

Objet de cuisson au beurre

description: Cet objet de cuisson au beurre à été dessiné et réalisé par Lorie Bayen El Kaim et Julie Tunas, à l'occasion de leur résidence de recherche et de création à La Gare en 2025.

liste du matériel:

- _disqueuse + disque métaux
- _défonçeuse + fraise à bois
- _poste à souder (soudures acier inox)
- _vis M8 + rondelles + écrous
- _perceuse à colonne
- _forêt à métaux 10mm
- _pointe à tracer
- _équerre, règle, crayon
- _EPI : lunettes, casque/bouchons, masque

liste des matériaux:

- Moule à beurre :
 - _Panneaux ou volumes de Hêtre sec
- Structure métallique :
 - _Une poissonnière
 - _Fer plats acier - 4mm d'épaisseur
 - _Plaque d'acier - 4mm d'épaisseur
 - _Tige filletés M8 - 700mm de long x2
- Angles de pierre :
 - _Formats de pierre naturelle : voir fiche de débit
 - _Colle multi-matériaux

Design : Lorie Bayen El-Kaim et Julie Tunas - 2025
Distribué sous licence Creative Commons BY-NC-SA 4.0
Rédaction, 3D et mise en page : Charlie Cann
Dans le cadre de la résidence de création et l'exposition *À feu doux*, 2025-2026
à La Gare, Centre d'art et de design.



Contexte

Cet objet de cuisson au beurre à été dessiné et réalisé par Lorie Bayen El Kaim et Julie Tunas, à l'occasion de leur résidence de recherche et de création à La Gare en 2025.

Au cours de cette résidence, elles ont eu l'occasion de faire la rencontre de producteur·ice·s, artisan·ne·s et industriels locaux. Lors de l'exposition À feu doux, trois objets de cuisson permettaient un repas-performance à la lueur des bougies.

Cet objet de au beurre est composé de différents éléments :

- Moule à beurre : Hêtre massif lamellé-collé, Atelier Martwood [Guiclan].
- Structure métallique : Plat à poisson, structure en acier inoxydable, la Caisse à Clous [Brest]
- Angles de pierre : Fragments de pierre du Roz « La carrière du Roz », Pol Kerbiriou [Logonna-Daoulas].
- Mèches de lin : Lin, Teillage de Bretagne [Monts d'Arrées], Mèches tressées avec les résident·e·s de l'Arche à Brest [Le Relecq-Kerhuon] et les enfants du SESSAD [Brest].

Activation

Le beurre est disposé dans le moule. Des mèches en lin teillé permettent la combustion et de faire fondre le beurre.

La motte devient alors une bougie. Juste au-dessus, quelques coquillages cuisent tranquillement dans le plat à poisson.

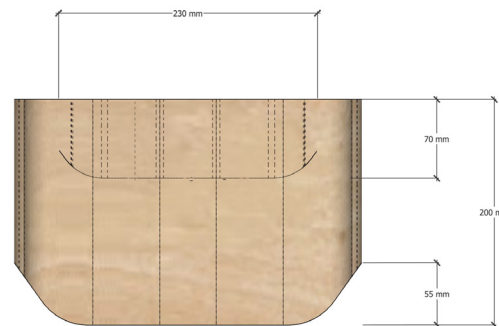
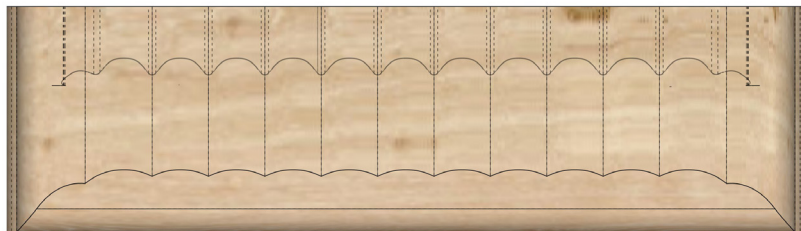


Moule à beurre :

Le moule à beurre constitue la partie la plus technique à réaliser. Dans le cadre de la résidence de Lorie et Julie, sa confection a été confiée à l'atelier Martwood de Guiclan (29). Sans détailler le process de fabrication, nous verrons ici les côtes principales.

Vous pouvez décider de le faire fabriquer par un menuisier-ébéniste ou vous lancer dans l'aventure !

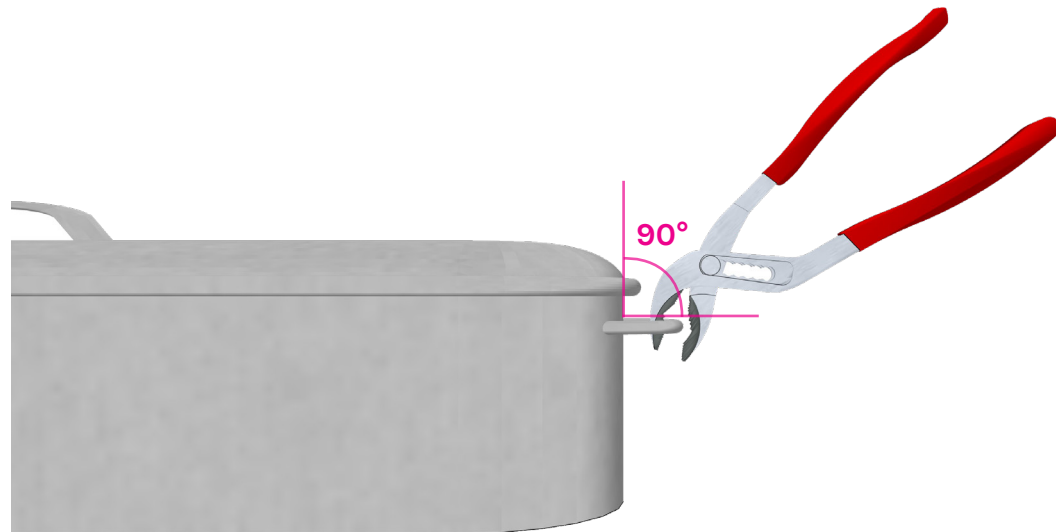
L'important est d'obtenir un récipient qui puisse contenir les mottes de beurre qui serviront de bougies. Préférez du bois de Hêtre, car il est le seul permettant un contact alimentaire sans traitement.



Structure métallique :

La structure métallique se décompose en deux parties :
La modification d'une poissonnière et la création de pieds permettant de disposer la poissonnière au dessus du Moule à beurre.

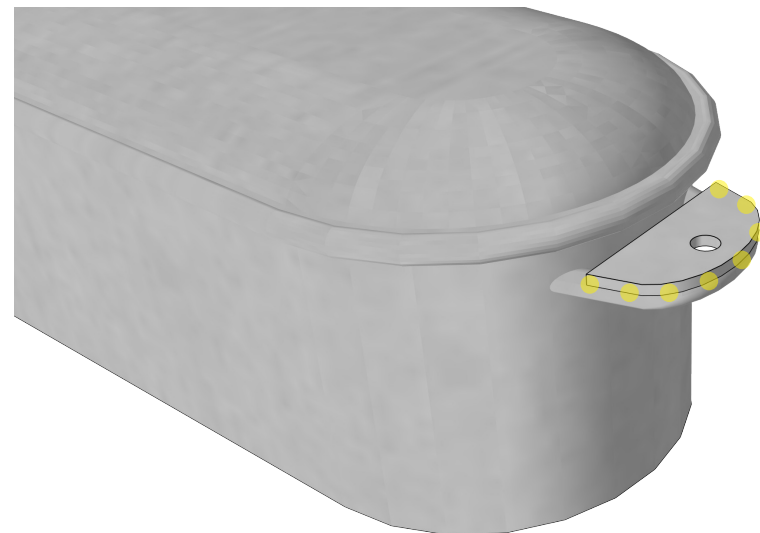
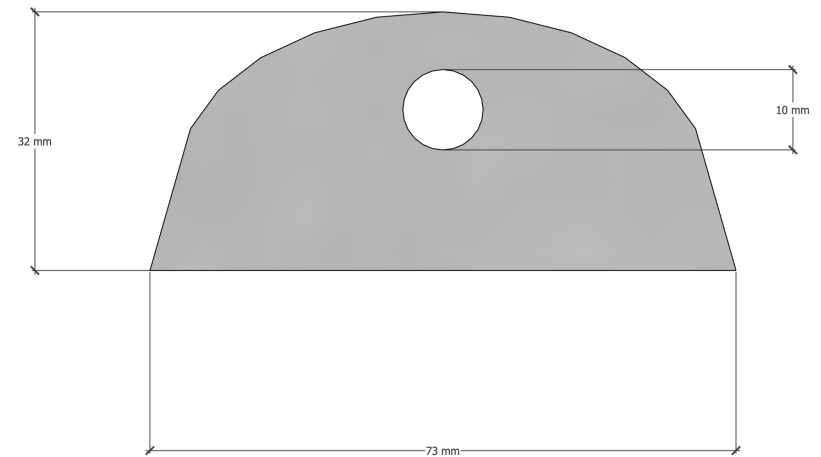
Certaines pièces seront à adapter selon le modèle de poissonnière.
Commencez par tordre les anses pour obtenir un angle à 90°.



Découpez une pièce tel que sur le schéma ci-dessous dans un morceau d'acier de 4mm d'épaisseur.

Maintenez la avec une pince à l'anse de la poissonnière.

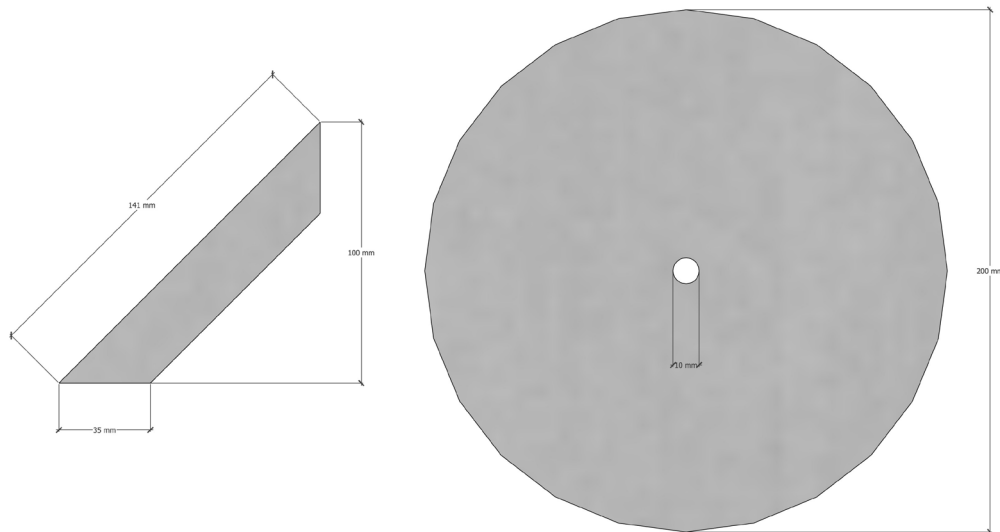
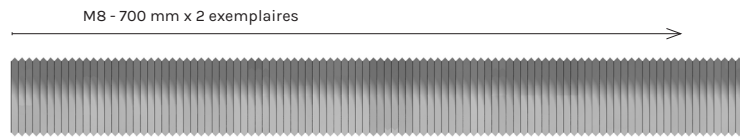
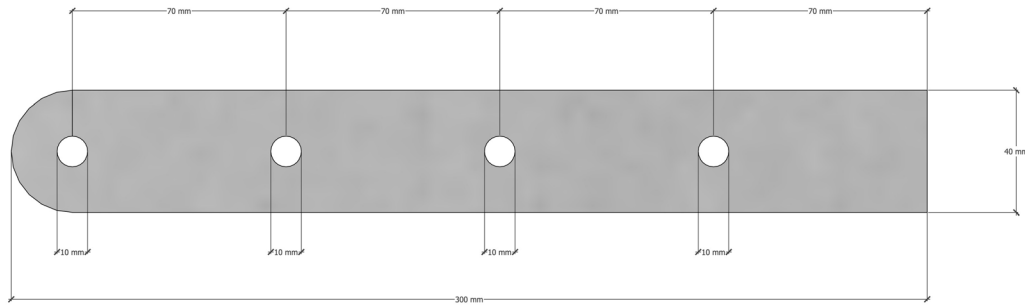
Appliquez quelques points de soudures aux endroits indiqués par les points jaunes.



Structure métallique :

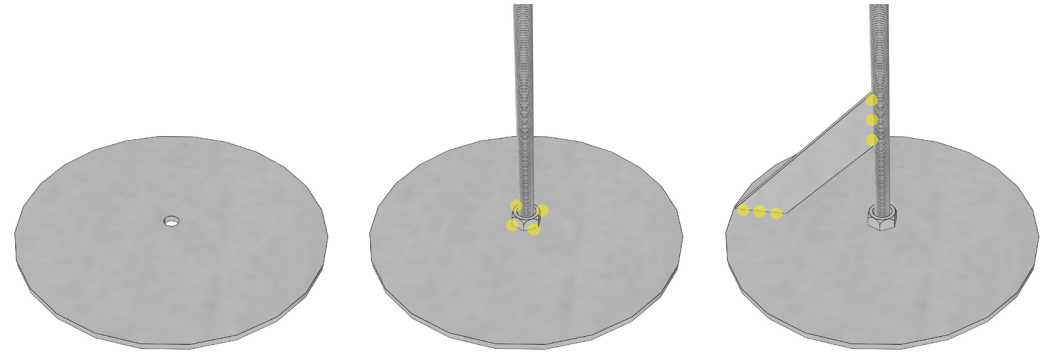
Afin de positionner la poissonnière au dessus du moule à beurre, il vous faudra fabriquer deux pieds servants de pinces.

La hauteur sera réglable grâce aux écrous et aux tiges filetées. Suivez la fiche de débit ci-dessous et le système d'assemblage ci-contre.

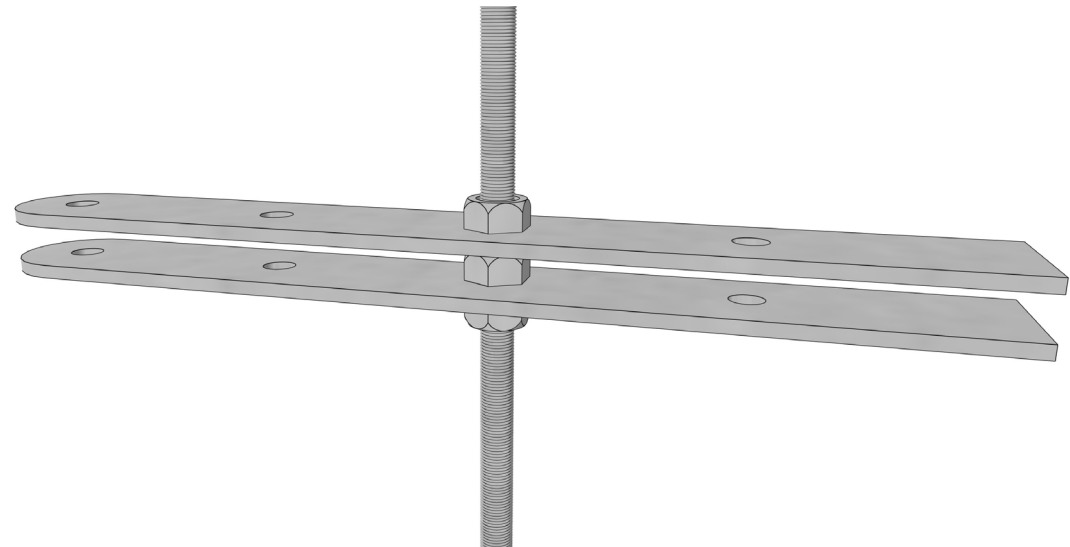


La base de chaque pied doit être renforcée.

Vissez la tige filetée dans un écrou adapté que vous devrez souder à la base. Découpez une pièce dans de l'acier de 4mm d'épaisseur pour le positionner comme un renfort.



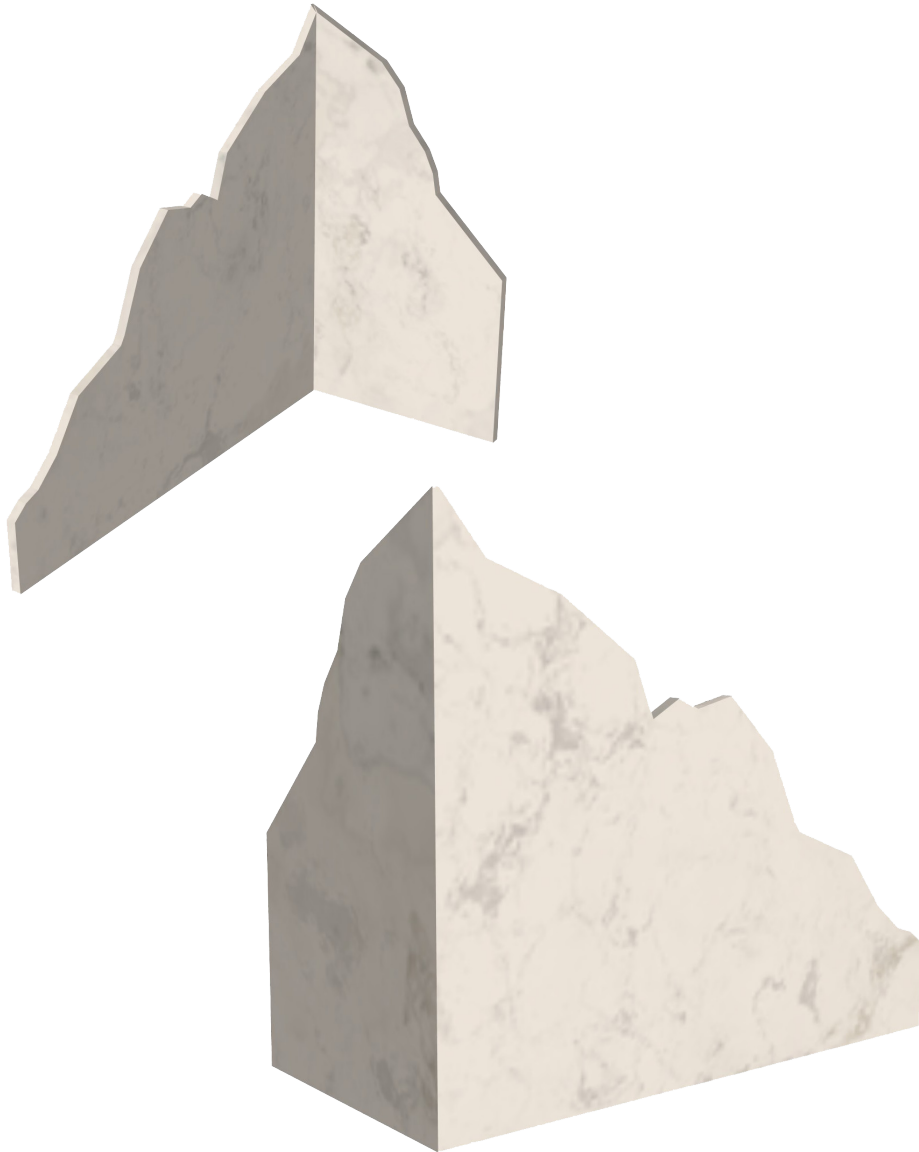
Assemblez les pinces sur la tige filetée de manière à créer un écart pour pouvoir installer les anses de la poissonnière.



Angles de pierre :

Munissez vous d'une disqueuse et d'un disque diamant pour découper des angles dans des formats de pierre.

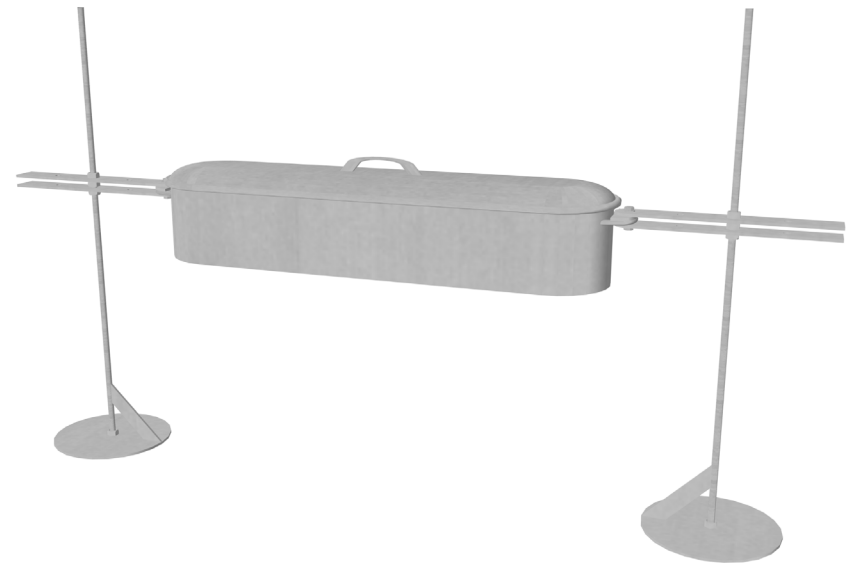
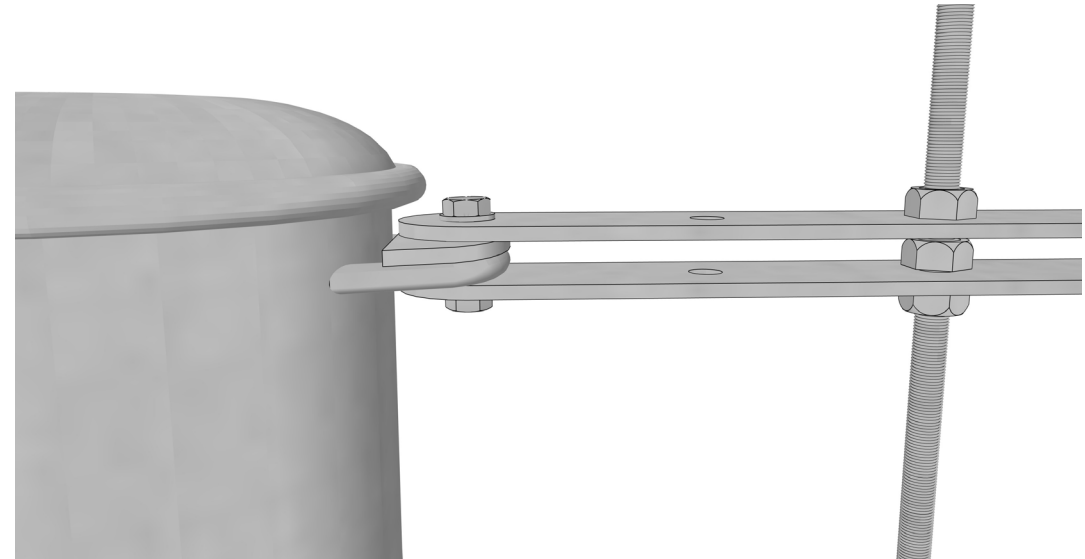
Un autre solution, plus simple, consiste à coller deux format de pierre présentant un angle droit pour former comme un livre ouvert à 90°.



Assemblage :

Assemblez les supports à la poissonnière à l'aide de vis, rondelles et écrous M8, tel que sur le schéma.

Installez ensuite la poissonnière au dessus du moule à beurre.



BRAVO !

Vous avez terminé votre Objet de cuisson au beurre.

Afin d'activer votre objet, rendez-vous dans les TUTOS pour découvrir comment réaliser des mèches de lin teillé pour fabriquer vos bougies au beurre.

