

Récit du stage d'initiation au savoir-faire

Rejointolement d'un mur en briques. Beaubray 5 mai 2018



Beaubray est une commune proche de Conches-en-Ouche. Née de l'essartage, des vastes défrichements débutés au XI^{ème} siècle par les seigneurs et les religieux, elle a connu un second élan au XIX^{ème} siècle, suite à la révolution française, avec des remaniements fonciers et la spécialisation des cultures. Etymologiquement, Beaubray signifierait « une belle terre humide », où l'herbe est grasse. C'est donc vers l'élevage que le pays se tourne et s'enrichit. En 1827 c'est un ensemble de bâtiments, formant une exploitation agricole qui voit le jour. Aujourd'hui, la grange est transformée en lieu de vie après avoir été poulailler et silo à grain. Son actuelle propriétaire l'a voulu conforme à ses convictions, privilégiant les matériaux biosourcés, l'économie durable et la biodiversité au jardin. A la limite de champs ouverts, prés et pommiers ont depuis longtemps disparus, le mur arrière a subi les altérations de la pluie et des traitements agricoles (développement de mousse lichen), le soubassement en brique de Saint-Jean nécessitait un travail sérieux.



Mise en œuvre :

- Préparation du support (curetage des vieux joints, dépoussiérage, humidification.)
- Fabrication du mortier (Chaux hydraulique NHL 3,5, sable, coloré au sablon ou à la terre.)
- Brossage des joints

Les différentes briques



La fabrication de briques de terre cuite est à l'origine artisanale, taille et couleurs étaient donc variables.

Vers la fin du XV^{ème} siècle, apparaît une brique plus calibrée : la brique Saint-Jean. Son nom semble être lié soit à sa période de cuisson, au solstice d'été (l'argile était extraite à la fin de l'hiver puis séchée plusieurs mois), soit au brasier nécessaire à sa cuisson au bois (à 900°), rappelant les feux de Saint-Jean. Reconnaisables à leur couleur rouge vermillon orangé, elles ont le défaut d'être assez friables.

Vers 1860, se développe un nouveau mode de cuisson au charbon, grâce à l'arrivée du chemin de fer. Les températures de cuisson augmentent, au détriment de la couleur désormais rouge sombre (parfois vitrifiées et noirâtres), mais les briques gagnent en dureté.

Infos extraites de : « Façades de briques de Brionne » de A.Lamy P. et R. Roussel et texte de D.Le Villain

Conseil du jour :

Il faut être très vigilant en cas de « refouille », de remplacement d'une ou d'un ensemble de briques trop abimées.

Les dimensions des briques doivent être respectées ainsi que les couleurs : "une bonne restauration est une restauration qui ne se voit pas!".

Il est donc nécessaire de conserver ou de récupérer un petit stock adéquat.