



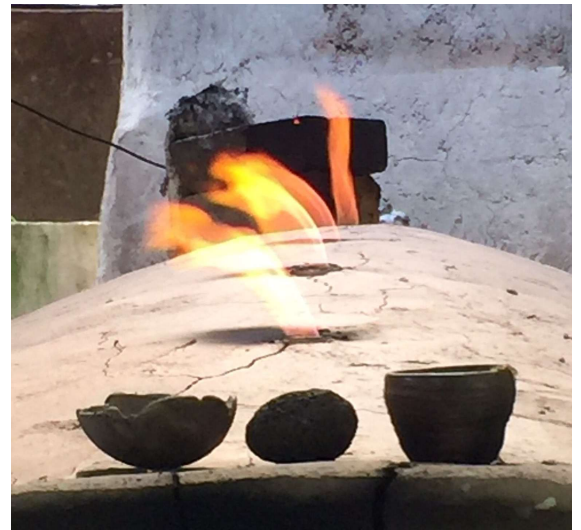
L'artiste céramiste coréen Seungho Yang construit en 1980 un four à bois Tongkama à Heimenrütli, dans l'Emmental.

En 2007, l'association nouvellement fondée naori.ch reprend le four et le reconstruit.

Aujourd'hui, naori.ch compte 16 membres provenant de la Suisse francophone et alémanique, ainsi que deux membres d'honneur et une mécène.

Le but de l'association est l'entretien et l'utilisation du four Tongkama à Heimenrütli.

Ce four horizontal à chambre unique peut contenir à l'intérieur 600 à 800 pièces en céramique.



L'enfournement



L'enfournement dure huit jours. Le four est rempli de l'arrière vers l'avant. Progressivement, quatre étagères en plaques réfractaires sont montées, sur lesquelles les pièces sont disposées.

La disposition des pièces dans le four est déterminante pour la réussite de la cuisson. Celle-ci influence le tirage, le parcours des flammes ainsi que les dépôts de cendres.

L'enfournement est une étape cruciale qui demande une très bonne connaissance du four et de la combustion. Car c'est l'emplacement de chaque pièce qui définit la manière dont chacune sera marquée par le feu.

De plus pour obtenir un résultat optimal plusieurs points sont à prendre en compte:

- Il faut que le plus grand nombre possible de pièces trouve place dans le four.
- Afin que les cendres puissent se déposer sur la surface des pièces et fondre pour former l'émail, **les pièces sont disposées à différents niveaux.**
- En plaçant **les objets de manière décalée**, on empêche le feu de prendre le chemin le plus direct vers la cheminée. Il doit se faufiler entre les pièces et laisser ainsi les traces de flammes souhaitées sur les surfaces.
- La température à l'arrière du four est légèrement plus basse. Les pièces doivent donc être placées dans le four en fonction de leur température de cuisson idéale (terre et émail).
- Pour éviter que les pièces ne collent pas au sol ou aux plaques, elles sont posées sur des « boulettes », les baggies. Après la cuisson généralement leurs empreintes sont visibles sur les pièces.



La cuisson

La cuisson dure six jours. Les quatorze personnes chargées d'alimenter le feu sont réparties en équipes qui chacune œuvre durant six heures. Durant chaque tournus, deux personnes au minimum, travaillent à l'alimentation du feu. En fin de cuisson, lorsque celui-ci devient plus intense, il faut alors trois ou quatre personnes par tournus pour alimenter le feu.

Nous alimentons le feu avec du bois dur et du bois tendre provenant de la région environnante.

La cuisson se fait en alternant atmosphère réductrice (avec peu d'oxygène) et atmosphère oxydante (avec beaucoup d'oxygène).



Déroulement typique de la cuisson

- Jour 1: Bassinage: montée en température lente et prudente début de l'accumulation de braises dans le foyer.
- Jour 2: La température monte à env. **500 °C**.
- Jour 3: Les braises remplissent le foyer, la température atteint env. **900 °C**.
- Jour 4: La température monte à **1200 °C**.
- Jours 5 et 6: Alimentation latérale du feu à **1280 °C**. La température finale à l'avant du four atteint le dernier jour env. **1330 °C**, à l'arrière env. **1280 °C**.



Le défournement

Pendant 14 jours le four reste fermé pour refroidir. Ce n'est qu'une fois la température ambiante retrouvée que l'on peut procéder au défournement.

Celui-ci dure toute une journée. Tous les membres de l'association ayant participé à la cuisson et des amis prêtent main-forte.

