

Le Couvent de Treigny (89)

céramique contemporaine

FORMULAIRE DE LOCATION DU FOUR À BOIS AU COUVENT DE TREIGNY (89)

L'Association de Potiers Créateurs de Puisaye propose aux céramistes débutants et confirmés, aux étudiants en céramique ainsi qu'aux associations liées à la céramique, l'utilisation de son four à bois haute température installé dans le verger du Couvent moyennant une participation financière nécessaire à l'entretien du four.

Conditions de location du four à bois, volume utile 50x60x80 :

- Frais de location du four à bois avec 1 stère de bois fourni : **150€** par cuisson (4 jours consécutifs d'utilisation comprenant l'enfournement, la cuisson et le défournement). Le supplément d'utilisation de bois sera facturé 30€ par stère*.
- **Caution de 300€** (remise à la fin de la location après vérification de l'état des plaques et du four, si ces éléments ont subis des détériorations importantes la caution sera, tout ou en partie, encaissée par l'APCP).
- L'APCP ne fournit pas de pyromètre (canne de 35cm).
- L'APCP met à disposition des plaques d'enfournement préalablement engobées par l'utilisateur qui devront être nettoyées et remises dans l'état après cuisson (retrait des gouttes d'émail).
- Un protocole de cuisson sera fourni à l'utilisateur qui devra s'y conformer scrupuleusement.
- Une aide pratique voire une initiation peuvent être assurées par un membre de l'APCP moyennant un défraiement à débattre selon la prestation demandée.
- Toute prestation est payable d'avance lors de la location du four à bois.
- Tout désistement passé 5 jours avant la date prévue de la réservation ne pourra donner lieu à un remboursement.
- **La personne louant le four devra présenter une attestation de responsabilité civile. L'APCP se dégage de toutes responsabilités liées à l'utilisation du four expérimental qui est loué en l'état. Il faudra veiller à utiliser des gants, des pincettes, des lunettes, voire un masque en cas de ponçages des plaques ou des pièces. Les risques de brûlures et de coupures sont importants, ils devront être pris en compte. Le four ne sera pas confié à des enfants ou à des personnes n'ayant aucune expérience des cuissons au bois de haute température.**
- * réévaluation du prix du supplément en fonction du prix du bois.

Réservation :

Nom : Prénom :

Coordonnées :

Tel / port : Email :

Dates de la réservation du four : du au

Je soussigné(e) accepte les conditions ci-dessus et joins le règlement de euros à l'ordre de l'APCP pour la location du four à bois au Couvent de Treigny, une caution de euros à l'ordre de l'APCP et **joins une attestation de responsabilité civile.**

Date et signature :

Association de Potiers Créateurs Puisaye
Le Couvent - 89520 TREIGNY
contact@potiers-createurs-puisaye.fr, 03 86 74 75 38
GPS : latitude 47.55 / longitude 3.1833



www.lecouventdetreigny.com



Bourgogne
Conseil régional



Le Couvent de Treigny (89)

céramique contemporaine

PROTOCOLE DE CUISSON, FOUR À BOIS AU COUVENT DE TREIGNY (89)

AIDE MÉMOIRE POUR L'EMPLOI DU FOUR À BOIS :

Courbe de cuisson ci-dessous : prévoir environ 10 h de cuisson.

Consommation : environ un stère de bois par cuisson

1) Enfournement :

Bien vérifier l'état des plaques : pas de trace d'émail, bon engobage des plaques (1 volume de kaolin pour au moins 2 d'alumine). Prévoir de la terre à cales pour l'enfournement des pièces (1kg de sable siliceux pour 1kg de kaolin ou autre terre réfractaire).

Respecter le passage de flamme : ne pas vouloir mettre trop de pièces : laisser un espace libre de 4cm sur les côté de la chambre et de 10cm, au fond pour la descente de flamme le long de la cheminée.

Obliger la flamme à monter jusqu'en haut : serrer suffisamment les pièces pour qu'il n'y ait pas de «trous» dans les quels la flamme pourrait s'engouffrer. Penser à laisser un espace à la canne pyrométrique et/ou mettre des montres de cuisson.

2) Fermeture :

Monter verticalement la première couche de briques numérotées au droit du mur arrière.

Positionner les 2 plaques de Siporex derrière le mur intérieur.

Monter verticalement le deuxième mur de briques numérotées. Ne pas forcer pour l'introduction des derniers éléments (retailer si c'est nécessaire).

Maintenir ce deuxième mur par un gros fil de fer placé en diagonale et attaché aux barres métalliques de la carcasse pour le cas où les dilatations feraient «bouger» l'ensemble.

3) Bassinage :

Si le four n'a pas servi depuis assez longtemps, il est prudent d'effectuer un bassinage, la nuit précédant la cuisson (150° max.), sinon allonger la durée du petit feu. Attention à ne pas du tout avoir de flammes longues qui pourraient atteindre les pièces.

4) Petit feu jusqu'à env. 300° :

Si les pièces sont biscuitées, le petit feu peut être un peu plus rapide : 2 à 3 h, à condition que l'émaillage éventuel ait été très bien séché. Si les pièces sont crues et chamottées : 3 h mini.

Si les pièces ne sont pas chamottées, ne pas hésiter à ajouter au moins 1 h.

Note : on ne prend jamais trop de précautions avec le petit feu ; bien tenir compte de l'épaisseur de la terre et de l'éventuel « effet de cuir » en surface pour des pièces lisses séchées un peu vite (trop ?) et ne pas hésiter à prolonger le petit feu.

5) Grand feu :

À partir de 300°, cuisson très progressive, suivre autant que possible le tracé d'une courbe régulière.

Bien croiser les morceaux de bois pour assurer un tirage optimal.

Si le vent n'est pas orienté au mieux (ouest = venant du village) on peut adjoindre un ventilateur électrique ; celui-ci a aussi l'avantage de mieux propulser les cendres sur les pièces.

En cas de problème de tirage, de flamme trop réductrice, utiliser les ouies latérales (sans utiliser le ventilateur) en veillant à ce que les flammes ne refoulent pas.

Veiller à ne pas laisser la braise s'accumuler, la faire « danser » dans les alandiers, tisonner énergiquement et éviter ainsi le débraisage entièrement contre productif.

Note : ne pas se presser, plus on prend son temps, plus les matières évoluent et plus les pièces profitent de la flamme et des cendres, ne pas hésiter à faire un palier final.

Attention : bien se renseigner sur les caractéristiques de la terre employée : une terre donnée pour 1280°C en pointe ne supportera pas forcément un palier (même de 30 minutes) à 1270°C. De plus, en palier, la température donnée par le pyromètre pourra être moindre que celle interne de la terre (l'inverse à basse température). Des pièces risquent de se déformer.

6) Fin de cuisson & défournement

Quand la température voulue est atteinte, fermer les 3 alandiers avec un petit mur de briques. Boucher le registre de la cheminée. Ne pas défourner avant 150° le lendemain de la cuisson.

Association de Potiers Créateurs Puisaye
Le Couvent - 89520 TREIGNY
contact@potiers-createurs-puisaye.fr, 03 86 74 75 38
GPS : latitude 47.55 / longitude 3.1833



www.lecouventdetreigny.com



Bourgogne
Conseil régional





1 - Préparer les plaques et les piliers (engobe).
Enfourner les pièces en mettant de la terre à cale sous chacune d'elles.

Four à grès et à porcelaine

- Trois foyers parallèles sous la sole
- Construction en briques, jointives non maçonnées
- Volume utile : 50x60x80
- Ouverture par l'arrière



3 - Dernière porte du four avec les briques numérotées.



2 - Mettre la 1^{ère} porte du four en briques perforées et numérotées, puis les plaques de Siporex (fragiles) puis terminer par la deuxième couche de briques numérotées



4 - À la fin de la cuisson : boucher les 3 alandiers et le registre de la cheminée.

Exemple d'une courbe de cuisson, haute température

