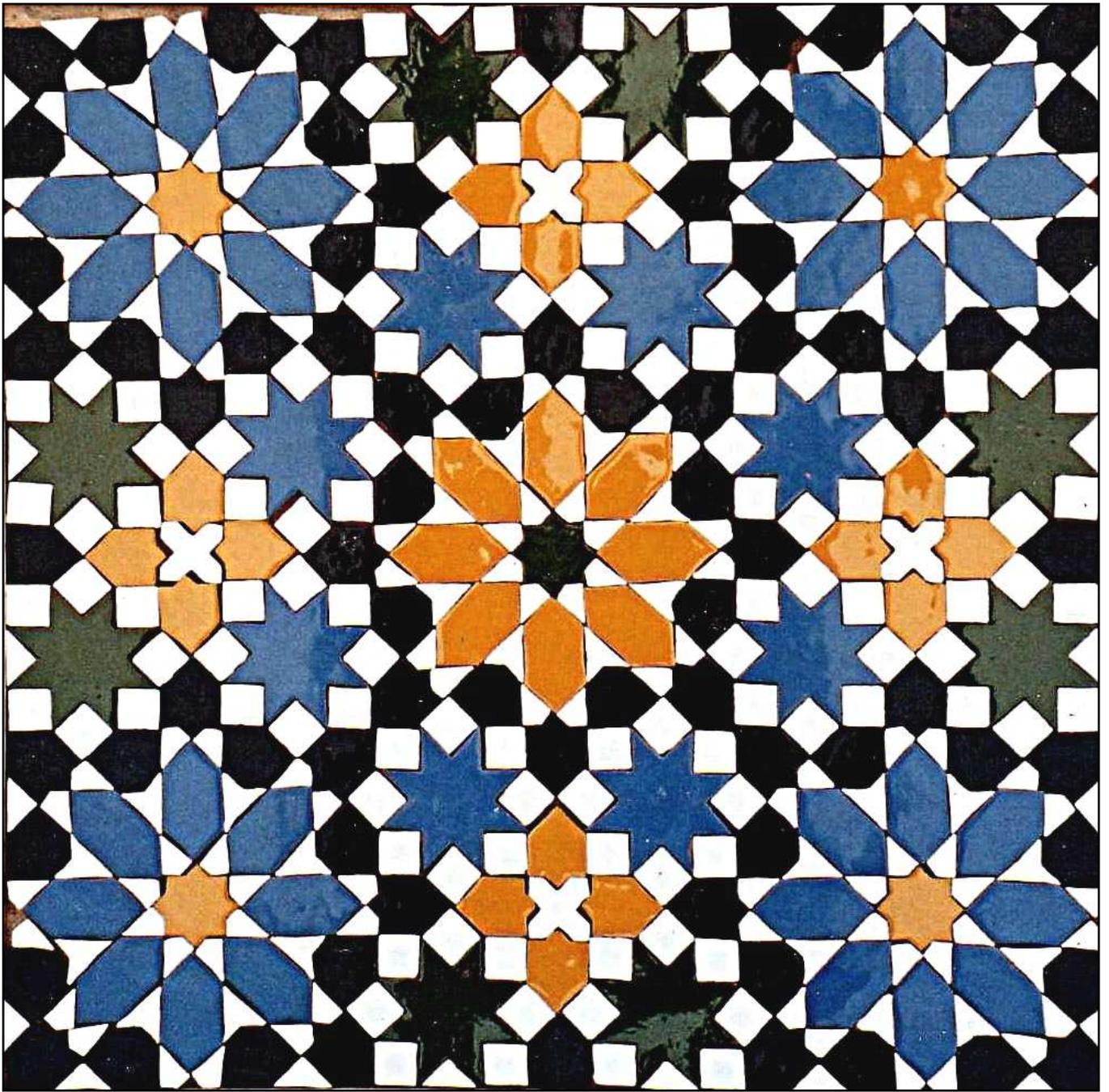
*Zelliges de type timouride de l'entrée du fort d'Agra. Un des rares exemples visibles aux Indes.*

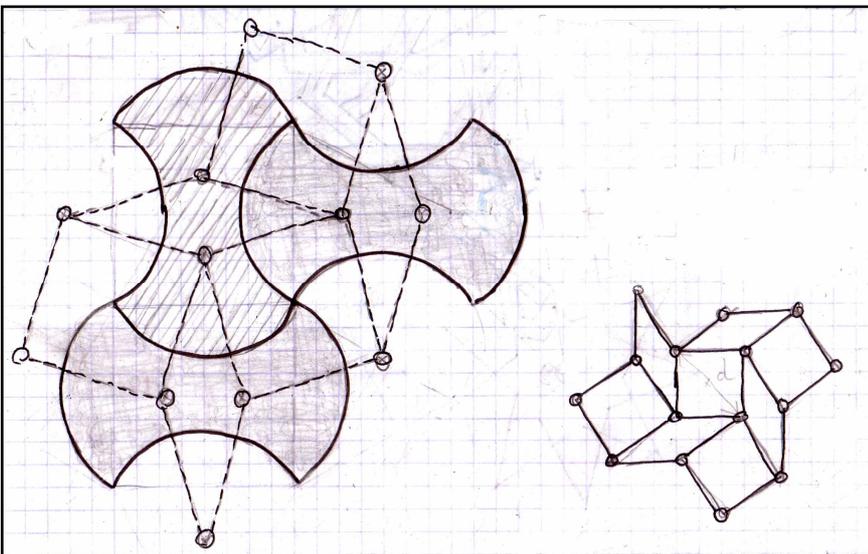
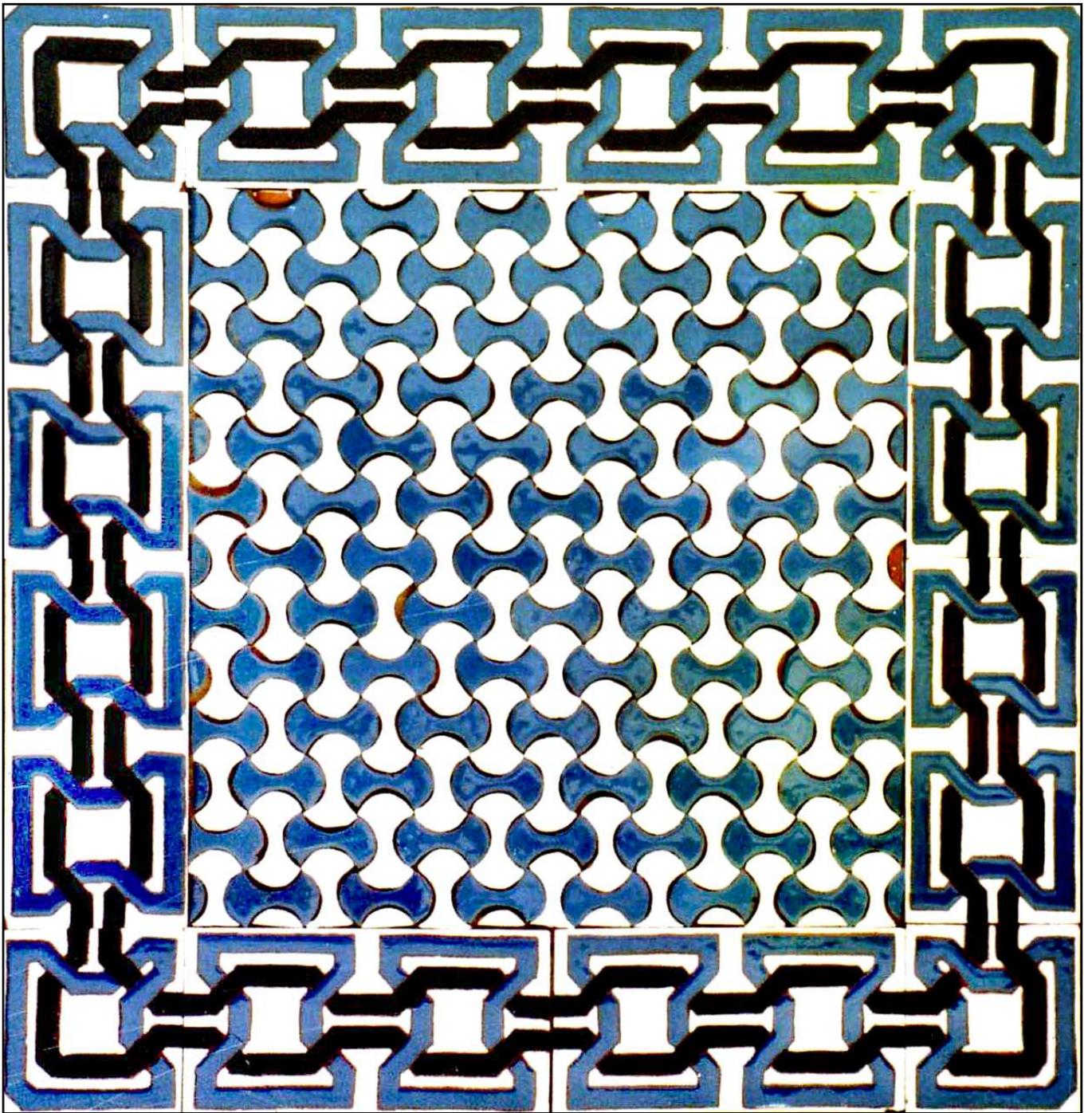


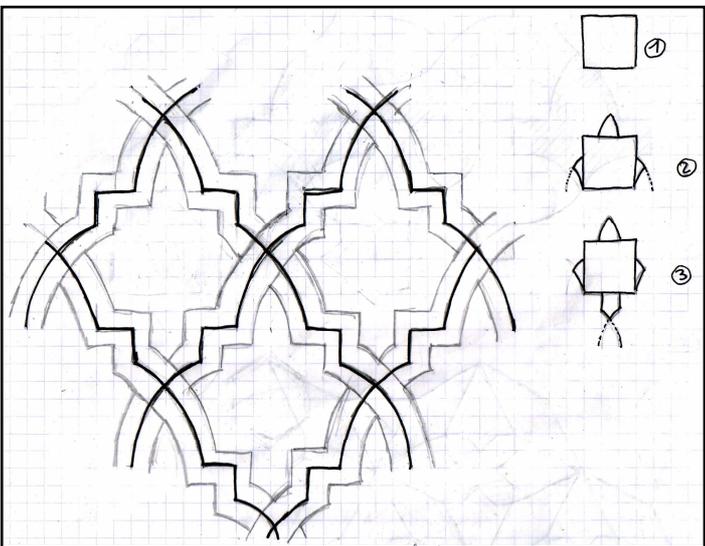
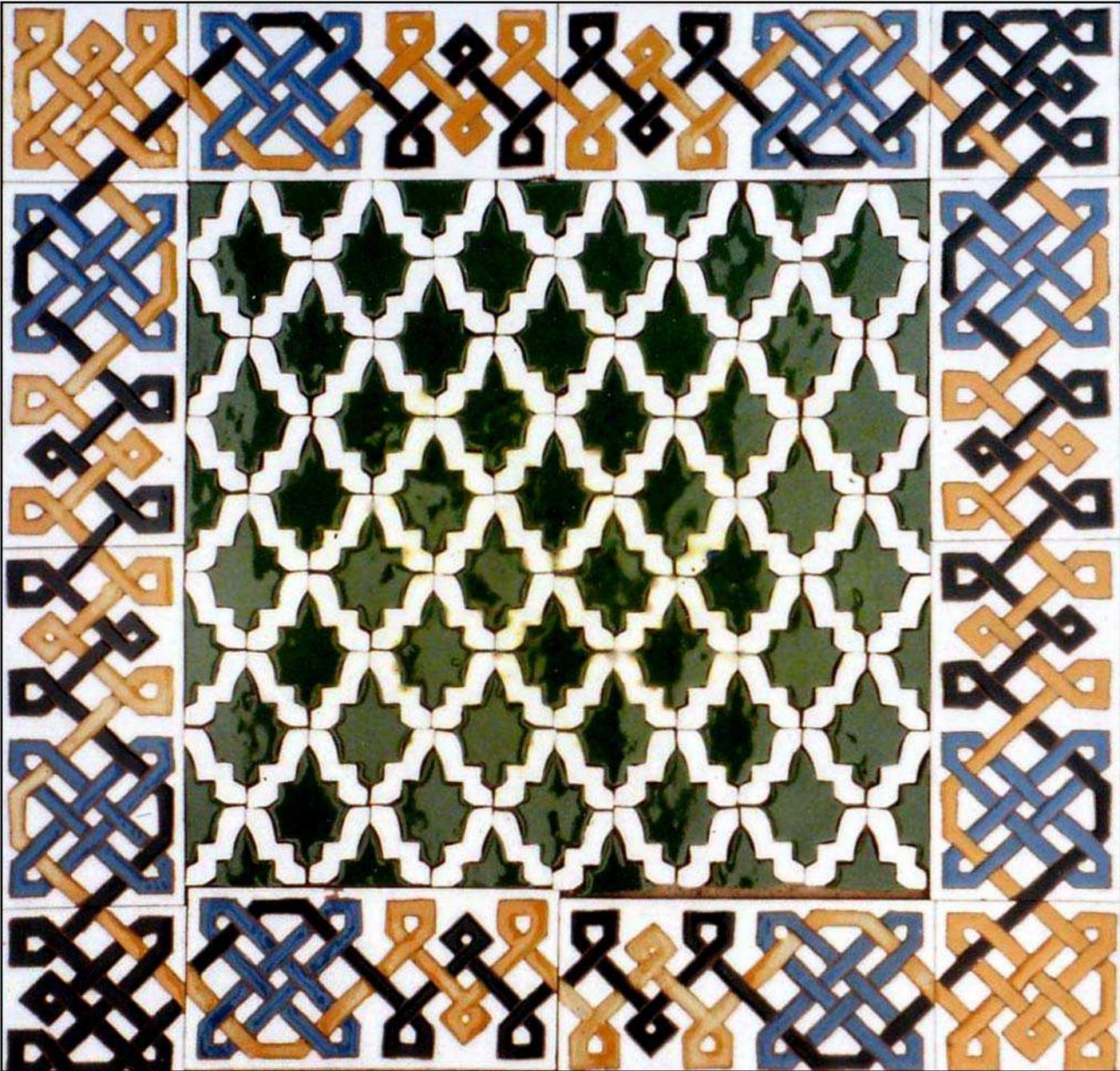


*Panneau de zelliges de la Zaouïa de Moulay Idriss dans la médina de Fès.*











*Médersa Es Sahrij à Fès.*

- Origine : zelliges timourides découpés d'Asie Centrale.



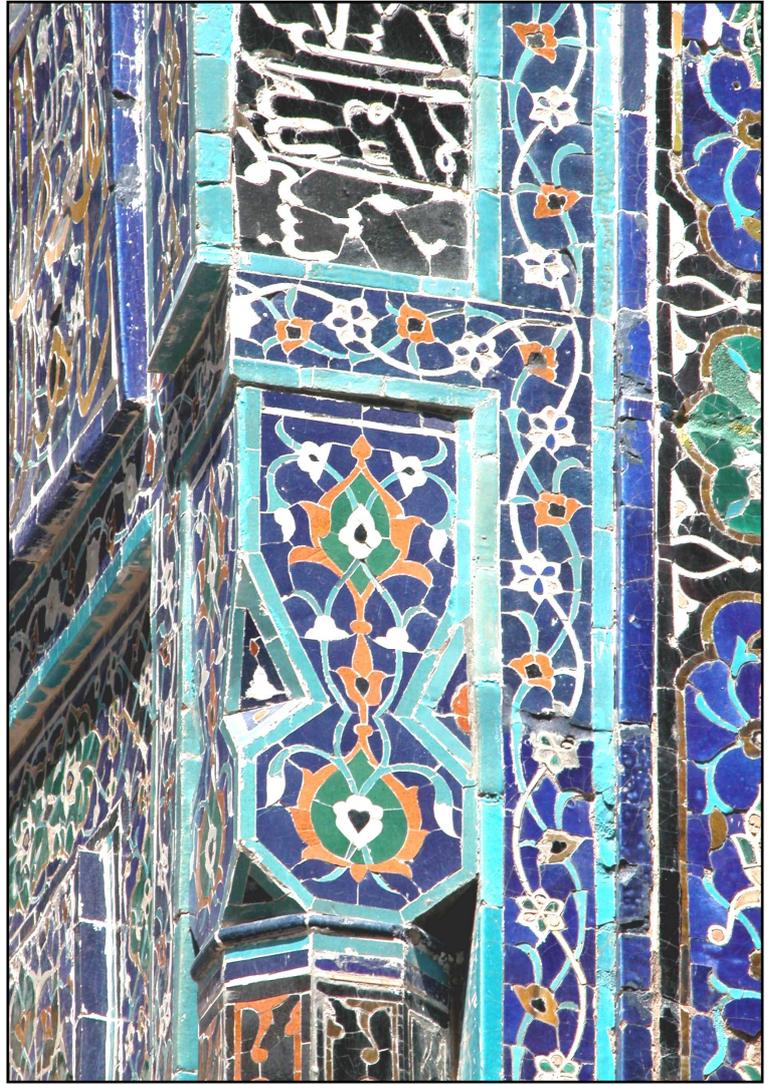
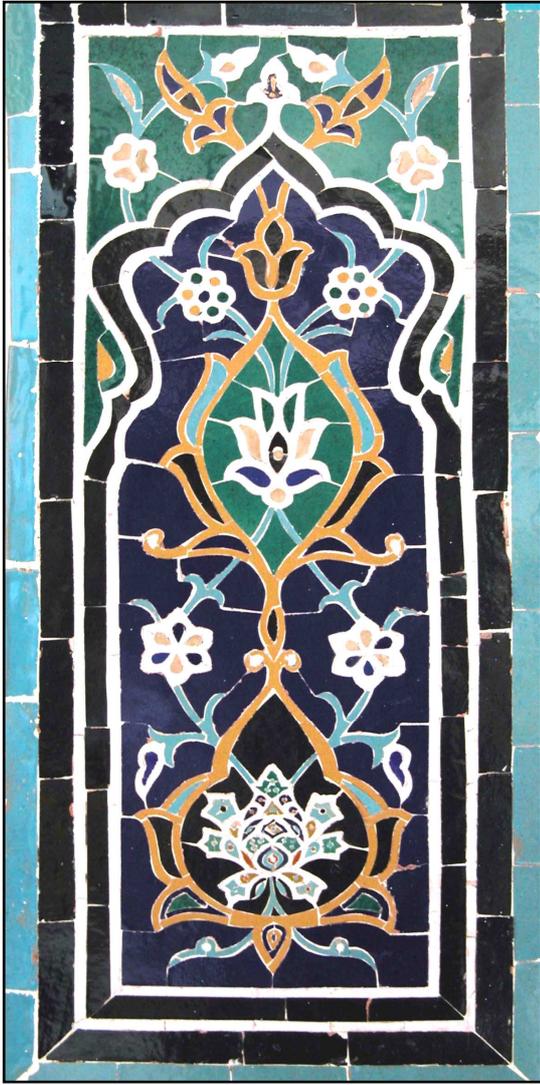
Fragment de plan ayant servi à la restauration de la médersa Oulough Begh à Boukhara :

- Le motif est dessiné à la main sur du papier.
- Tout les pièces sont découpées, numérotées et classées selon leur couleur
- Elles sont collées sur des carreaux 10 X 10 de type Kashi et achevées au touret. Le papier servant de gabarit.
- Pour terminer, le motif est reconstitué à l'envers et coulé dans une chape de ciment armé de quelques centimètres d'épaisseur.



*A gauche, paquets de kaschis à découper et au dessous découpage au cutter des différentes pièces.*

*A droite, paquet de zelliges de différentes couleurs prêt à être assemblés.*



*Zelliges timourides de la nécropole de Shah-I-Zinda à Samarcande.*

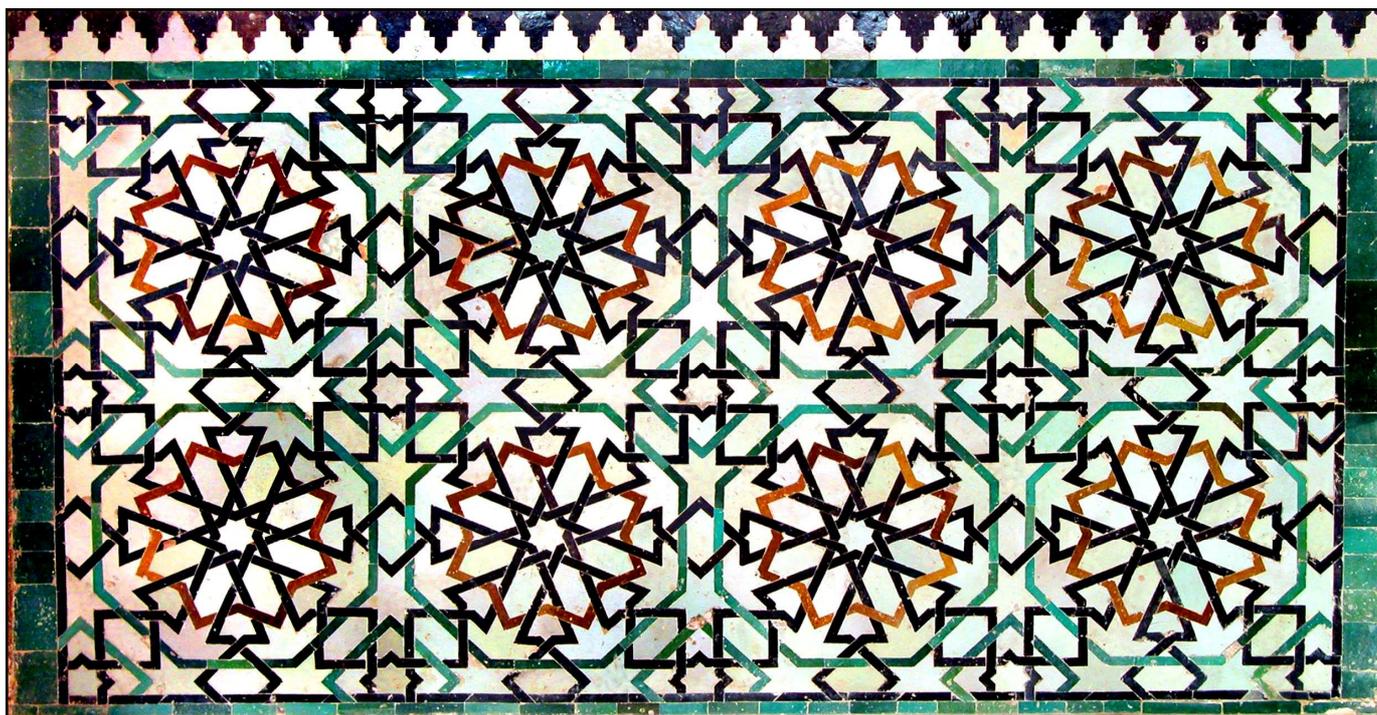


- Eliges découpées de Fès :

L'art de l'élige dont l'origine se situe en Perse s'est développée en Asie centrale, à Samarcande, vers le XIV<sup>ème</sup> siècle à l'époque timouride. Suivant la route de l'Islam, elle à émigré vers la même époque au Maghreb, chez les Mérinides. Les artisans mérinides, pilotés par des artistes musulmans chassés du sud de l'Espagne (Andalousie) par les rois catholiques et leurs persécutions, ont construit le système modulaire andalou toujours en usage au Maroc. Ce système, avec pour modèle l'étoile à huit, permet de standardiser la fabrication en limitant le nombre de pièces.

Devant la lenteur et le manque d'artisans capables de découper les kaschis, les éliges ont été supplantées, à Ispahan sous Chah Abbas II, par la méthode de la corde sèche, méthode beaucoup plus productrice ; deux facteurs, liés aux arts du feu, ont influencé transition :

- La maîtrise des hautes températures de cuisson de l'émail.
- Une meilleure connaissance de la chimie des émaux, en particulier l'apparition des fondants dont le dosage permettait de régler leur température de fonte et d'avoir ainsi, sur un même biscuit des couleurs différentes cuisant à la même température.

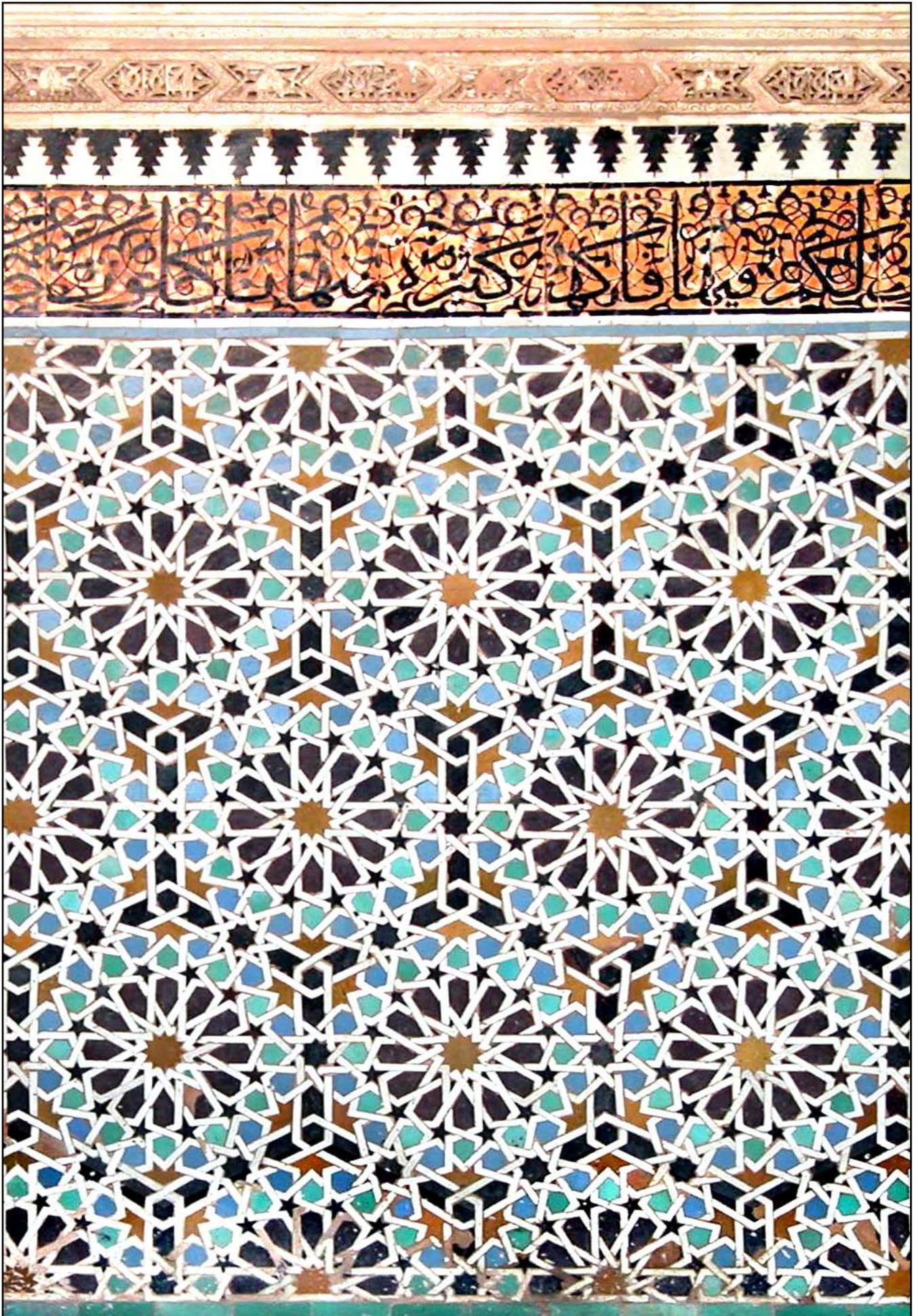


*Entrelacs colorés de la médersa Bou Inania à Fès.*

La technique des éliges a cependant perduré au Maroc et s'est développée, en particulier à Fès, grâce à la qualité de la terre présente sur le site : cette terre une fois cuite reste friable et se tranche facilement d'une manière nette sans s'écailler.

Une seule cuisson suffit : tout comme les kaschis de Perse ces carreaux 10 X 10, émaillés de différentes couleurs, sont cuits traditionnellement avec des noyaux d'olive. Le motif est tracé sur l'émail, la difficulté consiste à découper chaque pièce sur le carreau en utilisant une enclume et un marteau tranchant. L'opération est très délicate, demande une grande maîtrise et ne peut être effectuée que par des artisans chevronnés ; c'est dans cette manipulation qu'intervient la qualité particulière de la terre de Fès. Le panneau d'éliges, assemblé à l'envers et renforcé par une cape de ciment armé, est prêt pour la pose.





*Panneau de zelliges de la médersa Ben Youssef de Marrakech.*

- Les éliges tranchées ; éliges de Tétouan

Les éliges tranchées demandent moins de compétence car la découpe s'effectue au couteau sur la terre non cuite, préalablement débitée en plaques. Chaque pièce est ensuite séchée et cuite pour fabriquer le biscuit. L'émaillage nécessite une deuxième cuisson.



### Découpe de la terre en tranches :

Le pain de terre se débite en plaques avec un fil, un premier séchage partiel précède l'opération de découpe.

### Séchage de la terre en plaques :

Les éliges ne peuvent pas être taillées à ce stade là car la terre est trop molle. Ces plaques sont donc mises à sécher lentement pour éviter qu'elles ne se fendent lors du retrait de séchage.



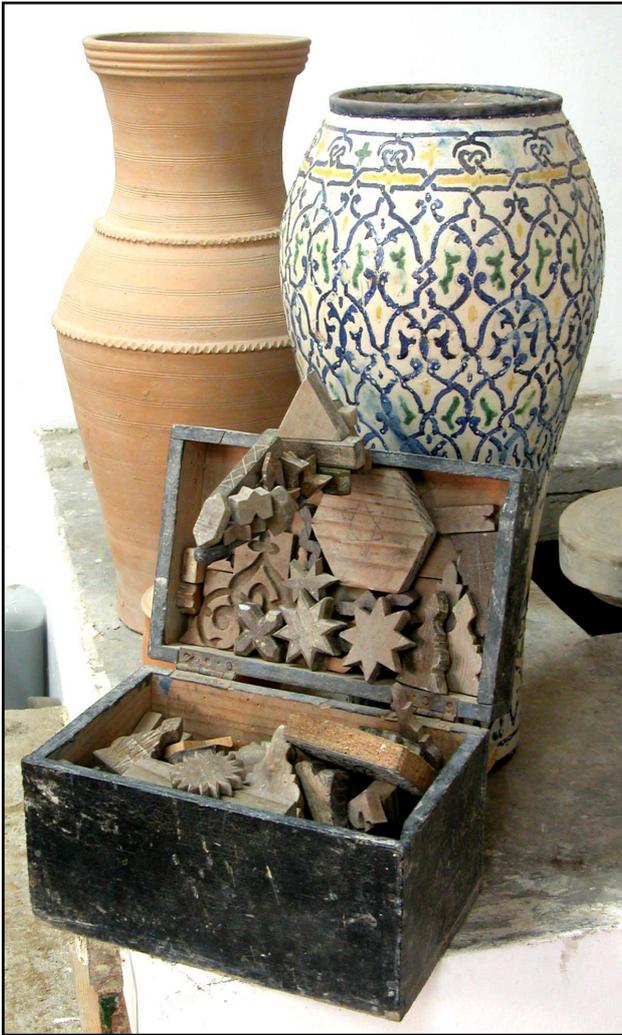
### Tranchage des éliges :

Lorsque les plaques ont la souplesse du cuir, le séchage est parfait pour l'opération de tranchage. La découpe s'effectue en suivant avec un tranchoir les contours du gabarit

### Séchage, émaillage et deuxième cuisson.

Ces pièces sont alors mises à sécher sur des claies dans un endroit bien ventilé ou dans le four à une température inférieure à 100 °, la terre s'éclaircit progressivement jusqu'à son complet séchage. La première cuisson prépare le biscuit qui est ensuite émaillé ; la deuxième cuisson, celle de l'émail, s'effectue à 980°.





*Caisse du trancheur de zelliges avec toute la collection de gabarits nécessaire.*



*Pièces tranchées, séchées, émaillées et cuites. L'angle de coupe rentrant permet un meilleur assemblage au final.*

Les avantages de cette méthode sont multiples :

- Facilité de fabrication ; seul un spécialiste peut découper des éliges sur un kaschis alors que le tranchage de la terre ne présente aucune difficulté.
- La surface de l'émail de chaque pièce est bombée, ce qui accentue le reflet et les jeux d'ombre et de lumière.
- De nombreuses qualités de terre peuvent être utilisées.

Les inconvénients sont nombreux :

- Le retrait de la terre au séchage déforme les pièces, demandant des joints importants et visibles.
- Deux cuissons sont nécessaires.



## Découpe et séchage de la terre :



Les gabarits de tôle, qui servent de guide pour trancher les pièces correspondantes, sont plus grands que le modèle désiré car un certain retrait de la terre s'effectue au séchage et à la cuisson.

