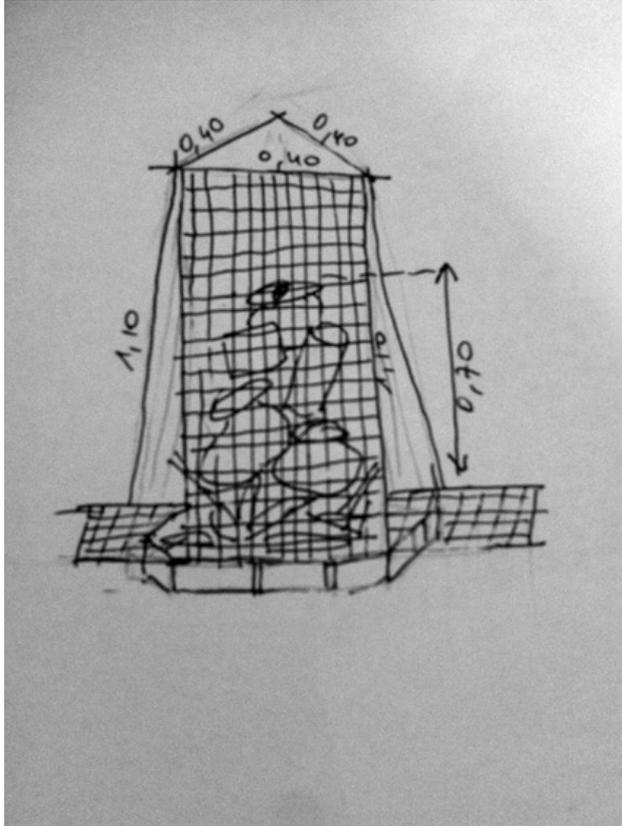


TATOULEZARTS – Atelier d'Art Le Vidalet - Pertuis 84120
Association 1901 Poterie – Sculpture

CUISSON PRIMITIVE du 27 Mai 2015 à l'atelier



Confection du four

- Disposer sur le sol des briques en un cercle d'environ 60 cm de diamètre.
- Poser une grille en fer sur les briques de façon à ce qu'il y ait de l'air sous le foyer.
- Préparer sur la grille un feu à l'aide de plusieurs combustibles végétaux secs : brindilles de bois, feuilles, lavandes, graines de catalpa, papier, sciure...
- Disposer 3 grilles en fer en triangle autour du foyer de manière à constituer une sorte de tipi. Les fixer les une aux autres à l'aide de fil de fer. Cet assemblage laisse dans sa partie inférieure des espaces suffisants pour introduire les objets à enfumer.
- Entasser les poteries destinées à être enfumées, préalablement cuites au four électrique, sur le foyer. On pourra mettre des petits objets dans les grands en intercalant des combustibles divers entre les pièces.
- Recouvrir le « tipi » de feuilles de papier journal enduites de barbotine sur leurs 2 faces en les faisant se chevaucher. Tartiner de barbotine les feuilles en place. Huit couches sont nécessaires pour obtenir une paroi suffisamment épaisse (style plâtre médical). On laisse 4 petits orifices (environ 20 cm de diamètre) dans le bas de l'ouvrage pour permettre l'allumage du feu et la circulation d'air.

- Recouvrir le tas de poteries (dans notre expérience il mesurait 70 cm de haut) de plusieurs couches de papier journal enduites de barbotine. Comblers les vides avec des boulettes de papier roulées dans la barbotine.
- Allumer le feu et laisser brûler la totalité du combustible. Le processus prend plusieurs heures (environ 6 heures dans notre expérience).
- Une fois le feu éteint, faire des trous dans le « tipi » pour en refroidir l'intérieur puis, quand la

température le permet, découper les parois pour récupérer les objets enfumés. Prévoir un peu de casse.

Quelques photos



Les pièces ont été enfournées
Le « tipi » est quasiment terminé



La grille est recouverte de papier journal



Et de plusieurs couches de barbotine

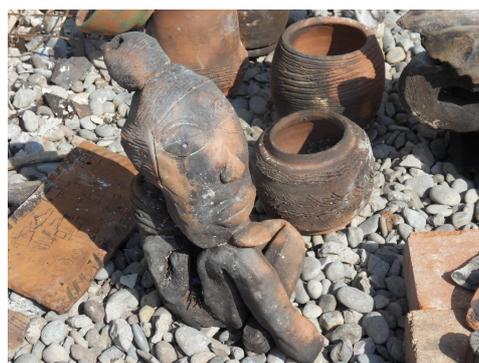


Allumage



Début de cuisson 11h30
Il fume

La cuisson durera jusqu'aux environs de 15h15
L'enveloppe de papier journal + barbotine est alors retirée
La grille est ouverte avec des gants appropriés
Les pièces sont cuites et nous révèlent leurs secrets.



TATOULEZARTS – Cuisson primitive 27 Mai 2015 – Le Vidalet – 84120 - PERTUIS