

PETIT GUIDE DE L'USAGE ET L'ENTRETIEN DES FOURS À PAIN



Ce petit guide a pour vocation d'expliquer le bon usage, les petites réparations et l'entretien des fours à pain.

Devant la variété de fours à pain présents en Bretagne, ce guide permet d'avoir une première approche de leur utilisation. Il comprend une partie vocabulaire, des conseils de restaurations, la procédure de mise en chauffe, ainsi que son entretien.

Association pour la connaissance, la sauvegarde, la mise en valeur de l'architecture et des sites ruraux en Bretagne

Nos missions

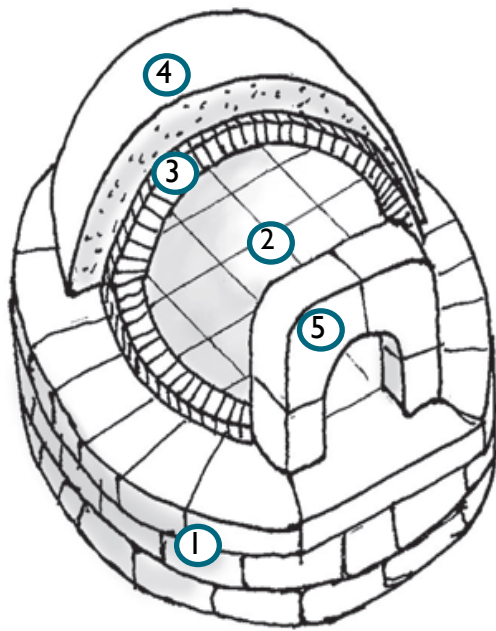
- ▶ **l'accueil et l'information du public** pour apprendre à connaître la diversité du patrimoine et ses particularismes, informer sur les techniques adaptées à sa restauration.
- ▶ **des études patrimoniales, une expertise en restauration du bâti ancien** : études et synthèses des éléments bâtis et paysagers locaux pour une réelle mise en valeur du patrimoine de la commune.
- ▶ **des actions pédagogiques** pour un large public : expositions, conférences, sorties de lecture de l'habitat, publications, diffusion de dépliants de conseils de restauration.
- ▶ **publication** d'une revue annuelle sur le patrimoine breton bâti et paysager.
- ▶ **la formation** aux particuliers, aux professionnels, aux collectivités territoriales sur la connaissance du bâti ancien et les techniques traditionnelles, Tiez Breiz est un centre de formation depuis 1993.

Partenaires de l'association



Un peu de vocabulaire

Éléments intérieurs :



1. Socle
2. Sole
3. Voûte
4. Dôme
5. Gueule

1. Socle (ou assise)

C'est la base du four. Construction en maçonnerie qui supportera les murs d'habillage du four. Il peut être muré sur le pourtour et rempli de terre sableuse ou maçonné entièrement en pierre.

2. Sole (ou place)

Dalle sur laquelle est posé le feu puis la fournée. Elle est faite de brique, pierre ou terre.

3. Voûte (ou chapelle)

De forme hémisphérique pour permettre une répartition homogène de la chaleur. Elle est constituée de matériaux à forte inertie (terre cuite, crue ou pierre) qui accumulent la chaleur pour la restituer ensuite aux aliments (même principe pour la sole).

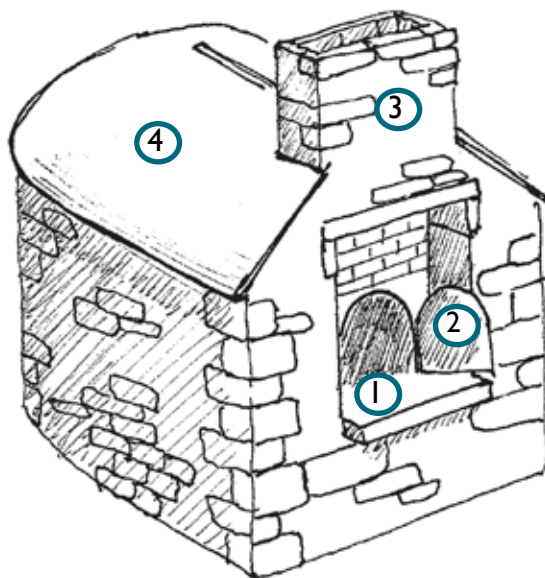
4. Dôme

Situé sur la voûte, le dôme supporte la couverture. Il est également réalisé en sable ou terre fibrée et fait en moyenne 30 cm d'épaisseur.

5. Gueule (ou bouche)

Ouverture du four, elle sert à y insérer le bois et les aliments. Elle est juste assez grande pour permettre d'introduire ces derniers tout en limitant les pertes de chaleur. Pendant la période de chauffe, l'air frais entre en partie basse pour alimenter le feu et la fumée sort en partie haute.

Éléments extérieurs :



1. Autel

2. Porte

3. Cheminée

4. Couverture

1. Autel

Situé en avant de la gueule au même niveau que la sole, il sert de plan d'appui pour la pelle lors de l'enfournement.

2. Porte

Dalle sur laquelle est posé le feu puis la fournée. Elle est faite de brique, pierre ou terre.

3. Cheminée

Sa présence n'est pas systématique. Elle collecte la fumée à la sortie de la gueule. Lorsque le four n'en possède pas, l'évacuation des fumées se fait à la sortie de la gueule.

4. Couverture

Revêtement étanche qui protège la voûte d'une prise d'eau. Il s'agit souvent d'une couverture en ardoises soit posée directement sur le dôme, soit montée sur charpente. Mais certains fours sont simplement revêtus d'un dôme végétalisé.

Petites restaurations

Les premiers gestes de sauvergarde

Avant toute intervention sur votre four à pain, il est primordial de mettre au sec le bâti (hors d'eau) : couvrir provisoirement d'une bâche ou d'une tôle ondulée si la couverture est endommagée. Si la végétation est trop envahissante, débroussailler le four à pain en veillant à ne pas arracher les racines profondément ancrées dans la maçonnerie, ce qui pourrait créer un effondrement.

Coupez-les au ras du parement. Dans un second temps, balayer l'intérieur du four et conserver les éléments (matériaux) qui peuvent être réutilisés. S'il y a une cheminée, des soupiroirs ou des ouras, il est utile de les ramoner.

Le diagnostic

Après le nettoyage et l'observation du four, un diagnostic est nécessaire.

Maçonnerie des parements extérieurs : noter la présence de fissures ou maçonnerie menaçante à reprendre (pierre déchaussée...).

Couverture : repérer les ardoises manquantes ou abîmées et l'état de la volige, s'il y a.

À l'intérieur : inspecter la maçonnerie et les joints de l'ensemble de la voûte et de la sole. Vous pouvez vous aider d'une lampe et d'un miroir. Si des parties se sont détachées, il conviendra de les remplacer ou, si elles sont en bon état, de les réutiliser.

La cheminée : si les fissures sont localisées ou des morceaux de briques ou de pierres sont tombés pendant le ramonage, la réfection de la cheminée devra être envisagée.

Le diagnostic permet de tirer les conclusions suivantes :

- Dans de rares cas, l'aspect général du four permet d'envisager de le remettre en service rapidement après un simple nettoyage.
- Quelques briques ou pierres manquent ou sont fendues : les réparations sont localisées et semblent épargner la structure. La réfection peut se faire rapidement
- Des éléments structurels sont à reprendre ; dans ce cas, une restauration importante doit être envisagée.

Important :

Même si le four semble en bon état, il ne faut surtout pas se précipiter en allumant un grand feu. Une forte chaleur sur un four inusité depuis longtemps et des matériaux altérés peuvent provoquer une rupture d'équilibre dans la construction. Le risque d'effondrement est important quand, par exemple, le dôme de sable situé sur la voûte n'est plus tenu que par l'humidité.

Réparations

▶ Cheminée

Pour reboucher un trou dans la maçonnerie, évaluer la taille de l'orifice à reprendre et tailler votre brique ou votre pierre en fonction de ses dimensions. Placer une bonne épaisseur de mortier dans la cavité et placer la brique ou la pierre en lieu et place. Finir par le jointoiment autour de l'élément inséré. Vérifier que la jonction entre le conduit de cheminé et la charpente est bien fermée pour éviter tout risque d'incendie. Si besoin, appliquez un enduit épais de chaux sable. S'il y a, vérifier également l'étanchéité de la hotte et si le conduit permet une bonne évacuation de la fumée.

▶ Porte

Si elle est seulement rouillée, la traiter avec un dégrissant, un anti-rouille et de la cire pour métaux. La remplacer si trop détériorée.

▶ Sole

La sole est souvent la partie la plus endommagée. Remplacer les carreaux de terre cuite ou de pierre manquantes. Tailler et ajuster les éléments à maçonner en fonction de la taille de l'emplacement. Si la sole semble très abîmée, et que la hauteur de la voûte est importante, on peut envisager de doubler la sole par une seconde couche de carreaux, (20 mm d'épaisseur suffisent). Il n'est cependant pas indispensable de remplacer un carreau simplement fissuré ou taché, ni changer ceux placés devant en tablette (autel).

▶ Remplacer une brique dans le four

Si un trou constaté dans la voûte est hors de portée de la main ; il n'est souvent pas possible et surtout pas prudent de s'y introduire, notamment par risque d'effondrement du four. Commencez par bien éclairer la voûte à l'endroit voulu et placez un miroir sur la sole pour bien voir le trou. Évaluez la dimension de la cavité à combler. Tailler une brique de dimensions appropriées et tester sa dimension à sec, avant de la mettre à tremper. Déposer du mortier dans la cavité préalablement mouillée et sur la brique avant de la placer dans le trou à boucher. Attendre le lendemain pour enlever le surplus de mortier.

▶ Réparer la maçonnerie

Consolider une maçonnerie consiste d'abord à nettoyer les parties faibles, mais sans trop insister. Au préalable, arrosez d'eau jusqu'à saturation du matériau. Lorsque les joints sont décollés ou manquants, gratter ceux en mauvais état et effectuer un rejointoiment avec du mortier. Pour un petit trou, combler à l'aide de cailloux, petites pierres et, au besoin, un peu de mortier. Pour un trou plus important, il faudra remettre une pierre. Déposer au préalable une bonne couche de mortier dans la cavité. Le surplus est facilement récupéré à la truelle. Une fois ces réparations terminées, il faut laisser le four au repos (en fonction de la nature des réparations), le temps que les matériaux se stabilisent.

Mise en route du four

Mises en garde préalables

Lors de la chauffe, ne fermez jamais la porte. Ceci risquerait de provoquer un effet de souffle violent à la réouverture du four.

Récupérer les braises du four dans un contenant en métal prévu à cet effet, comme un étouffoir, mais jamais dans un récipient en plastique.

Couvrez-vous de vêtements ininflammables (particulièrement les mains et les bras) lorsque vous intervenez sur le four, aussi bien pour la chauffe que pour la manipulation des aliments. Pendant l'utilisation, ne pas jeter le bois car cela pourrait détériorer la voûte et la sole. Posez-le délicatement.

Éviter de donner des coups dans les parois du four avec les outils au risque de les endommager ou les fragiliser.

Éviter de salir le four, notamment la sole, lors de la cuisson de certains plats.

Étapes de la chauffe

► Dérhumage du four

IMPORTANT. N'envisagez aucune cuisson dans le four avant d'effectuer le dérhumage. Lorsque le four n'a pas été utilisé depuis longtemps (deux semaines ou plus), une quantité d'eau importante s'est accumulée dans les parois. Le dérhumage va permettre d'évacuer l'humidité en douceur et progressivement.

Un feu trop violent changerait cette eau en vapeur et créerait des pressions dangereuses de toutes parts. La restauration serait alors à refaire.

Le dérhumage s'échelonne sur une quinzaine de jours (pour un four dont la voûte est en pierre ou en briques et trois semaines pour une voûte en argile ou en tuileaux), période pendant laquelle tous les jours et progressivement, on allume du feu dans le four. La première flambée permet de débiter la chauffe doucement. Commencez donc par brûler quelques brindilles au centre de la sole de votre four. Renouveler la flambée tous les jours en ajoutant de plus en plus de bois et en passant petit à petit des brindilles au petit bois pour prolonger la chauffe.

Au cours de ces flambées progressives, étalez vos braises sur toute la sole puis retirez-les le lendemain dans l'étouffoir (récipient qui sert à recueillir les cendres). Après ces quinze jours ou trois semaines de préparation, votre four est prêt pour la première fournée.

► Conseils préalables pour la chauffe du four

La cuisson du pain ne se fait pas à feu vif, mais par restitution de chaleur emmagasinée dans les parois du four. Afin d'obtenir ce rayonnement de chaleur, il est essentiel d'allumer et d'entretenir un feu intense dans votre four à pain (toujours porte ouverte). Pensez à stocker suffisamment de bois sec à proximité du four car pendant la chauffe, le feu doit être réapprovisionné régulièrement.

Ne remplissez pas trop votre four de bois car le démarrage du feu serait trop difficile. En effet, la circulation de l'air serait très délicate et le feu s'étoufferait.

Chaque four a sa propre façon de chauffer, c'est pourquoi vous devez apprendre à gérer le votre en étudiant son comportement lors des premières fournées. On estime en moyenne qu'il faut 3 heures de chauffe pour que le four atteigne la température idéale pour démarrer la cuisson mais, en fonction des matériaux qui le composent, cela pourra prendre plus ou moins de temps.

La chauffe du four

Commencer par allumer un petit feu à l'intérieur, tout près de la bouche du four. Lorsqu'il a bien démarré et que les flammes atteignent la voûte, pousser progressivement le feu vers le fond du four. Laissez-le s'attiser au centre de la sole afin que les flammes noircissent puis blanchissent la surface de la voûte ainsi que la sole.

On dit que le four est « chauffé à blanc ». Pour que la voûte soit blanchie de manière répartie, il convient de déplacer le feu dans le four. Après un long moment au centre de la sole, il faut déplacer le feu sur la gauche de la voûte puis sur la droite. Lorsque que les flammes ont suffisamment « brûlé » la voûte, étaler les braises uniformément sur la sole et laisser le four se blanchir complètement (s'il n'y a plus de flammes, le four peut être fermé). La base de la voûte reste généralement noircie tant que la température est élevée. L'opération est terminée lorsque le four n'évacue plus de fumée mais uniquement de l'air chaud.



Four de Kergariou à Mellac

L'entretien du four

Après utilisation, un entretien régulier du four va permettre de prévenir les dégradations. Le four doit être nettoyé après chaque utilisation : attendre qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer (il reste chaud plusieurs jours après la cuisson). Pour accélérer sa descente en température, laisser bien la porte ouverte.

Lorsque le four a refroidi, balayer les parois de la voûte et de la sole avec une brosse douce. Il n'est pas utile d'enlever les tâches de graisse ou de jus de cuisson qui ont pu tâcher la sole autre car elles disparaîtront à la prochaine chauffe.

Brosser la gueule du four, la cheminée et les parties métalliques avec une brosse plus dure pour éviter qu'elles ne s'encrassent. On peut également appliquer sur ces dernières de l'huile de cuisine pour les protéger.

Nettoyer les parois au-dessus de la bouche si elles sont encrassées par dépôts de suie. Vous pouvez utiliser les produits adaptés au nettoyage des vitres d'insert et les briques d'âtres de cheminées. Sinon, un mélange à base d'eau et de vinaigre blanc est suffisant (1/3 de vinaigre pour 2/3 d'eau). Pulvériser le produit, laisser agir, éponger et rincer à l'éponge et à l'eau. Assécher avec une éponge propre et bien essorée.

Entretenir toutes les parties métalliques (porte, charnières, loquet, cendrier et manches d'outils) avec une cire pour métaux.

Faire une chauffe douce au moins une fois par mois pour le garder au sec, surtout s'il n'est pas utilisé en mauvaise saison.

Ramoner la cheminée une ou deux fois par an selon la fréquence d'utilisation car les suies brûlent dans l'enceinte mais pas dans le conduit. Un hérisson carré ou rond selon la forme du conduit suffit.

Entretenir le bâtiment : surveiller les infiltrations d'eau, surveiller la toiture.

Empêcher la végétation de s'installer sur le four, surtout le lierre qui fissure les matériaux.



À gauche, la végétation a envahi le four à Kernévenaz (Clohars-Carnoët). À droite, la sole et la voûte sont en brique, four de Coat-Billy (Quimper).



**Association pour la connaissance, la sauvegarde,
la mise en valeur de l'architecture et des sites ruraux en Bretagne**

**Association TIEZ BREIZ
Maisons et Paysages de Bretagne**

51 Square Charles Dullin
35200 Rennes

02 99 53 53 03
accueil@tiez-breiz.bzh

www.tiez-breiz.bzh