



La céramique

- Le mythe

L'antique geste du Dieu créateur, modelant la poussière du sol pour en obtenir le premier homme auquel il a



Les fours

Le choix du four a une incidence sur le résultat de la cuisson, à savoir : porosité, solidité, texture, couleur....

« La conduite du four » consiste à maîtriser la montée en température pour obtenir les transformations physico-chimiques souhaitées. Elle permet également, selon les atmosphères de cuisson, de réaliser des effets de surface. Le four est choisi selon le type de cuisson et les différentes atmosphères.

Les fours à combustion de bois - les plus anciens - permettent différentes cuissons :

- Cuisson oxydante : le four est ouvert pendant la cuisson, ce qui permet à l'air de circuler librement.
- Cuisson réductrice : le four est fermé pendant la cuisson, ce qui permet de réduire le teneur en oxygène de l'atmosphère.

Les fours à atmosphère neutre, donc interchangeable.

Four électrique

