

Bilan four 27 mars 2017 – Montreuil

Work in progress... Claire Landais

Assisté de Jérôme P. Forgeron et de son soufflet japonais



et de Joseph A. pompier retraité, fils de mineur et de son pyromètre

Arrivée sur place entre 15h et 16h, bois déjà coupé par Joseph.

Mise en place, vision de la cuisson, docs, repas



Météo : ciel clair, 12 degrés à la tombée du jour
pas de vent du tout

Début de la cuisson 20h- fin de la cuisson 2h – **6heures**

Bois de palette récupéré : trop...

et trois sacs de **charbon de bois** (13 euros le sac) acheté à Castorama marque ? coupé par J. 4X4 cm par Jérôme.



La cuisson

Montée en température avec trois petits feux. 100° la première heure, puis le pyromètre se bloque à 188° et quand nous le redémarrons nous sommes à 249° après 1h30 de cuisson...



Pendant cette partie de la cuisson, Nous montons jusqu'à 450-500 de cette manière. Les flammes du bois tendent vers le centre car il n'y a pas de vent, elles sont aspirées par la chaleur.



puis nous mettons des briques en cercle en concentrant les braises. Nous montons jusqu'à 7 briques de hauteur sans fermer.



Ensuite nous positionnons le soufflet niveau deuxième brique. La température monte jusqu'à 850° très régulièrement et finalement assez vite mais pas trop.



Ensuite la montée devient irrégulière. Elle se fait souvent au moment de l'arrêt du soufflet. Nous voyons le charbon de bois qui brille dans le four ouvert. Changement de position du soufflet. Montée jusqu'à 1020. Parfait



Nous commençons à ranger. Je jette un œil sur le pyromètre qui recommence à monter très vite de **1020 à 1080°** nous ne pouvons que regarder. Puis la température redescend un peu, remonte un peu et redescend. On bouche certains trous entre les briques avec de l'argile.

19 bols au départ : (tous ceux sur la photo n'ont pas été cuits et d'autres qui ne sont pas photographiés l'ont été ...)



Un bol cassé lors de la mise en place (terre de Noron)
et un bol ébréché au début de la cuisson (terre de Rif) cuit pour voir en feu direct ; La terre résiste
mais la sigilée souffre beaucoup. Ne s'est pas fendu , sonne bien mais déformation.

Trois bol fendus dont un en tout début de cuisson (terre de Noron), deux à nu et un sigilé.

Quatre bols nus assez épais, terre de Noron, terre de Montreuil et terre JP raku Bermann, sonnent
bien bel enfumage. Pas de déformation (ils étaient en dessous).

Sept bols sigilés (dont un 2^{ème} cuisson), très beaux enfumages et cuisson de la sigilée magnifique,
problèmes de pieds de deux bols un peu ou bcp décollés. Pas de déformation.
Ils sonnent bien ou très bien. Deux en terre de Montreuil chamottée, pas de souci.

Un bol recuit, déformation légère et cuisson très forte, un peu dur pour la sigilée... Proche de la buse
du soufflet en fin de cuisson.

Trois bols sigilés très beaux, déformés par la température. Sonnent clair.
Un bol (terre de Noron), grosse déformation, belle sigilée.

Pour une prochaine cuisson

Commencer avec les briques, four rond type bouteille fermé avec une cheminée amovible. Montée
jusqu'à 500° avec du bois et des alandiers.

Pas plus de 12 bols sur une grille posée à hauteur d'une ou deux briques ;

Tous les bols en sigilée. Beaucoup de blanc. Beaucoup en terre de Montreuil.

Attention à la position de la sonde du pyromètre, montres température possibles ! pour éviter de
casser des bols et en fonction du plus chaud.

Après 500 degrés (2h30 de cuisson), charbon de bois, prévoir trois sacs en 4.

Soufflet ou pas soufflet ? Le moins possible.

Bols cuits terre sigilée page suivante quelques photos

