



Site internet : « <https://www.canopee12.fr> »

FaceBook : « <https://www.facebook.com/imod12/> »

Email : « canopee12.asso@gmail.com »

Four à pain en terre argileuse et paille

La mise en œuvre est simple, facile et rapide à mettre en place.

Les matériaux :

- De la terre argileuse,
- De la paille (végétal),
- Des baguettes de d'osier,
- Un support solide pour le four,
- Une planche de bois ou une lauze pour la porte.

La **terre** que l'on trouve pas loin, pas végétale (pas de surface donc) et suffisamment **argileuse** pour être collante si elle est humectée.

Le **végétal** nécessaire pour armé la terre, de la paille, du foin, de l'herbe que l'on a coupée et que l'on fait sécher.

Réalisation du torchis en mélangeant **argile** et **eau** dans une **brouette**, consistance pâte à crêpe épaisse et ajouter progressivement le **végétal**, qui doit être bien entouré de glaise à la fin, car c'est la terre qui assure la cuisson du pain (inertie thermique) le végétal n'est que le lien.



Réalisation de la sole à partir du mélange terre argileuse et végétal.



Délimitation du four et pose du gabarit avec des baguettes d'osier sur la sole.

Saule, peuplier, frêne marchent aussi, le noisetier est plus cassant.



Pose des pâtons de torchis les uns à côté des autres, puis les suivants en montant couche par couche.

Les pâtons doivent se poser les uns sur les autres, sans qu'ils appuient sur la voûte de branche, en encorbellement.



Pose d'un gabarit en bois pour coffrer la porte et faire une surface bien droite à l'extérieur en s'aidant d'une planche pour permettre le placage de la porte qui fermera le four durant la cuisson.



Séchage du four.

Le four fini étant sec, toute couverture est possible.



Reste plus qu'à cuire le pain :

- Flamber avec du petit bois, compter 6 à 7 kg de bois, de 1h à 1h30, mis en environ 5 fois,
- Sortir la braise,
- Mettre le pain,
- Fermer la porte en bois qui est humidifiée lors de la cuisson du pain, avec un torchon humide, ou porte avec une lauze.
- Cuisson 1 heure.

Complément d'information extrait d'un livre

« Le Gabarit »

Cet échafaudage, cette cage faite de baguettes de noisetier et d'osier sert à édifier la voûte du four. C'est le moule qui donne la forme, le cintre sur lequel on va appliquer les torches d'argile pétrie avec le foin.

Aucune description, si détaillée soit-elle, ne peut donner les manières de procéder. La force des baguettes est choisie en fonction de la grandeur du four. La forme est préparée et amorcée sur le genou de l'artisan. Le profil, plus élevé à la voûte que vers l'entrée, permet le roulement du feu à l'intérieur. La hauteur de la bouche vaut les soixante-trois centièmes de la hauteur de la voûte. Le bas des tiges est donc piqué dans la sole vers le cul du four, puis celles-ci sont cintrées vers l'avant où elles s'appuient contre la planche placées dans la bouche. Des arcs transversaux donnent le profil en travers et des osiers tressés dans les deux sens assurent une très grande rigidité à cette carcasse qui se brûlera sur place lorsque l'on cuira le four.

« La voûte »

L'argile est pétrit avec le foin, puis en faire d'assez grosses briques de torchis que l'on dépose d'abord tout autour de l'âtre puis sur la bouche. On poursuit le travail en allant vers le point le plus haut de la voûte. Une épaisseur des parois de vingt centimètres est nécessaire pour emmagasiner correctement la chaleur, et les « reins » du four doivent être légèrement plus épais que le reste. Le col, ce bourrelet sur la bouche, assure une bonne solidité et une réserve supplémentaire de chaleur vers la porte. Une figurine modelée dans l'argile, signature du four, sera placée sur le col.

Une fois terminée et bien lissée avec les mains, cette voûte a l'air d'un animal sans tête, couché sur ses pattes.

La hauteur intérieure de la voûte sera de 45cm maximum pour un petit four, 50 cm pour un plus grand, tandis que la hauteur de l'ouverture de la porte aura les 63/100ème de celle de la voûte. C'est une règle d'or à respecter pour que le feu « roule » bien dans ce genre de fours qui n'ont pas de soupiroirs (conduits). Cette règle est indépendante de la grandeur du four qui peut être un cercle parfait ou, mieux encore, plus profond que large.

« Le séchage et la cuisson du four »

Ainsi couverte, la voûte va pouvoir sécher. Dix à quinze jours sont nécessaires pour cette opération au cours de laquelle le four va se craqueler dans tous les sens. Il faudra garder de la glaise pour boucher soigneusement toutes les fentes dues au séchage. Alors, progressivement, on allumera de petits feux pour sécher gentiment le four et l'on procédera aux ultimes colmatages. Il sera temps alors de cuire le four pour le vitrifier par le feu le plus intense possible. Cette vitrification ou grésage sera plus facile si la terre glaise est légèrement salée. Aucune proportion sel-terre n'est connue. On procède quelque peu au hasard.

Le gabarit s'est donc brûlé et la voûte intérieure en a gardé toutes les traces et imperfections. Mais la voûte de votre four n'est pas une voûte d'église ; elle n'est qu'un corps de chauffe.