



FICHE TECHNIQUE

AVENTURE ET VIE DANS LA NATURE

TOUTES BRANCHES

LES FEUX DE CUISINE LES TABLES A FEU

Pour faire de la cuisine au feu de bois, il faut du feu et du bois ...
Ca paraît évident et pourtant les feux de cuisson c'est tout un art !

LA TABLE À FEU ET LA MODULO
FEU SUR LE SOL OU FEU ENVELOPPANT
FOYER 3 PIERRES AMELIORE
FEU TRIPODE ET CUISINIÈRE SOUTERRAINE
FEU POLYNÉSIEEN, EN CROIX ET EN DOLMEN
FOURS

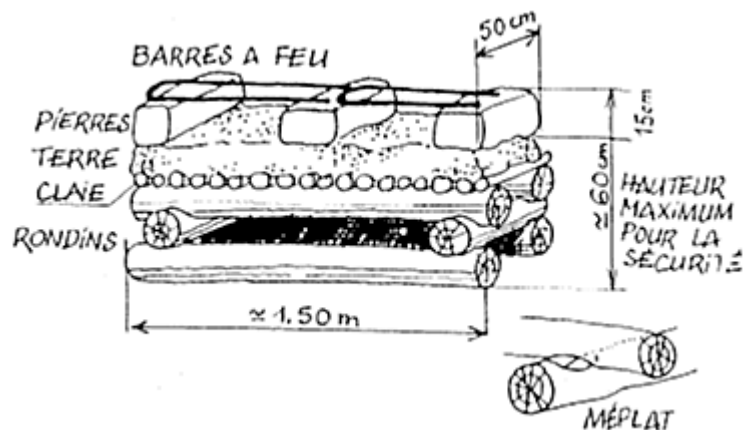
Au sommaire ...

La table à feu

Matériel nécessaire :

- 4 perches de 1,5m (Diam : 8 à 15 cm)
- 2 Rondins de 70 cm (Diam : 8 à 15 cm)
- Bois pour claies (Diam : 5 à 8 cm)
- Terre argileuse de préférence
- Quelques pierres
- 2 barres à feu en épingle

A partir de ce schéma de base à chacun d'être créatif pour adapter la table à feu à vos besoins. On peut ainsi facilement jouer sur la longueur, afin d'augmenter le nombre de foyers. Attention toutefois de bien respecter la hauteur (60 cm) pour une question de sécurité.



⇒ **Les barres à feu en épingles**

Matériel nécessaire :

- 1,20 m de fer à béton doux Diam. 8mm
- Un rondin de bois Diam 15 cm

1. Marquer le fer à béton à l'aide d'une craie en son centre et à 12 cm de part et d'autre.

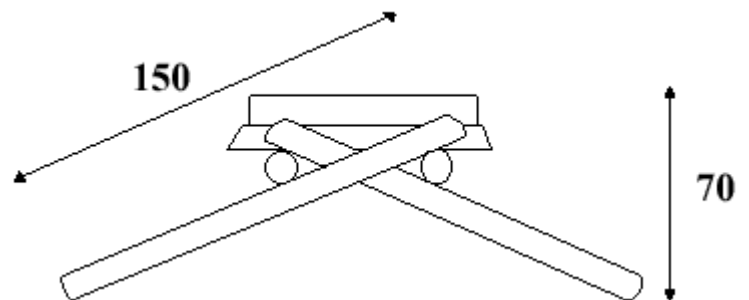
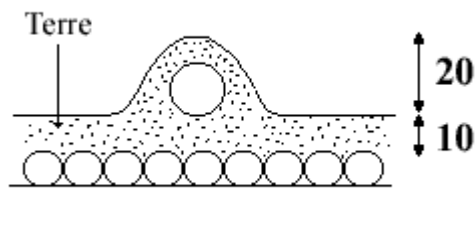
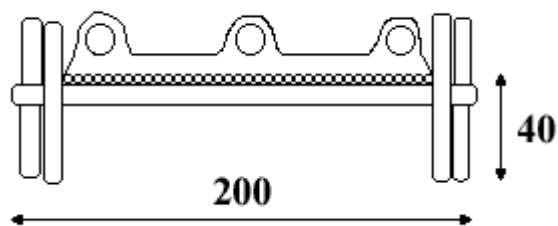
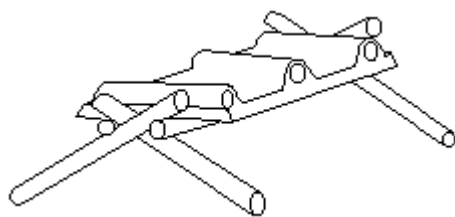


FICHE TECHNIQUE

2. Positionner le centre du rondin sur un des repères extérieurs et cintrer progressivement le fer autour du rondin jusqu'à obtenir deux brins parallèles

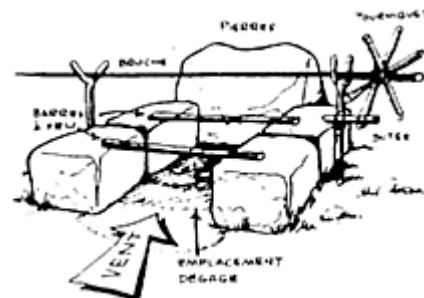
La table à feu modulo

La technique "modulo" peut être aussi utilisée pour faire des tables à feu. Cependant il vaut mieux la maîtriser correctement car rien n'est plus dangereux qu'une table à feu instable car mal montée. Pour la technique proprement dite je vous renvoie à la table modulo, c'est la même chose à part que les dimensions sont différentes.



Le feu sur le sol ou feu enveloppant

Ce foyer peut se construire avec des pierres, des briques ou des mottes de terre. Il enveloppe la marmite et centralise la chaleur autour d'elle. Ne pas le faire trop étroit, toute la base de la gamelle doit toucher le feu. Prévoir pour deux foyers, deux grandes barres à feu ou quatre petites et revoir la largeur du foyer pour d'éventuels rôtis à la broche !





Foyer « trois pierres » amélioré

- 1) Il conserve longtemps la chaleur ;
- 2) Il réduit le temps de cuisson ;
- 3) Il économise le bois de chauffage.

Matériel nécessaire :

- 3 pierres ou briques
- 4 seaux de terre
- 1 seau de paille hachée (ou végétation type genêt)
- 1 pelle
- 1 couteau
- 3 morceaux de carton ondulé (40 x 20 cm)
- la bonâme la plus utilisée dans l'unité
(Pour les dimensions du foyer)

LA FABRICATION

1 - Préparation de la terre

Mélanger la terre avec la paille hachée. Ajouter peu à peu l'eau en poursuivant le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène mais pas liquide.



Figure 2a

2 - La plate de forme

Après avoir choisi l'emplacement du foyer : le nettoyer, le niveler, tasser fortement le sol puis le mouiller.

Etaler une partie du mélange pour faire une dalle (figure 2a), dont le diamètre est celui de la bonâme plus la largeur d'une main et la hauteur fait 3 doigts (figure 2b).

3 - Le trépied

Mouiller les 3 pierres et les enfoncer dans la dalle de telle manière que la bonâme repose parfaitement dessus et que la distance entre le fond et la dalle soit d'une main (pouce dressé) (figure 2b).

4 - L'armature carton

Cette armature doit permettre de faciliter la construction des murs. Prévoir l'ouverture côté des vents dominants et matérialiser par une voûte en carton.

Entre les 3 pierres et la porte voûtée placer le carton légèrement cintré, arrivant légèrement en dessous des pierres (figure 3).

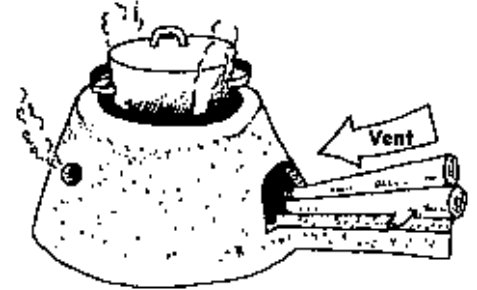


Figure 1

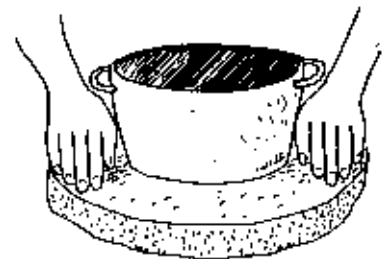


Figure 2a



Figure 3

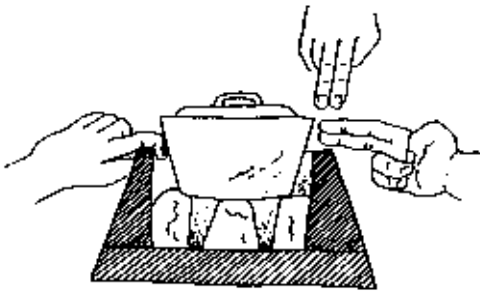


Figure 4

5 - Les murs

Monter les murs de terre jusqu'à hauteur des pierres en prenant appui sur le carton. Mouiller l'extérieur de la bonâme et poser la sur les 3 pierres, puis continuer le mur jusqu'à 2 doigts des poignées de la bonâme le sommet du mur doit être de 2 doigts d'épaisseur (figure 4). Faites tourner la bonâme plusieurs fois sur elle-même avant de la retirer, puis écarter délicatement les murs vers l'extérieur de façon à pouvoir passer un doigt entre la bonâme et le mur du foyer.

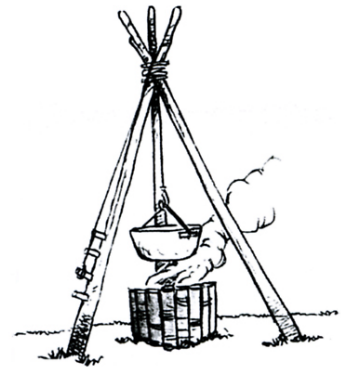
6 - Les Finitions

Lisser l'ensemble des murs extérieurs et intérieurs.
Avec un couteau, faire 2 trous d'aérations à l'opposé de la porte.
Enfin construire une dalle devant la porte du foyer.

Le feu tripode

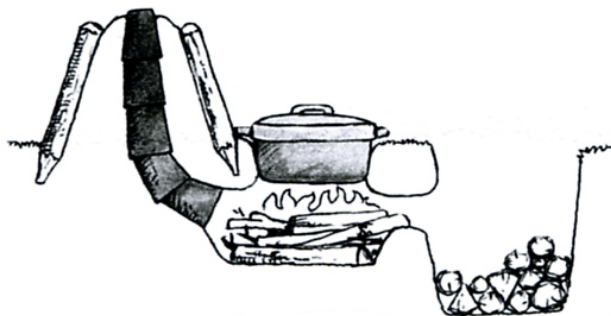
Aussi appelé feu indien, c'est le feu idéal pour faire cuire une soupe ou un bon plat mijoté tout en se réchauffant autour du foyer.

Son système d'accrochage (corde ou mieux encore chaîne) permet de régler la hauteur de la marmite et donc de varier la cuisson.



La cuisinière souterraine

Dans un souci d'économiser du bois, on peut réaliser ce feu souterrain. Il s'agit de creuser le foyer dans le sol, de réaliser d'un côté un passage pour alimenter en bois, de l'autre une cheminée (avec de grosses boîtes de conserve). La cheminée crée une circulation d'air et permet d'avoir un bon tirage. Si la marmite épouse parfaitement le trou du foyer, il y a ainsi peu de chaleur perdue.





Le feu polynésien

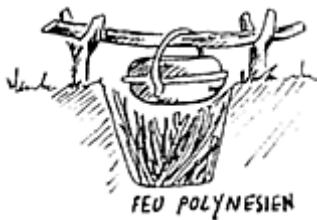
Le feu polynésien est en fait un feu que l'on fait dans un trou que l'on a préalablement creusé dans la terre.

Il s'allume exactement de la même façon qu'un feu normal

Diamètre environ 30 cm, profondeur 35 cm. Il chauffe parfaitement bien, mais on ne peut mettre qu'une seule gamelle. La place entre la marmite et le bord du trou doit permettre le passage du bois et de l'air. Attention, ce type de feu est très dangereux en sous-bois résineux.

Ses avantages sont simples:

- 1) Il se trouve à l'abri du vent.
- 2) Il permet un meilleur contrôle, il ne s'étend pas si le trou est bien profond
Attention quand même de ne pas faire un trou de 10 mètres de profondeur
- 3) Si on creuse une petite rampe d'accès sur le côté, orientée face au vent, il peut s'attiser tout seul par la simple action d'une petite brise. d'où pas besoin de souffler comme un malade.
Cette petite rampe d'accès permet également d'alimenter le feu en bois sans se brûler.



Feu en croix

Largeur 25 cm, profondeur 20 cm. Pour allumer le feu, disposer un réseau de fines brindilles appuyées sur un bâton face au vent comme un toit. Dès que le feu est pris on alterne toujours en plaçant le bois dans le sens d'un couloir et un morceau dans l'autre sens.



Feu en Dolmen



Le feu en dolmen est un feu en couloir. Il est ici réalisé avec de grosses pierres isolant le feu du sol (indispensable en forêt). S'il est creusé dans le sol, 25 cm de largeur sur 40 cm de long environ. Il doit toujours être orienté dans le sens du vent.



Les fours

La réalisation d'un four doit tenir compte des principes suivants :

- La chaleur circule le plus possible le long des parois du four.
- Les aliments ne sont jamais en contact avec ces parois.
- Le four est hermétique pour ne pas laisser pénétrer la fumée qui s'évacue par une cheminée.

Four gamelle de Guilwell

Faire un bon feu de braise.

Ecarter les braises, poser le pain dans son plat sur la terre chaude, retourner dessus une gamelle plus importante et recouvrir de braises.

Seule l'expérience garantit la cuisson, il n'est pas possible de la surveiller.

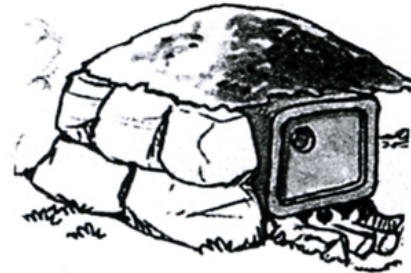


Four bidon

Faire un feu enterré.

Installer un bidon possédant un couvercle hermétique sur le feu.

Entourer et calfeutrer le bidon de pierres et de glaise si possible.



Four de Sam le trappeur

Il permet de cuire un plat placé entre deux plaques avec un feu sur le dessus et un autre en dessous.

Attention ; ce système est rapide mais peu efficace car la perte de chaleur est importante.

