



Four portatif à charbon de bois  
Entre 1925 et 1950  
Fabrique de Carbonel-Cavasse à Vallauris  
Inv. 2007.359

## Le saviez-vous ?

Ce four est aussi appelé four de campagne diable. Il est en terre réfractaire, permettant de cuire des aliments à l'étouffée au moyen de charbon. La spécificité d'une argile réfractaire est sa résistance à des températures de 1.600 à 1.700 C° voire davantage sans fusion. En Provence, les centres de fabrication spécialisés dans le culinaire réfractaire sont par exemple : Vallauris, Golfe-Juan, Aubagne et Saint-Zacharie qui se sont fait une spécialité de ce type de poterie.

## Création - Dessin

### À vos crayons ou écrans tactiles !

Customisez sur écran de tablette, smartphone ou sur papier, ce curieux objet exposé au Musée d'Art et d'Histoire de Provence et donnez-lui une nouvelle apparence.

Envoyez-nous votre création :

[activites.musees@paysdegrasse.fr](mailto:activites.musees@paysdegrasse.fr)

Bonne création !

