

Bonjour à Tous,
Ami du Pain
du Chablais Bio !



Il y a un an, nous étions inscrits à l'École Internationale de Boulangerie (session d'avril à juillet 2017) et nous pensions démarrer directement à la suite de Christelle, août-septembre, mais non !

La quantité de travaux n'a cessé d'augmenter depuis le prévisionnel. La reprise complète du bâtiment, qui s'imposait à nous au grès des découvertes de « malfaçons » -ou négligences- sur les rénovations entreprises par Sébastien durant 5 ans, nous aura amené à la fin de l'année sans sourciller... tête dans guidon !

Nous sommes éprouvés, mais fier de notre labeur !

Désormais, nous pouvons travailler nos produits de qualités dans un espace de qualité maîtrisée.

PLANNING PRÉVISIONNEL :

SEMAINE 44 : DÉMONTAGE

Après avoir compris ce qui nous arrivait, et réfléchi à ce que tout cela nous imposait, nous avons commencer sans tarder à démonter le four...

Vous pourrez constater par vous même l'état dans lequel nous avons découvert le four, sous son manteau de laine céramique -isolant et pare-feu-, qui a protégé de longs mois durant le fournil des flammes...

La laine est noire de suie à diverses endroits, correspondants aux espaces entre les pierres et le mortier réfractaire craquelé, qui laissaient passer la flamme s'étouffant au contact de la laine céramique...

Bref, le constat est fait, le four veut faire de plus ample connaissance avec nous...

Sur les photos, vous voyez le démontage... cliquer sur le lien :

<https://framadrive.org/s/f0iIFsdEOd2LPya>

La dépose du Four s'est bien passée ! Ouf :-)

Un bon coup de massue quand même !

MERCI ! car vous avez été nombreux à nous retourner un message ou un geste de sympathie qui nous ont été très chers dans ce moment et qui nous donne du baume au cœur !

La solidarité, ne serait-ce que morale, est primordiale et nous en faisons l'expérience vivante et heureuse aujourd'hui ! Encore MERCI !

Pour ceux qui voudrait et pourrait nous aider un peu plus sur le chantier, nous aurons pas mal de manutentions (port et nettoyage des pierres réfractaires par ex) où des bras en plus ne sont pas de refus. Vous pouvez appeler Bruno (06 14 98 35 34) en laissant un message dans ce sens et on vous rappelle :-)

SEMAINE 45 : PRÉPARATIFS

Ce mardi 7 novembre 2017, voici où nous en sommes :

Nous avons préparé l'enceinte du four (un mur armé ceinturant le four et le dépassant de 20 cm, afin de remplir de chamotte et gagner en chaleur de masse et donc en écologie.

Sébastien, qui a monté le four, ne désirait pas beaucoup de masse, et avait donc omis de monter ce muré blindé.

Sur le four et donc à l'intérieur de ce mur, nous allons déverser entre 2 et 3 tonnes de terre réfractaire qui viendront finir l'enveloppe du four. En tout, ce four pèse entre 4 et 5 tonnes !

Quand nous avons envisagé de reprendre le fournil derrière mon frère, nous pensions sereinement (ignorants du sujet) que le four serait le seul élément que nous n'avions pas à reprendre, en tout cas dans l'immédiat.

Nous pensions retourner la sole (là où cuit le pain) au bout d'un an, mais c'était le seul chantier projeté à ce moment là...

Pour finir, nous avons tout démonté et nous remontons le four dans les règles de l'Art et à minima des préconisations constructeurs.

Nous avons déjà fait un aller retour à Tain l'Hermitage, là où l'entreprise Fanyol fabrique les pierres des fours Panyol, et nous allons y retourner dans les jours qui viennent pour changer quelques pierres, trop abîmées, et ramener un peu de terre réfractaire.

Cette semaine, nous coulons les murs d'enceinte du four (nettoyage, mesures, ferrailage, banchage, coulage), et nous nettoyons chaque pièce du four, chaque pierre, nous les auscultons puis déterminons les pièces à changer (à priori 4-5 pièces).

En fin de semaine, nous décoffrons les murs d'enceinte et démarrons la mise à niveau et la pose de la sole -toute neuve puisque nous profitons pour retourner les pierres-, puis nous finirons la semaine en traçant sur la sole le cercle d'1,80m de diamètre du four pour commencer le re-montage définitif du four.

SEMAINE 46 : REMONTAGE

Début de semaine prochaine : remontage du gabarit, du four et coulage du mortier liquide -à prise hydraulique- sur toute la surface du dôme.

C'est une étape importante. Le mortier va épouser les pierres et « souder » le four.

C'est une étape qui n'avait pas été bien menée au montage il y a quelques années...

A partir de là pendant 2 semaines, on ne touche plus à rien...

SEMAINE 47-48 : REPRIS DES TRAVAUX PRÉVUS

Durant ce laps de temps, d'attente forcée, nous reprendrons là où nous en étions de nos travaux-déjà bien avancés- et commencerons par fermer le fournil avec des huisseries toutes neuves qui n'attendent que ça !

Nous allons finaliser la pièce du four (Le Fournil) en posant les panneaux sandwich (panneau frigo de 3 cm) en y insérant les prises et interrupteurs électriques. Arrivé là, nous serons pas mal pour commencer à travailler convenablement.

Pour Bruno et sa famille, ces semaines seront d'autant plus intenses qu'il sera une deuxième fois Papa !!

SEMAINE 49 : DÉRHUMAGE

Mais revenons à notre four !

PREMIERS FEUS dans le nouveau four... Évacuation de l'humidité restante par une série de petit feu une semaine durant...

Le moment de remettre la main à la pâte, relancer nos levains, préparer nos biscuits... et cuire nos « premiers pains » !...semaine 50...

SEMAINE 50 : PREMIÈRES FOURNÉES – DÉGUSTATION

Le 15 décembre, nous faisons le marché de Noël de Pousse d'Avenir. Nous allons mettre le paquet pour rattraper la foire Saint Martin annulée, en terme de dégustation et démarrage « officielle » de notre Fournil de Langin !

Nous inviterons tous nos amis, clients et connaissances à venir déguster ce jour là à Publier !

SEMAINE 51 : RODAGE - DÉGUSTATION

Production et dégustation.

Marché de Noël : Biscuits / Brioches

SEMAINE 52-1 : RODAGE – PRÉ-COMMANDE

Mise en place des dépôts, Prise de Commandes, Signatures Contrats.

SEMAINE 2 : DÉMARRAGE TOURNÉES

Ouverture le maximum de jours, plein gaz !

Tout en reprenant les travaux qui restent à terminer dans le labo (2ème pièce)... en Sus...

L'année 2018 va démarrer fort !

Salutations ! A Bientôt !

Cédric et Bruno, Associés au Fournil de Langin.