



Le façonnage. 95%de nos poteries sont tournées mains dont votre vinaigrier qui est réalisé par Gilbert.

L'habillage (la pose des anses) et la décoration pour le vinaigrier plaque ce fait lorsque le vinaigrier est encore mou. Là c'est le rôle de Marie-Claire.

Entre la fabrication et l'émaillage il faut attendre quatre semaines de séchage .

Arrive ensuite pour les vinaigriers en grès émaillé le travail de l'émailleur réalisé par Estéban.

Pour les vinaigriers en grès au sel, la vitrification est faite par projection de sel marin dans le four.

Reste la cuisson de votre vinaigrier.

Valéry pose les vinaigriers sur des plaques sablées pour la cuisson au sel et engobées pour les vinaigriers émaillés afin qu'ils ne collent pas au support. La cuisson du vinaigrier est faite à 1180° C pour le grès au sel comme pour le grès émaillé. C'est la température nécessaire à la terre pour se transformer de terre cuite à grésée et lui conférer les qualités requises pour la conservation de votre vinaigre. Le cycle de cuisson dure 30 heures.

Ensuite le défournement.

Gaëlle sort les pièces du four et prépare votre commande.