



FAITES-LE VOUS-MÊME
PLANCHE À CHARCUTERIE À BORDS NATURELS

Habilités développées :
Préparation des surfaces et finition du bois

 Lee Valley



FAITES-LE VOUS-MÊME

Planche à charcuterie à bords naturels

#LVJeLaiFait #LVPassezàlAction

Niveau de compétence : Pour adultes, débutants à intermédiaires.
Convient également aux enfants de 14 ans et plus sous la supervision d'un adulte.

Conseil : La vidéo et le livret d'instructions se complètent pour vous guider étape par étape. Nous vous suggérons de regarder la vidéo d'abord, particulièrement si vous êtes de type visuel, puis de lire les instructions avant de commencer. À tout le moins, lisez le mode d'emploi de chaque produit de finition pour savoir comment les utiliser. Pour de meilleurs résultats, suivez toujours les mises en garde et les directives indiquées sur les produits.



Décoder ce code pour
regarder la vidéo.

Temps requis : Deux jours au total, soit quelques heures le premier jour, une nuit pour le séchage et le durcissement, et moins de 30 minutes le lendemain.

Conseil : Cette estimation de temps est basée sur nos essais. Nous vous conseillons de prendre votre temps. Savourez le moment. Laissez l'artisan en vous s'amuser. Nous voulons que vous preniez plaisir à fabriquer votre planche à charcuterie.

Habilités développées : Préparation des surfaces et finition du bois

Développez vos habiletés en finition du bois en fabriquant une planche à charcuterie à bords naturels à partir d'une pièce de noyer noir. Vous apprendrez les notions de base qui vous permettront de préparer une surface de bois avant d'y appliquer un fini. Vous verrez aussi comment utiliser trois produits de finition qui prolongeront la durée de vie de votre planche : de la colle époxy QuickCure 5 pour boucher les creux et les fissures, de l'huile Walrus Oil pour rehausser les teintes du bois, et de la cire d'abeille Clapham's pour donner un lustre éclatant.

CONTENU

- Planche de noyer noir rabotée, environ 16 po × 8 po × 3/4 po d'épaisseur
- Ciseau chanfreiné Narex, 1/2 po
- Colle époxy QuickCure 5, 8 oz liq. (236 ml)
- Huile pour planche à découper Walrus Oil, 2 oz liq. (59 ml)
- Produit de finition à la cire d'abeille pour saladier Clapham's, 1,75 oz (50 g)
- 3 éponges abrasives : grains 120, 180 et 220
- Racloir d'ébéniste en acier Bahco, 2 3/8 po × 5 7/8 po × 0,032 po
- Chiffon de coton
- Paire de gants en vinyle
- Gobelet
- Bâtonnet
- Ruban de protection antidérapant
- 2 pansements adhésifs extralongs Veritas (juste au cas)

Remarque : Les deux faces de la planche de noyer ont déjà été rabotées, puis poncées avec un abrasif de grain 80 pour que les surfaces soient prêtes à travailler.

Voici d'autres articles utiles à avoir sous la main (non compris) : lunettes de protection, masque antipoussière, petit bol d'eau, café moulu ou cacao en poudre non sucré, et quelques supports pour surélever la planche (baguettes ou tasseaux, par exemple).

N'hésitez pas à utiliser d'autres outils que vous avez sous la main.





JOUR 1 : ÉTAPES 1 À 5
DURÉE APPROXIMATIVE DE : 1 H 30
PÉRIODE DE SÉCHAGE DE 24 H

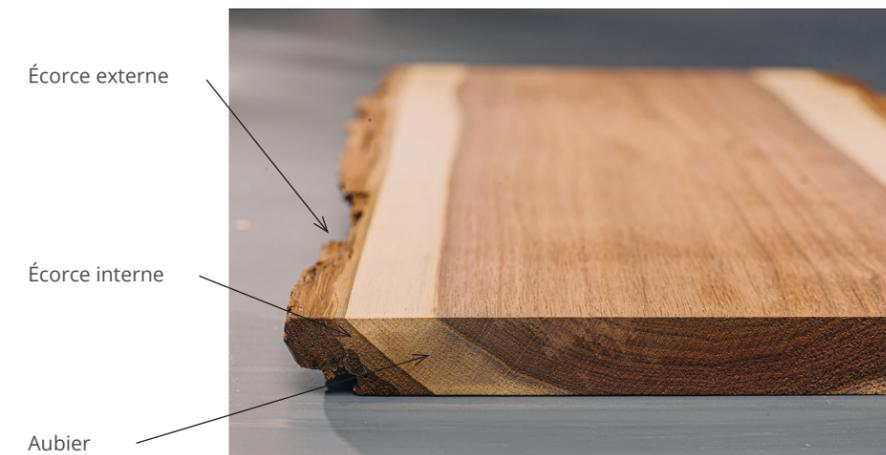
1 PRÉPARATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL

Choisissez un endroit propre et dégagé pour travailler. Videz la boîte de la trousse-projet et mettez son contenu de côté, près de vous. Dépliez la boîte et servez-vous-en pour protéger votre surface de travail.

Conseil : Pendant que vous videz la boîte, prenez un instant pour inscrire le grain de chaque éponge abrasive sur le côté. Elles seront plus faciles à différencier à l'étape 4, **Préparation de la surface**. Si le grain n'est pas indiqué, la meilleure façon de distinguer les éponges abrasives consiste à faire un essai pour sentir le fini du bois. Vous verrez et sentirez la différence entre les grains. L'éponge de grain 120 est la plus rugueuse des trois, tandis que la 220 est la plus fine.

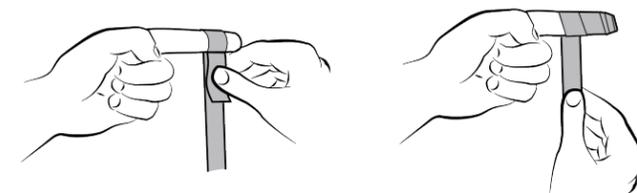
2 RETRAIT DE L'ÉCORCE

Que signifie « à bords naturels »? Une planche à bords naturels est une planche qui a conservé le profil extérieur du tronc sur ses chants. L'écorce est encore présente la plupart du temps. Puisque l'écorce et le bois ne séchent pas au même rythme, l'écorce peut commencer à peler et à se détacher. Il est préférable de retirer complètement l'écorce d'une planche qui sera en contact avec des aliments afin d'éviter que de la nourriture s'y incruste.



Mise en garde : La lame du ciseau est tranchante. Manipulez-la avec soin pour ne pas vous blesser. Portez des lunettes de protection en tout temps. Ne travaillez jamais en pointant la lame du ciseau vers une partie de votre corps et gardez les mains derrière le tranchant.

Conseil : Pour améliorer la prise et éviter des coupures et des éraflures, enveloppez votre index de la main non dominante avec le ruban de protection antidérapant.





Première étape



Deuxième étape



Troisième étape

- a. Placez la planche à la verticale et positionnez le ciseau entre la partie foncée de l'écorce externe et la partie pâle de l'écorce interne. Orientez le dos du ciseau du côté de l'écorce interne, à la jonction de l'écorce interne et de l'aubier pour réduire la quantité d'écorce interne à enlever par la suite. D'une main, tenez le ciseau en place et, de l'autre, soulevez la planche, puis rabaissez-la rapidement pour la frapper sur la surface de travail. Le ciseau fait office de coin pour détacher l'écorce. Modifiez la position du ciseau, au besoin, et continuez ainsi jusqu'à ce que la majeure partie de l'écorce externe soit enlevée. Tournez la planche, puis retirez l'écorce externe de l'autre chant.
- b. Pour enlever l'écorce interne, placez la planche à plat sur la surface de travail. Tenez le ciseau avec votre main dominante, le biseau de la lame orienté vers le bas et positionné en angle entre l'écorce interne et la planche. Gardez votre main non dominante derrière le tranchant de la lame. Appuyez sur la planche pour l'immobiliser. Poussez sur le ciseau pour enlever l'écorce interne petit à petit par mouvements maîtrisés. Procédez par passes successives jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus d'écorce interne sur les chants.

Remarque : La quantité d'écorce interne à retirer varie selon plusieurs facteurs, dont votre patience et ce que vous jugez acceptable. Il n'y a pas de bonne réponse. Enlevez-la complètement ou laissez-en ici et là. Vous avez malencontreusement fait une encoche? Pas de problème. Vous pouvez égaliser la surface en ponçant ou la laisser telle quelle. Appropriez-vous votre œuvre. Toute caractéristique, accidentelle ou non, s'inscrit dans l'histoire de votre planche.



- c. À l'aide du ciseau, nettoyez bien les creux et enlevez les aspérités autour des nœuds.

3 REMPLISSAGE DES CREUX

Remarque : Examinez la planche pour repérer les fissures, les creux et les nœuds. La majorité de nos planches de noyer noir ne présentent pas d'imperfections, mais la vôtre pourrait présenter de petites fissures ou des creux qu'il faudra remplir d'époxy. C'est tout à fait normal. Toutefois, si votre planche vous semble sans imperfections, vous pouvez sauter cette étape et passer à l'étape 4, Préparation de la surface.

- a. Essayez d'abord la planche avec un chiffon sec pour éliminer les particules de poussière de la surface.



Mise en garde : L'époxy est un produit chimique modérément dangereux. On l'utilise pour égaliser les surfaces et boucher les creux et les fissures. Il faut toujours l'utiliser dans une pièce bien aérée et porter un masque antipoussière et des gants. L'époxy dégage un peu de chaleur, des émanations et des odeurs désagréables. Vous sentirez le gobelet chauffer légèrement, mais il ne fondra pas. Notez aussi la différence entre temps de travail et temps de durcissement. Le temps de travail désigne le temps dont vous disposez pour mélanger et appliquer l'époxy. Le temps de durcissement correspond au temps dont l'époxy a besoin pour durcir complètement.

- b. Enfilez les gants de vinyle et, à l'aide du gobelet et du bâtonnet, mélangez les deux composants de l'époxy.



Mise en garde : Suivez les instructions indiquées sur l'emballage du produit. Le rapport 1:1 est déterminant pour assurer un bon durcissement. Par exemple, si vous versez 10 ml de résine, vous aurez besoin de la même quantité de durcisseur, soit 10 ml. L'époxy durcit rapidement; préparez seulement la quantité dont vous croyez avoir besoin. Versez la résine d'abord, puis le durcisseur. Remuez bien le mélange en respectant le temps indiqué dans les instructions du produit.

Conseil : Vous pouvez ajouter un peu de café moulu ou de cacao en poudre non sucré au mélange pour teinter l'époxy. Le café moulu donnera une teinte brun foncé, tandis que le cacao en poudre donnera une teinte brun pâle.



- c. Utilisez le bâtonnet pour étendre une mince couche d'époxy dans les creux et les fissures. Raclez l'excédent. Le temps de durcissement peut varier de 4 à 7 minutes, mais pour ce projet, laissez l'époxy sécher de 10 à 15 minutes à 20 °C (70 °F) avant de passer à l'étape suivante. Laissez l'époxy inutilisé sécher complètement dans le gobelet, puis jetez le gobelet et le bâtonnet.
- d. Tenez le racloir à deux mains, puis exercez juste assez de pression pour le cambrer de sorte que ses coins ne marquent pas le bois. Raclez l'époxy durci avec de légers mouvements, soit en tirant le racloir, soit en le poussant (selon ce qui vous convient le mieux). Raclez dans le sens du fil en repassant autant de fois que nécessaire pour que l'époxy affleure la planche.
- e. Enlevez le surplus restant, puis égalisez la zone enduite d'époxy avec l'éponge abrasive de grain 120 (à sec).



4 PRÉPARATION DE LA SURFACE

Conseil : Coupez le chiffon de coton en trois afin d'en avoir un pour essuyer la planche, un pour appliquer l'huile pour planche à découper, et un pour faire pénétrer la cire d'abeille.

Remarque : Pourquoi faut-il poncer autant? Les trois éponges abrasives comprises dans la trousse n'ont pas la même rugosité, d'où leur grain différent : 120, 180 et 220. L'éponge de grain 120 est la plus rugueuse des trois. Le grain 120 sert au ponçage grossier. On l'utilise pour enlever les marques de scie et niveler la surface. Prenez le temps qu'il faut pour cette première étape de ponçage. Ne cédez pas à la tentation de passer au grain 220 sans utiliser les grains 120 et 180. Le grain 120 produira de nouvelles marques, mais elles seront plus petites que celles présentes sur la planche au départ. Après avoir poncé avec le grain 120, répétez les mêmes étapes, mais avec l'éponge de grain 180. Avant d'utiliser le dernier grain (220), il est bon de relever les fibres du bois. Bien que toujours utile, cette étape est importante lorsqu'on applique un fini à base d'eau. Chaque étape de ponçage couche les fibres du bois tout en les tranchant; les relever permet de les couper à ras la surface avec un grain fin. Aux fins de ce projet, il est inutile d'utiliser un grain plus fin que le 220. Le but est de produire une surface suffisamment lisse pour que le produit de finition puisse pénétrer le bois.

- a. Pour enlever ce qui reste de l'écorce interne, humectez une petite zone du chant à la fois à l'aide d'un chiffon humide. Poncez cette zone avec l'éponge abrasive de grain 120. Humectez une autre zone, puis poncez-la avec la même éponge. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez enlevé toute l'écorce interne que vous voulez.
- b. Passez l'éponge abrasive de grain 120 sur les arêtes vives des bouts pour les arrondir légèrement.



- c. Avec la même éponge, poncez les chants à bord naturel sur toute leur longueur. Poncez ensuite le dessus de la planche, dans le sens du fil. Poncez la moitié de la surface, puis tournez la planche pour poncer l'autre moitié. Retournez la planche, puis poncez le dessous de la même manière que le dessus.
- d. Répétez ces étapes, mais en utilisant l'éponge abrasive de grain 180. Poncez le bois de bout avec l'éponge de grain 180 tournée sur le côté pour ne pas arrondir davantage les arêtes.
- e. Après avoir poncé avec le grain 180, humectez la planche dans son entier (le dessus, le dessous, les chants et les bouts) avec un chiffon humide. Les fibres du bois prendront de l'expansion et se relèveront légèrement. Attendez de 10 à 15 minutes pour laisser l'eau s'évaporer.
- f. Lorsque la planche est sèche au toucher, poncez-la avec l'éponge abrasive de grain 220. Tout comme pour les deux étapes de ponçage précédentes, commencez par les bouts, poursuivez avec les chants, puis terminez avec le dessus et le dessous. Dépoussiérez avec un chiffon sec.



5 APPLICATION DE L'HUILE

- a. Essuyez toute la poussière qui se trouve sur la surface de travail, puis surélevez la planche au moyen de quelques supports. Utilisez ce que vous avez sous la main, comme des tasseaux ou des baguettes.
- b. Enfilez les gants de vinyle, puis versez une généreuse quantité d'huile Walrus Oil sur la planche. Au moyen d'un autre chiffon, faites pénétrer l'huile sur toute la planche : le dessus, le dessous, les chants et les bouts.

Remarque : Pour de nombreux travailleurs du bois, l'application de l'huile est l'étape la plus satisfaisante. L'huile rehausse la beauté naturelle du bois et dévoile souvent des détails cachés jusque-là. Laissez l'huile pénétrer le bois, et imprégnez-vous de ce moment. Contemplez le grain du bois prendre vie sous vos yeux.

- c. Placez la planche huilée sur les supports et laissez l'huile pénétrer 24 heures ou toute une nuit.

FIN DU JOUR 1



JOUR 2 : ÉTAPE 6
DURÉE APPROXIMATIVE DE 30 MIN

**6 APPLICATION DE LA
 CIRE D'ABEILLE**

- a. Appliquez une mince couche de produit de finition à la cire d'abeille avec un chiffon propre. Laissez la cire d'abeille sécher 10 minutes, puis frottez dans le sens du fil avec le chiffon pour la polir. Il vous faudra un peu d'huile de coude à cette étape pour obtenir un fini semi-lustré.
- b. La planche peut être utilisée tout de suite après l'application de la cire d'abeille. Ce produit de finition protège la planche contre l'eau, le gras et l'huile.



ENTRETIEN

Nettoyez votre planche à charcuterie à l'eau tiède avec un savon doux après chaque utilisation. Laissez-la sécher complètement avant de la ranger dans une armoire. Ne la mettez jamais au lave-vaisselle.

Protégez-la en l'enduisant périodiquement de cire d'abeille. Après un certain temps, lorsque la planche présentera des marques de couteau ou qu'elle semblera desséchée, poncez-la à nouveau et réappliquez de l'huile Walrus Oil et de la cire d'abeille, comme indiqué, puis polissez-la.

QUELQUES TRUCS UTILES

Nous avons volontairement inclus plus de produits qu'il n'en faut pour que vous puissiez fabriquer d'autres planches de charcuterie. Vous n'aurez besoin que d'une autre planche. Pour une planche à découper ou à charcuterie, choisissez un bois dur non poreux, comme l'érable à sucre, le cerisier, le chêne, le teck, l'acacia ou le noyer. Le bois brut doit d'abord être poncé au grain 80.

Pourquoi ne pas exploiter votre nouvelle compétence en restaurant vos planches à découper et vos ustensiles en bois?

Rendez-vous sur notre site Web pour savoir comment affûter le ciseau et le racloir d'ébéniste.



En savoir plus sur
l'affûtage



En savoir plus sur les
ciseaux

Utilisez le ruban de protection antidérapant pour protéger vos doigts des coupures et des éraflures. Contrairement à des gants, il ne nuira pas à votre dextérité. Comme il n'adhère qu'à lui-même, il est aussi idéal sur le manche d'un outil pour le rendre antidérapant.

N'hésitez pas à utiliser la boîte pour ranger les outils. Vous pourrez ainsi les retrouver facilement lorsque vous en aurez besoin. Plus vous travaillez le bois, plus ces outils vous serviront.

UN PEU D'INSPIRATION

Cette planche a été pensée pour deux personnes. Ce type de planche sert généralement à présenter des charcuteries et des fromages, mais rien ne vous empêche de l'utiliser autrement. Évitez toutefois de surcharger une présentation. Commencez par choisir une pièce maîtresse (brie fondant, boule de fromage, fleur d'oignon, aliment de saison ou autre chose déjà dans le frigo) ou un thème gastronomique (brunch, tapas, antipasti, mets méditerranéens, dessert). Calculez de 3 à 5 oz de charcuterie ou de fromage par personne. Prévoyez 2 ou 3 sortes de charcuteries tranchées, 2 ou 3 variétés de fromage, de petits bols pour les trempettes ou les tartinades (houmous, moutarde), et complétez avec des à-côtés comme des fruits, des noix, des légumes, du pain, des craquelins et des cornichons. Pour une touche spéciale, identifiez les charcuteries et fromages, puis mettez des cure-dents pour se servir.



CONÇU PAR LEE VALLEY. #JELAIFAIT.

Voilà! Vous avez terminé votre projet! Nous aimerions beaucoup connaître vos impressions et voir votre œuvre.

#LVJeLaiFait #LVPassezàlAction



Lee Valley Tools Ltd. Ottawa ON K2H 1C2 Canada leevalley.com

© Lee Valley Tools Ltd. 2021

 Lee Valley