Le dérhumage d'un four à bois

Vous venez d'achever la construction de votre four à bois et l'excitation de la première flambée est palpable ? C'est tout à fait normal.

Encore un peu de patience, une dernière étape est nécessaire avant de vous lancer dans l'utilisation de votre four à bois : on vous explique ici pourquoi

Au contraire d'un four électrique, gaz ou mixte, le four à bois nous apprend à **ralentir**, à **prendre le temps** et à **profiter de bons moments** autour du feu. C'est une technicité différente et un savoir-faire qui s'apprend et s'aiguise avec l'expérience. Le dérhumage en est la clef de voute (sans mauvais jeu de mots !). Ce terme un peu hivernal désigne l'action de monter le four progressivement en température afin d'évacuer toute l'humidité résultant du montage de celui-ci. Pour bien le réussir, plusieurs étapes :

- ✓ D'abord, correctement isoler et monter son four à bois
- ✓ Maitriser ensuite la première chauffe
- ✓ Exceller enfin aux suivantes



Bien monter et isoler son four à bois, une étape clef :

Chez Ephrem nous avons une phrase fétiche : ***« suivez la notice de montage à la lettre »***. Un exemple tout simple illustrant pourquoi c'est important : si on vous dit de ne pas jointer certaines pièces, c'est que le mortier empêcherait le four de se dilater à la chauffe. Et si vous ne respectez pas ça, c'est la casse assurée à la montée en température. On va donc chercher à éviter à tout prix ce type de problème au moment du dérhumage du four. Pour cela, il n'y a pas de mystère :

✓ On monte et isole son four selon nos recommandations : **retrouvez-les juste ici**
✓ On ne dérhume qu'une fois tout le bâti terminé : tout apport d'eau dans l'ouvrage (isolation, crépi, etc.) impliquerait autrement un nouveau dérhumage

La petite astuce : *l'isolation dépend aussi des cuissons que vous allez faire. Vous ne comptez cuire que des pizzas ? Le béton de vermiculite suffit, le four montera et redescendra plus rapidement en température. Pour les cuissons plus lentes, optez pour le sable, la restitution de chaleur sera plus progressive et longue. Dans tous les cas, une couche de laine de roche est à positionner en premier sur le four*.

Procéder au dérhumage du four à bois

Votre bâti est terminé, l'esthétique de votre cuisine d'extérieur ou d'intérieur est impeccable ? Il est alors temps d'**allumer pour la première fois votre four à bois**. Voici nos conseils :

JOUR 1 et 2 : allumer en douceur son four



Commencer par un feu timide fait de brindilles, à l'entrée du four pour optimiser l'apport d'oxygène. Certains commencent à la bougie.

Ajouter des morceaux de cagette ou de petits bois et pousser l'ensemble sur le centre du four.

Insérer une grande bûche (elle se consumera plus lentement fera moins de flammes qu'une petite) et maintenez ce niveau de bois sur le restant de la journée. La flamme ne doit pas toucher la voute. Vous pouvez laisser mourir le feu et le faire repartir.

Continuez de la sorte sur le **JOUR 2**.

JOUR 3 : montée en chaleur progressive du four à bois

Allumer un petit feu en début de matinée et faites-le monter en intensité sur la journée

A la fin de cette journée les flammes peuvent toucher la voute et la température dépasser les 200°C.

JOUR 4 et suivants : allumez le feu (toujours progressivement bien sûr !)

Des fissures sont apparues durant la chauffe de votre four ? Pas de panique, elles sont le fait de dilatations naturelles supplémentaires dont peut avoir besoin le four, et ne sauraient entraver en aucun cas le bon fonctionnement de celui-ci.

Maitriser les chauffes suivantes

Une fois l'étape du dérhumage passée, il est temps de profiter de votre four à bois. Pour partager des moments conviviaux en famille ou entre amis, les chauffes suivantes se feront en un laps de temps beaucoup plus réduit (1h30 environ).

Tout est question d'organisation ! Un exemple d'utilisation que nous aimons citer chez Ephrem :

« Si vous organisez une soirée pizza le vendredi soir autour de votre four à bois, vous le chaufferez aux alentours de 400°C. Cela signifie que le lendemain matin, votre four sera encore tiède, selon votre isolation. Ce sera le moment idéal pour enfourner le pain ou les plats mijotés en adaptant la température du four et sa chute à la cuisson désirée. Et qui sait, à midi vous pourriez bien repartir sur une cuisson barbecue. Vous profitez ainsi tout le week-end d'un four à bois chauffé seulement 1 à 2 fois ! »

Les conseils d'Ephrem :

- En dehors de votre bâti, votre environnement (altitude, climat, saison, etc.) va influencer la montée en température de votre four. Il faut donc s'y adapter.
- Le bois utilisé a également une importance. **Découvrez nos conseils à ce sujet par-ici.**
- La longueur et l'inclinaison de votre tubage ont aussi un rôle à jouer. Contactez un fumiste si vous estimez que votre tirage n'est pas optimal.
- On ne saurait trop le répéter : après chaque période d'inactivité de 3 à 6 mois (selon votre climat), votre four à bois aura besoin d'un léger dérhumage. Allumez un petit feu la veille du jour d'utilisation souhaité afin d'évacuer l'humidité résiduelle.