

OYera : la poterie culinaire noire





Oyera

la cuisine au naturel



Modes de cuisson

pour faire rissoler, rôtir, cuire
à l'étuvée et bien sûr mijoter

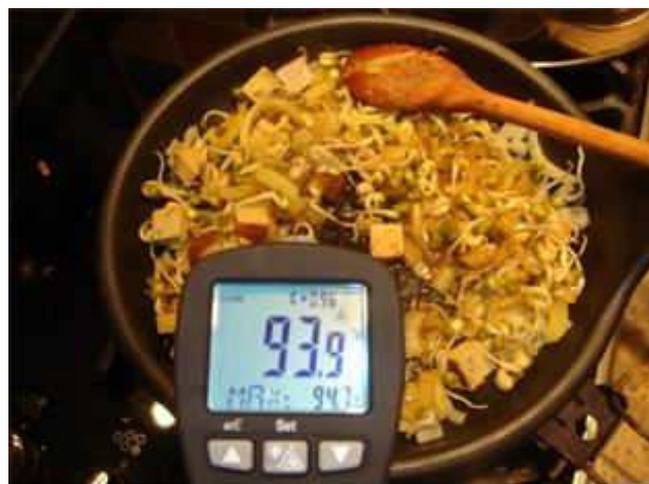


Sources de chaleur

feux gaz*, plaques électriques, fonte, induction*, vitrocéramique
radiants et halogènes*, poêles/cuisinière bois*, fours

*avec diffuseur approprié

Cuisson douce



Fruits - Légumes



Cuisson à l'étuvée



Brocoli



Fenouil

Cuisson à l'étuvéé



**Pommes de terre de
taille moyenne
+ environ 6 c.s. d'eau**

**Purée de
vitelottes**



Ragoût de légumes de printemps



Sauté de poivrons et aubergines



Ragoût végétarien aux légumes nouveaux



Aligot de potimarron



Cuisson au four des aubergines



Pour éliminer l'excès d'eau sans sel ni huile et sans assécher les surfaces

Prêtes à l'emploi comme des lasagnes façon moussaka, parmigiana... ou en caviar.



Légumineuses



C'est grâce à la montée progressive en température que la terre cuite est le matériau de cuisson par excellence des légumineuses, et ce dans le monde entier.



**Dhal de lentilles corail aux épinards
(à rajouter hors du feu)**

NB: pas d'ébullition pour les lentilles



Blettes aux pois chiches (pré-cuits à part)



**Chili con carne
(avec pré-cuisson)**

Céréales & Co





**Rissoto de petit épeautre et
tajine de pieds de veaux**

Riz aux crevettes





Risotto de pâtes

**Risotto de
millet au tofu et
aux épinards**



Viandes



**Les rôtis à température modérée,
pour plus de moelleux**

Le mijotage, quelques heures (joues de porc)



**Printemps
aux poivrons
et fèves**

**Automne:
courges, carottes...**



ou plus....



**Filet de porc rôti
aux pommes de
terres**

**Queue de boeuf
confite aux légumes**





**Boeuf
bourguignon**

**Poulet
basquaise**





**Gratinée de
morue aux
pomme de terre**

**Riz aux fruits
de mer façon
paëlla**



Et hop : à poêle !



**Poulet &
champignons à
l'ail d'ours**

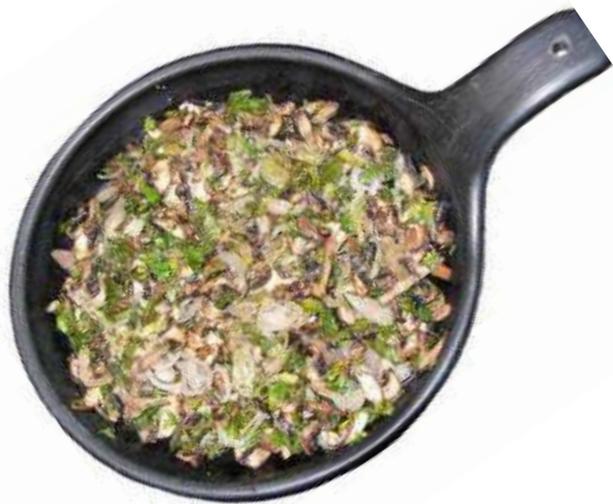
**Filet de canard
rissolé au confit
d'oignons**





**Filet de poissons
pour cuire sans saisir**

**Fricassée de
champignons et
poireau**



Saucisses - frites !



**Frites au four
(avec un peu d'huile d'olive)
&
Saucisses de canard à la poêle**

Soufflés & Gratins



Gratin de pâtes

**Gratin de courge
spaghetti**



Soufflé aux asperges



**Terrine de carottes
et poivrons doux**



**Gratin de fenouil
au seitan**

Soupes



Tartes & Cakes



Tourte aux blettes

Cake aux asperges





**Terrine de
courgettes
et
champignons**

**Cake à la farine
de pois chiches**



Pizzas, Quiches & Co



Sobre...

...ou bien garnie !





**Tarte aux
lardons,
pommes de
terre &
poireaux**

**Quiche au
champignons**





**Spirale de
courgettes et
olives noires**

**Pommes de
terre sur lit
d'oignons
doux**





**Tartiflette
"ligh"**



Aligot

Galettes & co



**Petits pains de manioc
au fromage de brebis**

Empanadas



**aux farines
de pois
chiches et riz**

**aux farines de manioc
riz et maïs**





**Galette
d'avoine
& azukis**

**Pastel de morue
à la portugaise**



Côté sucre



**Clafoutis
aux cerises
du Vercors**

**Bavarois
aux fraises**





**Cake aux
mirabelles**

**Gâteaux de
pommes
à la cannelle**





Tartes

Crumbles





**Crème brûlée
au tofu
soyeux et
bergamote**

**Chocolat fondu
à la poêle**



Pomme pomme pomme pomme...



Compote



**Pommes
caramélisées
à la poêle**

Oyera au restaurant



Les artisans



Antonio D.



Antonio M.



**et
Lourdès**



Luis & José

**et
Cristina**





Fernanda, l'unique "oleira" de Molelos



**La principale carrière, connue
depuis l'époque romaine**



Reconstitution d'une cuisson à l'ancienne

Les machines



Préparation de la cuisson



Fermeture hermétique des fours



Ouverture du four



Et la couleur noire,

sans émail ?

La couleur noire résulte d'un procédé naturel visant à conférer des propriétés physico-chimiques et mécaniques exceptionnelles à une terre cuite :

-par enrichissement en carbone effet durcissant et «filtre à charbon»

-par réduction de l'oxyde de fer commun, sans intérêt, en une forme ultra dure et conductrice

C'est la construction de fours modernes par les potiers actuels de Molelos et leur apprentissage de la céramique contemporaine qui a permis de transformer un procédé ancestral et empirique en une technique performante tout en restant artisanale.

Tout juste arrivée à maturité, cette technique reposant seulement sur 4 potiers a hélas un avenir incertain si la relève tarde trop.

Pourquoi la "terre cuite" ?

Le choix d'un matériau de cuisson repose sur une bonne compréhension des nécessités de la cuisson et des propriétés physiques, chimiques et mécaniques des matériaux. C'est un problème voisin de celui du choix des matériaux de construction.

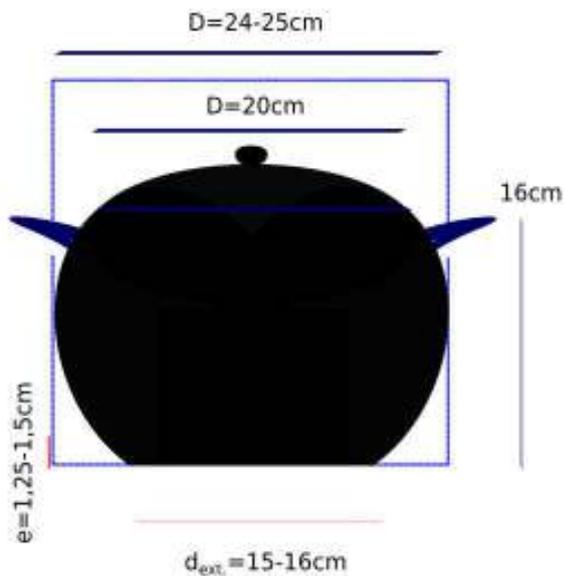
La terre cuite est diamétralement opposée au métal, qui est incontestablement le matériau idéal pour les cuissons rapides.

Avec la terre cuite, la température des parois monte progressivement et se stabilise facilement aux environs de 100°C, plus ou moins en fonction des besoins des aliments.

C'est la cuisine « zen », sans précipitation, sans surveillance...

Plus qu'un choix de matériau de cuisson, c'est un choix de vie.

Oyera c'est aussi une aventure humaine



Ebauche de LJ50
(2014)

Prototype de AM45
(2011)



Création de modèles originaux avec apport de nouvelles connaissances à partir du printemps 2011

Amélioration progressive de différents aspects



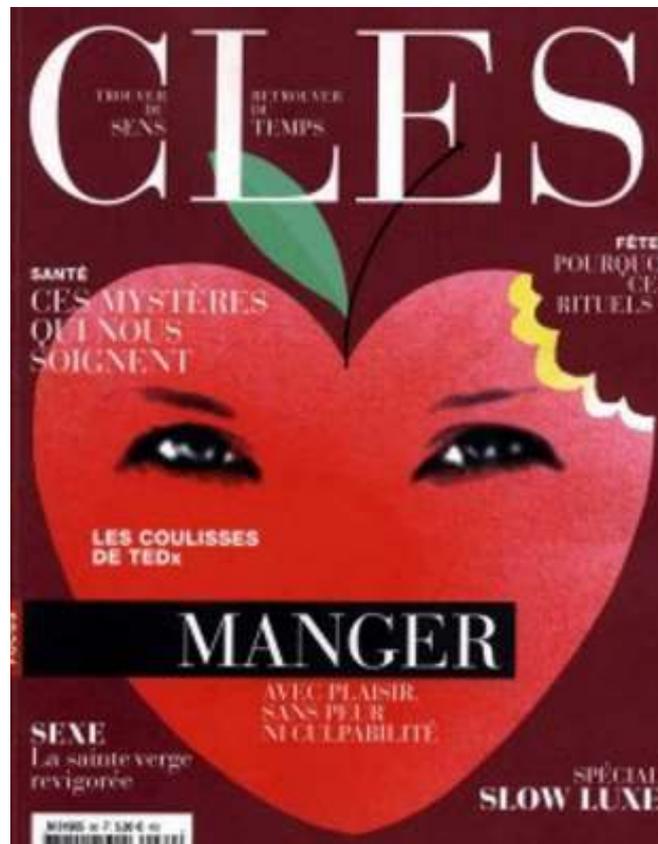
Passage de la liaison couvercle-cocotte classique à la version actuelle (2012)

- Incitation au recentrage de l'activité des potiers sur le culinaire à un moment délicat ; amélioration de la 'com' en ce sens dans les ateliers.
- Conseils sur l'utilisation des cocottes avec différents types de source de chaleur. Notion de cuisson douce ! Sensibilisation à l'importance d'un diffuseur de chaleur pour la durabilité.
- Contribution à la notoriété de la poterie noire de Molelos en France et dans les pays limitrophes.
- Accompagnement pour faire redécouvrir la poterie noire aux portugais en ciblant les marchés bio afin d'ancrer cette poterie dans son pays d'origine, le Portugal, en ouvrant de nouveaux marchés.



**Marche bio d'Aveiro
(annexe du marché conventionnel)**

On parle de nous !









© Avenue Colombie , 2015