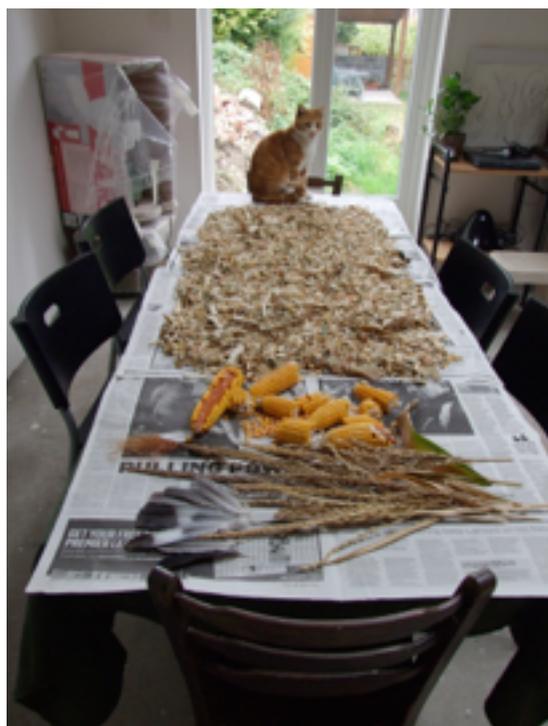


CUISSON EN GAZETTE

Il s'agit d'un petit contenant hermétique construit soit en brique, soit en terre ou en métal. Placé à l'intérieur même du four à gaz. Ce procédé permet de concentrer le carbone et les effets du feu sur la pièce en protégeant de l'action directe du feu pendant la cuisson. Les pièces sont placées dans la gazette avec les copeaux de bois, paille, sel, oxydes, algues, fil de cuivre et divers végétaux. La liste est inépuisable, tout dépend des effets souhaités. Durant la cuisson, les vapeurs de sel vont s'associer aux oxydes et autres éléments qui vont générer des couleurs caractéristiques sur les pièces



Quelques éléments ajoutés dans la gazette : copeaux et tiges de maïs séchés saturés en sulfate de cuivre, sel .



Habillage de la pièce avec les végétaux séchés et fil de cuivre et rempli de copeaux



La gazette en brique réfractaire est placée à l'intérieur du four à gaz, avec des copeaux de bois, du carbonate de cuivre et de l'oxyde de fer rouge et enfin du sel. Prêt pour intégrer la pièce, puis couvrir la gazette d'une étagère elle aussi réfractaire



Une fois la gazette totalement fermée,
je cuis la pièce entre 900 et 1000 degrés



Voilà le résultat !