

Le Panyol



FOUR ALIMENTAIRE DEPUIS 1840

LE PRINCIPE DU FOUR PANYOL

Le Panyol est un four à bois à chauffe directe : les aliments sont enfournés et cuits directement sur la "sole" au même emplacement que le feu de bois dont la chaleur a été accumulée par le four. Le Panyol peut être installé à l'intérieur ou à l'extérieur, dans ce cas il doit être protégé des intempéries.

C'est un four à accumulation*.

* à consulter utilement : "les vieux fours à pain" par Pierre DELACRÉTAZ, éditions CABEDITA, CH 1137 YENS SUISSE et dans toutes les bonnes librairies.

L'UTILISATION

LA CHAUFFE

Utiliser du bois sec sous forme de bûches moyennes (ne pas mettre trop de bois à la fois). En 1 heure /1 heure 30 avec 4 à 6 kg de bois chargé progressivement, le four atteint 400° environ. Lorsque les flammes disparaissent et qu'il ne reste que les braises, le four s'auto-nettoie et la paroi intérieure redevient blanche. Le four a alors accumulé suffisamment de calories pour plusieurs heures de cuisson.

A la fin de la chauffe les braises seront évacuées avec la pelle à four dont quelques coups appliqués bien à plat chasseront les restes de cendre à la périphérie du four. Il faut "abattre" la chaleur, c'est-à-dire attendre environ 15 mn afin qu'elle baisse (320°) et se répartisse. La porte est alors utilisée pour conserver les calories à l'intérieur du four pendant la cuisson.

LA CUISSON

On adaptera les cuissons à la baisse en température soit :

- pour commencer : les tartes (pendant 1/4 h), les pizzas (2 mn environ)...
- au bout d'une demi-heure : les pains (30 mn pour 10 x 500 g), les viandes, les gratins...
- au bout d'une heure : les gâteaux, les pâtes levées (croissants)...
- au bout de deux heures : les coques de meringues...
- puis : le séchage (fruits, légumes...).

CONSEILS AVANT LE MONTAGE

A l'intérieur, ou à l'extérieur, une fois l'emplacement convenablement choisi, élever un socle dont la hauteur (entre 0,90 et 1,10 m) dépendra de la taille et du confort de l'utilisateur. Sur ce socle, construire en béton (éventuellement réfractaire), une plate forme de 6 à 8 cm d'épaisseur sur 1 m² minimum (1,20 x 1,20 m pour un meilleur usage). Elle peut être prolongée à l'avant en tablette pour des besoins de commodité ou d'esthétique.

HABILLAGE - ISOLATION

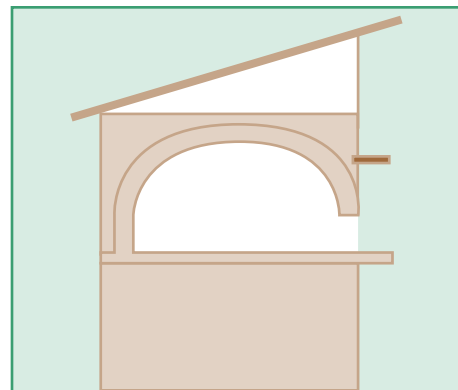
L'âtre du four étant terminé, l'habillage extérieur peut être réalisé avec les matériaux de votre choix. Dans ce cas il doit être garni pour un meilleur rendement tout autour et sur un minimum de 10 cm au-dessus de la voûte avec du sable (chamotte), matériau isolant le mieux adapté.

A l'extérieur

Le Panyol doit être protégé des intempéries par un toit assez large pour qu'il ne prenne pas l'humidité.

Il doit rester sec car l'hiver, avec le gel, il serait vite hors d'usage.

On scellera une dalle en saillie, au dessus de l'entrée, de la largeur de la porte au moins, qui a pour mission de briser et renvoyer vers l'extérieur les éventuelles flammes et les excès de chaleur et ainsi protéger le toit.

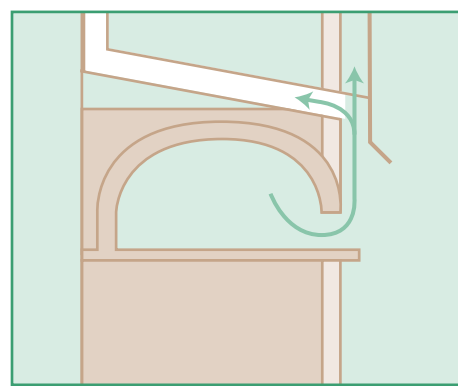


A l'intérieur

Le Panyol sera raccordé à une cheminée existante, ou à construire, par un avaloir destiné à recueillir les fumées.

Cet avaloir, de la largeur de la porte au moins, sera placé au-dessus de celle-ci.

Le plus simple est de monter le four dans l'axe de la cheminée, autrement on le raccordera avec un tronçon de canal oblique.



LE DERHUMAGE

Afin d'évacuer toute l'humidité résultant de la construction on procédera au bout de 3 semaines à une série de petits feux, sur 8 jours. De même après une longue période sans utilisation, un ou deux petits feux seront nécessaires avant une cuisson.

COMPOSITION DE LA PALETTE

- 1 pièce d'entrée
- 12 voussoirs
- 4 demi-voussoirs
- 9 dalles
- 1 clef de voûte
- 1 porte
- 2 tenons métalliques
- 1 sac de 25 kg de mortier réfractaire Fayol
- 1 pelle à four avec son manche

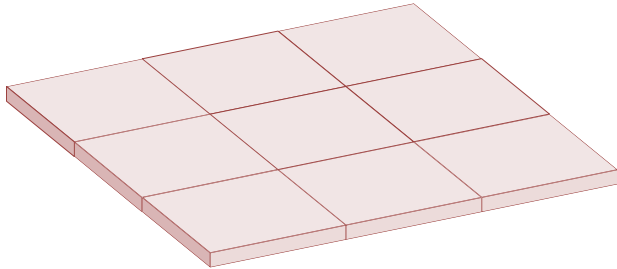


RECOMMANDATIONS

NE JAMAIS REFROIDIR LE FOUR AVEC DE L'EAU
NE JAMAIS FERMER LA PORTE PENDANT LA CHAUFFE

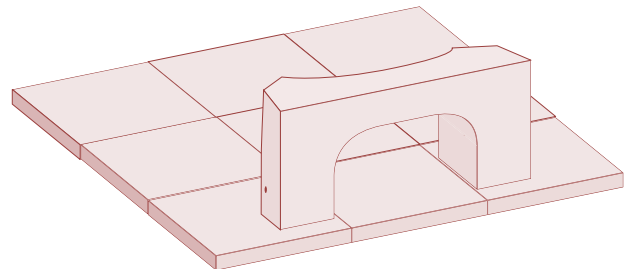
MONTAGE

1



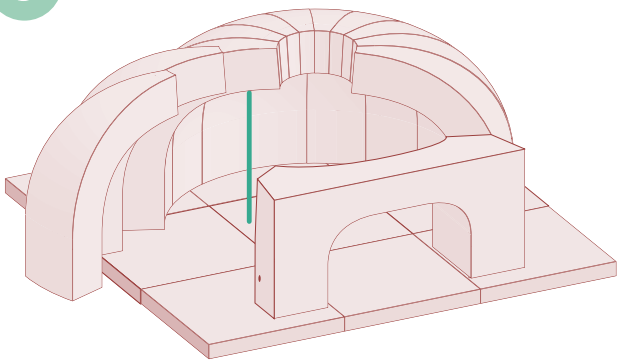
Poser les dalles de la sole selon schéma, éventuellement sur une mince couche de sable (ou de chamotte = sable réfractaire) pour assurer la parfaite horizontalité.

2



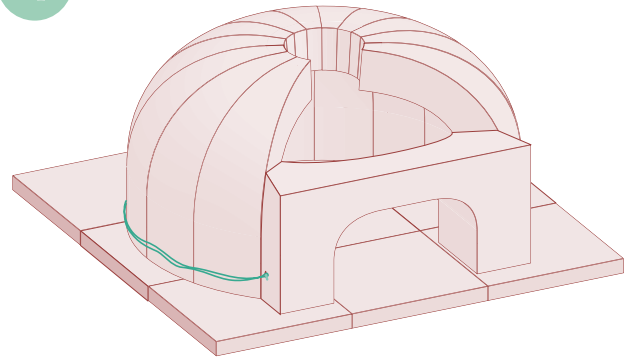
Poser la pièce d'entrée à 10 cm environ du bord de la sole en laissant libre la dalle d'entrée.

3



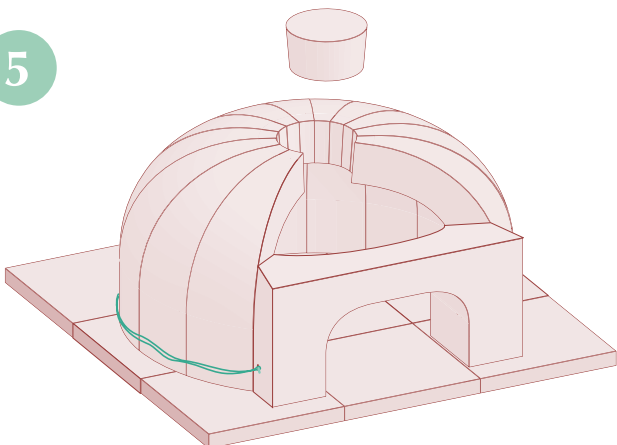
En partant d'un côté de la pièce d'entrée disposer les 12 voussoirs. Si nécessaire, en caler quelques uns avec une pièce de bois. Ajuster en les tapotant.

4



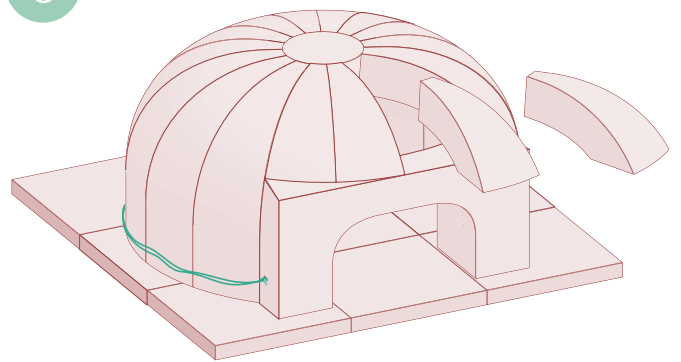
Enfoncer les tenons métalliques dans les trous prévus à cet effet de part et d'autre de la pièce d'entrée. A partir d'eux, faire un aller-retour avec un fil de fer non tendu.

5



Placer la clef de voûte. S'assurer que sa partie inférieure est bien au même niveau que l'intérieur de la voûte (scier à la cote, une cale si nécessaire). Ajuster soigneusement l'ensemble afin d'obtenir un beau cercle à l'intérieur du four.

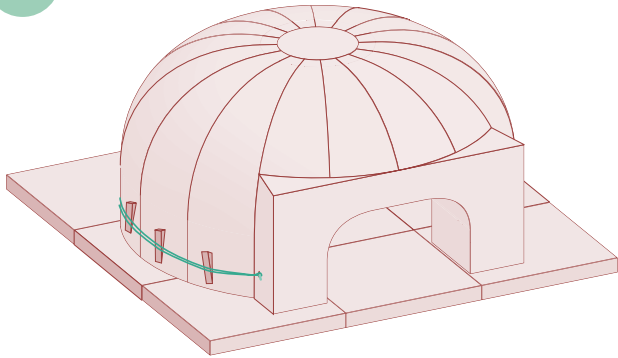
6



Placer les 4 demi-voussoirs sur la pièce d'entrée.

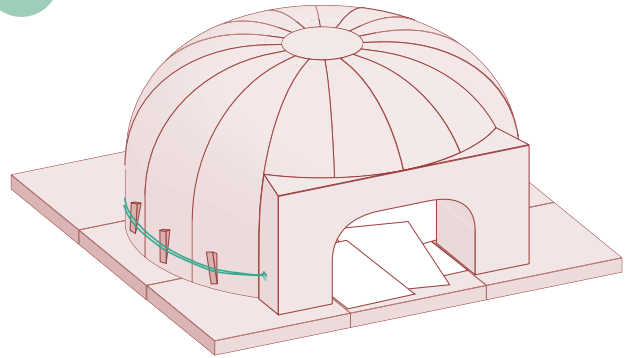
MONTAGE

7



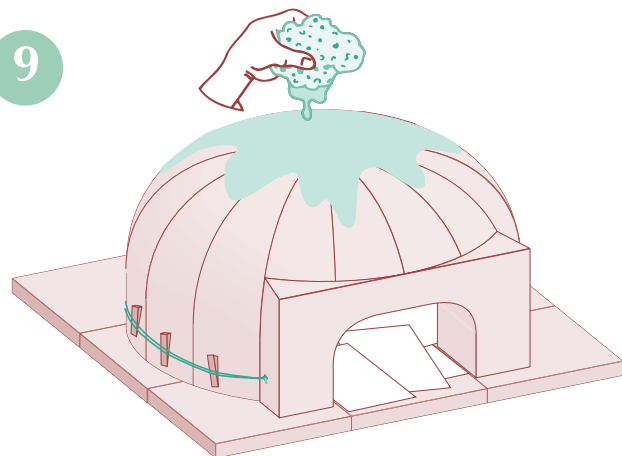
Bloquer l'ensemble par la mise en tension du fil de fer en insérant des bouts de brique ou de pierre entre les fils et les voussoirs.

8



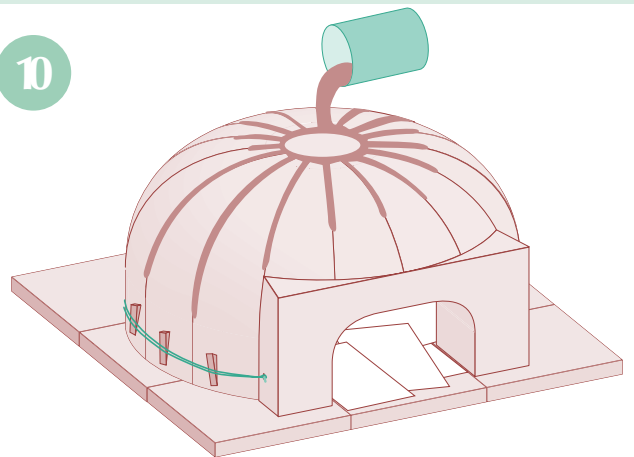
Avant de procéder au coulis des joints, protéger les dalles de la sole à l'aide de papier.

9



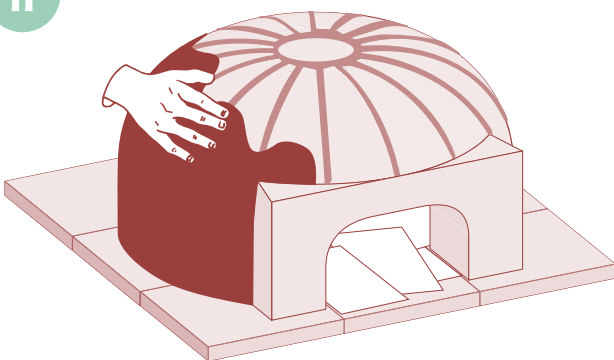
Mouiller à l'eau propre à l'aide d'une éponge en insistant sur les joints.

10



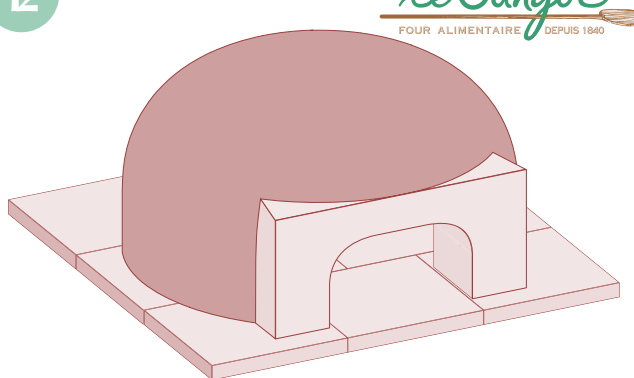
Du sac de 25 kg de mortier réfractaire fourni, prendre 4 kg rallongés de 1,5 à 2 l d'eau. Faire une pâte liquide. Couler autour de la clef et descendre le long des joints (aucune ouverture ne doit apparaître).

11



Les 21 kg de mortier restants mélangés à 3,5 l d'eau seront répartis à la main en partant du bas pour parfaire l'isolation du four.

12



L'âtre de votre four est terminé.
LAISSER SECHER PENDANT 3 SEMAINES (hors gel)