



## FABRICATION D'UN FOUR DRAGON MATÉRIEL ET MISE EN OEUVRE

Ce four, de fabrication économique, peut- être réalisé avec du torchis et utilisé par des enfants encadrés par un éducateur, il peut, en outre, cuire une petite production d'objets réalisés en terre chamotte (20 kg environ de terre, plus si l'on rallonge le four).



### . matériel :

- une **tête de dragon** modelée et cuite à 1000° environ, cerclée avec du fil de fer en haut et en bas, (voir photos).
- **deux ailes** en structure métallique., fer à béton soudé et grillage, recouvertes de torchis,( voir photos).
- des **écailles- épines, des pattes de dragon** en terre cuite.
- environ 100 **briques** en terre cuite
- terre : cinq demi- poubelles de 100 litres (soit environ 250 litres) d'une **argile de poterie sèche** ou argile utilisée pour la fabrication des briques, tuiles, ...
- deux **bottes de paille.**
- 50 litres de **sciure** ordinaire.
- 5 kg d'argile **blanche.**
- 1/4 litre d'**ocre jaune**
- 1/4 litre d'**ocre rouge**
- 50 grammes d'**oxyde de fer rouge**
- 25 kg de **plâtre** pour bâtiment.
- une **gâche** (pour préparer le plâtre)
- 5 **poubelles** de 100 litres (pour l'argile ).
- un stère de **charbonnette** (1 m<sup>3</sup> de bois sec, fendu si possible).
- une **pelle** (pour débraiser).
- une **truelle** pour étendre le plâtre.
- une **barre à mine**, pour fixer les ailes et les branches de saule dans le sol.
- un **pic** pour creuser le cendrier.
- un **réceptif métallique** pour récupérer les braises (cuvette,..)
- une paire de **gant** en peau.
- des **brosses**, des gros **pinceaux**, quelques **éponges.**
- des **réceptifs pour l'eau** et les engobes
- des **branches de saule, osier** ou bois souple pour réaliser l'armature du four.
- des **chiffons** pour fixer le plâtre sur l'armature de bois souple et pour nettoyer les mains.
- des **piquets** (de bois) et de la **ficelle** pour déterminer le périmètre de cuisson (sécurité des enfants).
- une **trousse de premiers soins** (biafine, antiseptiques, ...)
- un **sécateur**
- une **combinaison** coton (double zip par exemple) ainsi qu'une bonne paire de chaussures sont nécessaires pour s'approcher du foyer.



## . mise en place de la structure souple :



La structure rigide est réalisée sur une longueur de 2 à 2,5 mètres avec des branches de saule que l'on plante dans la terre, les attaches sont en osier ou de la simple ficelle.

## . mise en place de la structure rigide :



recouvrir la structure souple avec des chiffons trempés dans du plâtre, attendre quelques minutes la prise, puis épaissir la fine couche ainsi formée d'une autre couche de plâtre de 2 cm d'épaisseur, la longueur du corps est d'environ deux mètres ou plus si nécessaire. L'ouverture visible sur la photo de droite permet l'enfournement, elle devra être obturée par du plâtre et du torchis.

- la cheminée est réalisée avec des briques en terre cuite (voir photos) d'une hauteur de 80 cm à 1,20 mètre, montées à sec.
- Le passage de flamme entre la partie horizontale et la cheminée ne doit pas être inférieur à 500 cm<sup>2</sup> (20 x 25) cm environ.



## . préparation et pose des torchis :



- remplir les poubelles d'eau la veille de la fabrication du torchis puis remuer la terre à la main pour obtenir une barbotine très épaisse.

- Il est nécessaire de fabriquer deux torchis en consacrant une part égale de la barbotine pour chaque torchis.

a- **torchis structurant**: il suffit de tremper de la paille dans la barbotine et l'appliquer sur le plâtre de façon serrée, sur 5 cm d'épaisseur minimum en rajoutant de la barbotine sur la première couche afin de la consolider. Tasser légèrement le torchis. Calfeutrer la cheminée.

b- **torchis volume**: le gazon séché est mélangé avec la barbotine puis déposée délicatement sur le premier torchis, la couche ne doit pas être inférieure à 5 cm. On peut ainsi « sculpter » le dragon en modelant les formes de l'animal. Ce torchis est également utilisé

pour recouvrir la cheminée soigneusement, extérieurement et extérieurement. Le gazon séché peut être avantageusement remplacé par de la paille hachée (avec une tondeuse par exemple).

Dans ce torchis, il est possible d'incorporer un peu de sciure pour donner plus de volume. Il faut utiliser ce torchis dès sa fabrication pour ne pas qu'il fermente, (odeur d'étable garantie !).

**Remarque :** si l'on désire solidifier la structure du four, il est possible de recouvrir le torchis encore humide avec une couche de chaux pour le bâtiment, séchage lent de la chaux pour éviter les fissures. Ainsi, en protégeant le four de la pluie avec une bâche, il est possible de pouvoir l'utiliser jusqu'aux gelées.

## . finitions :

### **Barbotines de couleurs :**

Réaliser une barbotine en mélangeant l'argile blanche avec de l'eau, la partager dans trois récipients et colorer avec les ocres. Badigeonner le torchis ou la couche de chaux avec la barbotine blanche et décorer avec les couleurs.





# ATELIER DE CREATION CERAMIQUE



*dragon grand modèle*



Les **écailles** du dragon, modelées et cuites préalablement, sont fixées sur le dos de l'animal avec du torchis. Les **ailes** en structure métallique sont recouvertes en torchis fin mélangé avec un peu de colle à papier peint pour les solidifier, puis décorées avec des barbotines colorées. Des **pattes** en grès peuvent aussi être confectionnées et placées autour du dragon.





## enfournement :

L'**enfournement** se fait par l'**alandier**, les céramiques sont installées sur des briques posées sur le sol, elles peuvent se toucher (pas d'émail). Attention de ne pas obstruer le passage des flammes et veiller à toujours laisser 15 à 20 cm sous la voûte. Il est préférable de laisser totalement libre la liaison entre le couloir horizontal et la cheminée verticale. Lorsque l'on creuse, environ 20 cm de profondeur, le couloir horizontal (alandier compris), on augmente sensiblement la grandeur de l'alandier et le volume utile du four, il est ainsi possible de cuire une vingtaine de petites pièces d'un kg d'argile (la terre à « raku » est conseillée car elle résiste mieux au choc thermique).

Un engobe « d'argile fine sigillée » chargé à 2 ou 3 % d'oxyde de fer donne une belle brillance de terre polie et développe de belles couleurs chaudes issues de l'oxydo-réduction du fer.

*Une « argile sigillée » s'obtient en défloculant, avec du silicate de soude par exemple ou tout autre défloculent disponible chez les fournisseurs de matières céramiques, n'importe quelle argile à hauteur de 1/2 % de silicate de soude maximum, laisser reposer la barbotine étendue d'eau une nuit et recueillir la partie haute de la barbotine, la plus fine.*

Un petit mur de briques posé au fond de l'alandier à mi-hauteur protégera les céramiques du bois et des braises.





## cuisson :

Le mieux est de réaliser une préchauffe la veille de la cuisson, un petit feu régulier maintient une température inférieure à 150 °; le four étant très chargé en eau et il faut le sécher longuement, 3 à 4 heures minimum seront nécessaires. La combustion du bois ne doit être trop vive la première heure pour ne pas faire exploser les céramiques (qui auront été séchées préalablement). Il est possible de ne pas faire de préchauffage en commençant la cuisson plus tôt le matin.

Le lendemain débutera par une chauffe lente de 2 à 3 heures, ensuite la conduite du feu se fera de façon très progressive en prenant soin de bien laisser brûler le bois afin de ne pas laisser l'alandier se remplir de braises de façon excessive. Un « périmètre de sécurité » doit être installé autour du foyer pour prévenir tout accident, surtout en présence d'enfants. Il est parfois nécessaire de « débraiser » le cendrier en prenant soin de ne pas se brûler en retirant et en évacuant la braise.

La **cuisson** dure en général de 8 à 10 heures mais peut sans inconvénient être plus longue, les couleurs des pièces peuvent ainsi être améliorées.

Une **plaque de tôle** (environ 50 x 70 cm, épaisseur 2 mm minimum), posée verticalement en appui sur l'entée de l'alandier, permet de limiter l'entrée d'air en l'obstruant de moitié au minimum. Cela permet de mieux régler la combustion du bois, en effet trop d'air rentrant refroidit le four et la montée en température est plus lente.

Attention à ne pas trop charger le four en bois, un ou deux morceaux à chaque charge suffisent.

Les flammes, réchauffant peu à peu les parois du four, s'allongent et chauffent la cheminée qui après quelques heures, commence à cracher le feu. Bien sûr l'obscurité de la nuit rend ce spectacle beaucoup plus visible et attrayant.

A cette occasion une « **petite fête** » peut être organisée, le feu rassemble, donne de la convivialité et de la chaleur à l'événement. On peut ainsi réunir autour du foyer les enfants, leurs parents, les amis de leurs parents, les enseignants, les animateurs et de nombreuses autres personnes. Succès garanti!

