

La première couche de terre est appliquée sur le four. On distingue les foyers latéraux annexes

## LA CONSTRUCTION D'UN FOUR ANAGAMA

Les premiers fours orientaux étaient de simples trous creusés à flanc de colline. Les cuissons successives durcissaient la couche de terre qui constituait la voûte. La chance me fut donnée au printemps 1982 de participer à la construction d'un four *anagama*\* (littéralement « four trou »), dérivé de ces fours originels.

Sa construction à Hamazaka, sur la côte nord de l'île de Honshû, était le fruit d'une rencontre entre deux jeunes potiers australiens, Jane Barrow et Douglas Hawkins, et un restaurateur japonais, Monsieur Ota, mécène du projet.

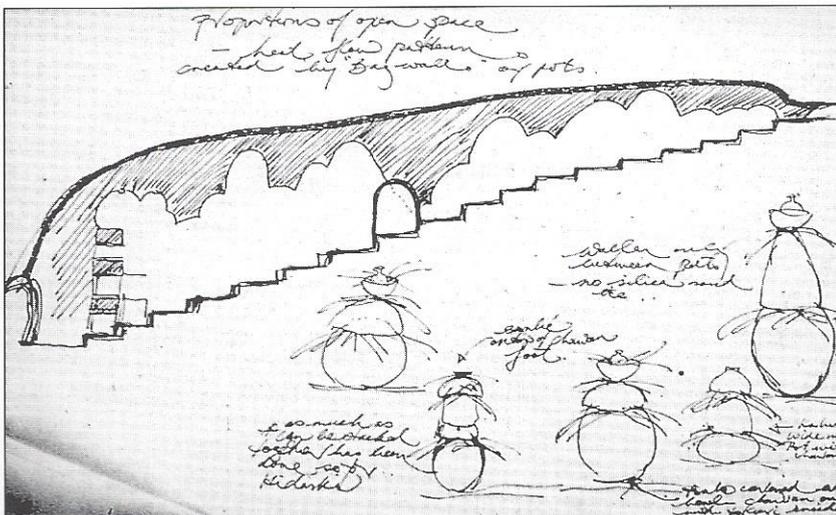
Jane et Douglas avaient travaillé plusieurs années dans différents ateliers de potiers au Japon, en particulier à Bizen,

où ils avaient déjà construit plusieurs fours de ce type.

La première cuisson eut lieu en décembre 1982, voilà ce que m'écrivait Jane à ce sujet : « Nous fîmes 5 jours de préchauffage au gaz, avec une très faible flamme. La cuisson au bois dura 7 jours par le foyer central, puis 10 heures par les foyers latéraux. Et dix jours d'attente pour le défournement ! La cuisson était assez réussie. »

Jane et Douglas rentrèrent en Australie en 1984. J'espère que ce four est toujours en activité, je serais heureuse d'en avoir des nouvelles, ainsi que de ses deux auteurs.

**Françoise Dufayard**  
juin 1994



Croquis de Jane Barrow pour l'enfournement

Nulle colline ne se trouvait sur les terres (des rizières) de Monsieur Ota, il fallut donc construire un socle en béton pour obtenir la pente de 18° minimum, nécessaire au tirage d'un si grand four. Le four a des dimensions impressionnantes : une longueur de 11 mètres, une largeur maximum de 1,55 m et minimum de 1,10 m, une hauteur maximum de la voûte sur le devant de 1,50 m qui s'abaisse jusqu'à 1 mètre. La sole compte 16 niveaux (ill. 1), y compris le foyer principal. Pour la seule partie du bas, elle a nécessité l'emploi de 3500 briques à 200 yens pièce, soit un budget de 17 500 F.

La cheminée s'élève à 4 mètres de hauteur et 8 foyers annexes sont répartis le long du four pour faire progresser la cuisson.

La réalisation de la voûte exige la construction d'une structure, réalisée en bois pour les parties rectilignes, en bambou pour les parties rondes. Elle est recouverte de nattes en paille pour l'isoler avant la pose des trois couches de terre constituant la voûte du four. Une fois cette dernière suffisamment sèche, la structure peut être ainsi retirée.

Nous avons extrait l'argile nécessaire à la réalisation de la voûte dans une montagne avoisinante, la préparation se faisait dans une bétonnière.

La première couche de terre est assez plastique. Elle est constituée d'un mélange de terre plastique, d'une petite quantité d'une autre terre peu plastique contenant beaucoup de petits cailloux et du sable blanc en grande quantité. Des morceaux de briques sont ensuite incrustés dans la première couche pour faciliter l'accrochage de la couche suivante.

La deuxième couche est plus réfractaire. Elle est constituée de 14 pelletées de terre non plastique très caillouteuse et de 6 pelletées de terre plastique, soit respectivement 70% et 30%.

Un battage doit être effectué entre la 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> couche pour bien comprimer la terre.

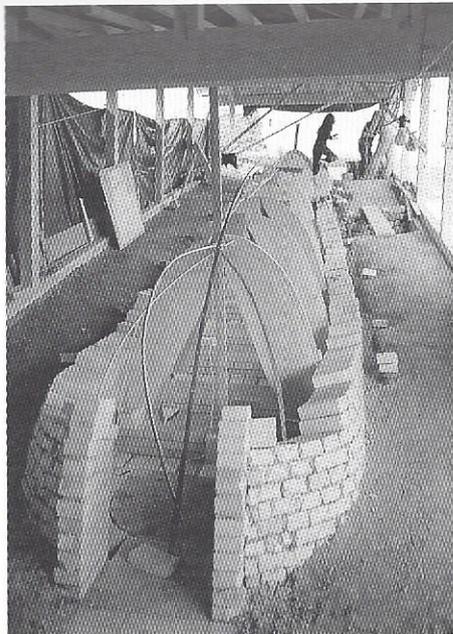
Après un séchage de 5 à 6 jours, la pose de la troisième couche peut être réalisée. Cette couche plus isolante est composée de 18 pelletées de terre et 4 de sable gris, respectivement 82% et 18%, ainsi que de la paille coupée fin.

Chaque couche devant être posée en une seule journée, nous étions alors assez nombreux, environ 8 personnes.

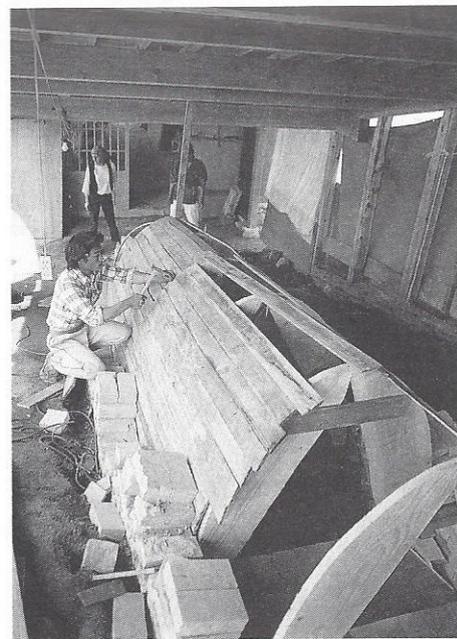
\*Le four *anagama* est un four grim pant à chambre de cuisson unique à la différence du *norigama* qui compte plusieurs chambres successives (actuellement entre trois et cinq).



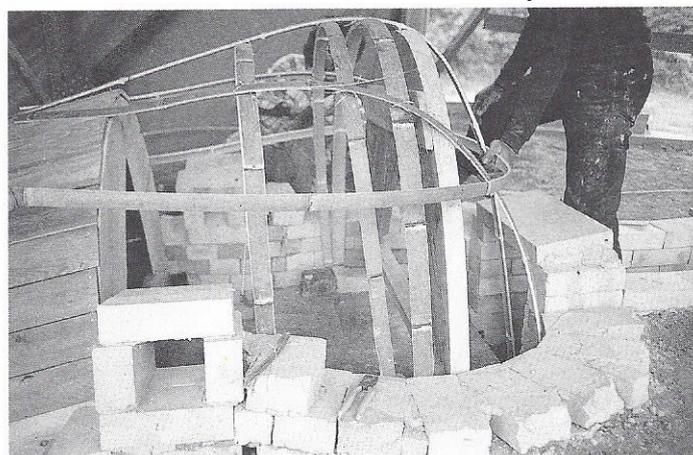
1. Sole du four en béton



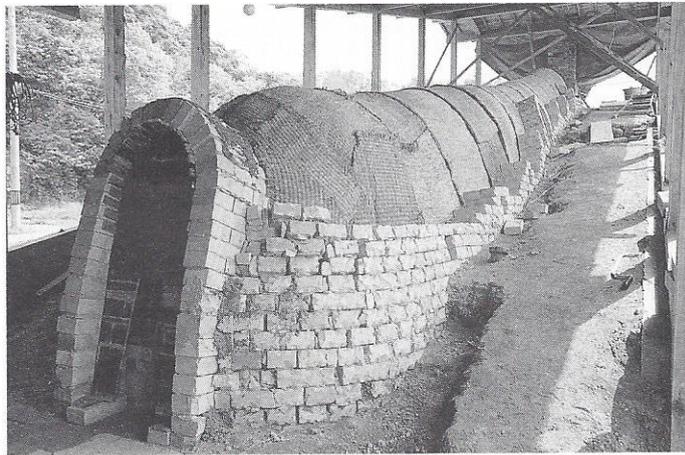
2. Vue générale de la structure en bois



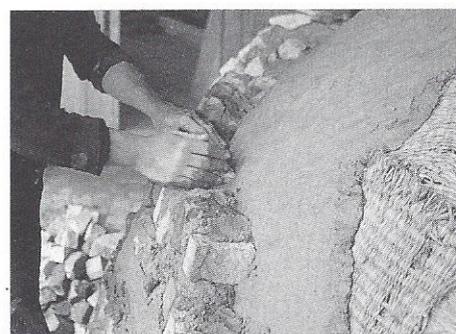
3. Construction de la structure en bois



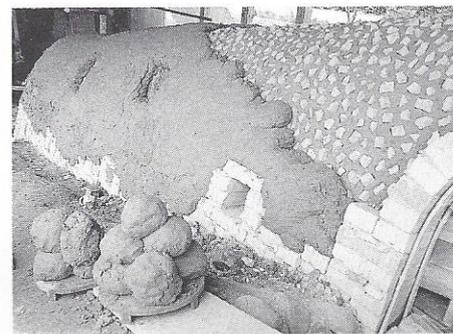
4. Structure en bambou du fond du four, départ de la cheminée



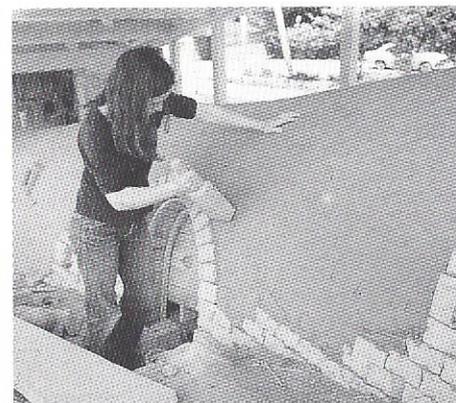
5. Vue générale du four avec les nattes en paille de riz



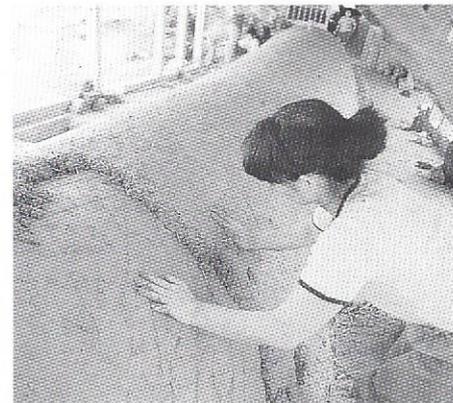
6. Première couche de terre au niveau de l'alandier



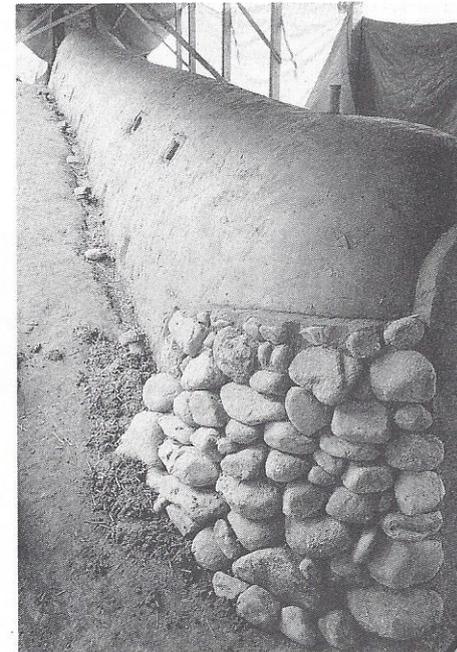
7. Pose de la deuxième couche de terre



8. Jane au battage de la deuxième couche



9. Troisième couche de terre et paille pour l'isolation



10. Le four terminé

**Construction d'un four *anagama*, mai 1982**

Adresse du four et de l'atelier : Ota San  
Nanakama, Hanazaka-cho,  
Mikata-gun, Hyogo-Ken, Japon