

FOUR PRIMITIF

PRÉPARATION :

- Modelages en terre : ces pièces qui doivent être réalisées avec une terre chamottée ou enrichie de quartz ou de mica (ces terres sont disponibles chez les fournisseurs de terre pas plus chères que d'autres, ou s'adresser à l'association qui dispose d'un stock acheté à la tonne).

LIEU :

- Un sol dans lequel on peut creuser une petite fosse à la pioche,



- Un lieu ouvert, pas trop près des arbres au cas où il y a du vent,

- Accessibilité à un point d'eau si possible.

MATERIAUX :

- Grille en fer, (peut être fournie par l'asso.)

- Bois : de la brindille à la bûche en passant par le tasseau (bois sec de préférence)

- Grillage style de poulailler,

- Papier journal et publicités sur papier glacé (le papier glacé se délite moins facilement que le papier journal, donc est plus pratique),

- Barbotine (terre mélangée à de l'eau) préparée 24 heures avant la construction du four.

MARCHE A SUIVRE :

- Creuser à la bêche un trou (surface variable en fonction de la grandeur du four) et un petit couloir (alandier)

- Poser la grille au-dessus de la fosse et bien la caler sur des briques ou des pierres,

- Empiler les pièces sèches en pyramide sur la grille,



- Poser des brindilles contre les pièces, puis des petites branches, des tasseaux jusqu'aux bûches,

- Dérouler le grillage et le placer contre le bois en laissant une cheminée en haut du monticule,

- Bien mélanger la terre et l'eau dans un grand récipient,



- Plonger des feuilles de papier journal dans la barbotine et les appliquer sur le grillage : appliquer 10 couches de papier barbotiné en prenant soin de bien couvrir l'ensemble de la pyramide.



CUISSON :

- Paramètre essentiel : le temps !! il va falloir être patient !!

- La cuisson va durer plusieurs heures : la prévoir donc sur une journée ou en fin de journée pour y inclure une veillée (la nuit, le feu, c'est magique !!)



- La montée en température doit être lente en raison de la présence d'eau dans la terre ; la formation de vapeur d'eau peut entraîner un éclatement des pièces, d'où une progression lente et attentive (mais il n'y a rien de très compliqué techniquement),

- Première phase : le dégazage, pendant 2 heures consiste à alimenter un petit feu devant l'alandier afin de terminer le séchage de la terre,

- Petit à petit après deux heures de dégazage, des braises sont poussées dans le foyer,

- Il est important de ne pas aller trop vite sachant qu'une fois que le feu aura gagné le coeur du four, on ne pourra plus maîtriser son intensité,

- A partir de 500 °C, la terre est déshydratée ; l'argile a perdu sa plasticité ; l'argile est à ce stade très friable mais elle ne peut plus être réemployée en tant qu'argile modelable. On peut donc charger le foyer pour monter en température pendant quelques heures : les buches peuvent être placées directement dans le foyer sous la pyramide (les flammes viennent lécher les pièces dans le four et s'échappent par la cheminée : c'est très beau, notamment la nuit !!)

DEFOURNEMENT :

- Il faut laisser refroidir le four progressivement,



- Il suffit de casser la coque pour défourner : les couches de barbotine mêlée au papier ont séché pendant la cuisson, formant une croûte isolante,

- On découvre alors les pièces cuites : la terre change d'aspect et de couleur, le bois peut laisser des traces de la cuisson sur les pièces,

- On peut laver les pièces biscuitées souvent couvertes de cendres de papier et de bois,
- Le four primitif est un four unique : il est cassé lors du défournement et ne pourra resservir hormis la fosse et l'alandier.

COÛT :

- La cuisson primitive peut rentrer dans le cadre d'un projet scolaire : le modelage préalable doit être mené selon quelques consignes importantes afin de ne pas prendre de gros risques d'éclatement lors de la cuisson. L'animatrice peut accompagner le professeur des écoles et les enfants dans la réalisation du projet-terre ;
- Tarif : 30 €/heure (+ frais déplacements)