

Les fours à pain

Un four à bois et un barbecue peuvent être associés dans la même structure mais ce sont deux éléments indépendants. En effet, là où le barbecue se sert de la chaleur instantanée des braises, le four exploite la chaleur stockée dans sa masse. Voilà pourquoi un four à bois est toujours plus imposant*. Plus il est massif, plus il conserve la chaleur et la restitue de façon homogène. Il faut aussi qu'il soit construit dans un matériau qui stocke la chaleur, comme la brique réfractaire. Évidemment, les fours à bois sont proposés en kit

(Tom Press...). Les prix d'un kit à assembler débutent aux alentours de 900 €, hors livraison. Attention à ne pas vous laisser abuser par les dimensions. En effet, en plus du kit, il faut prévoir une masse thermique d'au moins 10 cm d'épaisseur (dalle, sable, brique, etc.). Il faut donc particulièrement soigner l'assise.



* Pour en savoir plus : « Bien aménager, bien utiliser son four à pain », Jacques Revel, éditions Eyrolles, 2008.