

L'ATLAS DES COCOTTES À POÊLE ESPÈCES MENACÉES

par Rudimenterre

Poteries culinaires
3617 Saint-Denis
Montréal H2X3L6
Canada
info@rudimenterre.com

Montréal - 2024

L'ATLAS DES COCOTTES À POÊLE

DESCRIPTION : Répertoire non exhaustif géolocalisé des différentes espèces de plats de cuisson en terre cuite communément appelées « cocottes » dont la fonction principale est de cuire les aliments.

MATIÈRE : Terre cuite brute de différentes familles de terre en fonction des localisations et de la nature du sous-sol.

À partir du XIX^e siècle en Europe, émaillée ou pas en fonction de leur usage

COULEUR DE PEAU :

Couleur du tesson variable en fonction de la composition de l'argile : va du rouge au blanc en passant par le noir. Plus il y aura d'oxyde de fer, plus il sera rouge. Couleur de l'émail qui recouvre le tesson : infini.

Comme une peinture on peut le teinter par l'ajout de colorants naturels ou pas. Le plomb ajouté dans l'émail amplifie et réveille les couleurs. Mais en contact avec certains aliments acides (citron, vinaigre...) une réaction chimique libère des éléments qui, ingérés sur le long terme, sont toxiques. Les glaçures au plomb pour usage alimentaire sont aujourd'hui interdits en occident.

HABITAT : Aujourd'hui le plus souvent : grenier sombre, haut de placard poussiéreux

POPULATION : Très diversifiée en fonction de la matière première utilisée et de sa localisation : terre cuite de la famille des faïences poreuses, des terres à feu ou à sel.

OÙ EN TROUVER : Dans le monde entier. Chaque pays, chaque région a développé un plat de cuisson en terre spécifique et une recette traditionnelle qui l'accompagne

ÉTAT DE CONSERVATION : Espèces en voie d'extinction depuis la Révolution industrielle au XIX^e siècle. La société agraire et artisanale bascule vers une société commerciale et industrielle. Disparition des savoirs-faire ancestraux.

QUELQUES DATES CHARNIÈRES

-34000 / -9500 AV JC	premières poteries culinaire
1570 / 1640	première cheminée à l'âtre
1750	apparition fourneau en fer ou fonte
début XIX ^e s.	premiers émaillages de poteries culinaires
1810	première boîte de conserve
1820	première cuisinière à gaz
1923	premier Salon des Arts Ménagers, Paris
1930	première cuisinière électrique
1946	création du premier Tupperware
1950	démocratisation du frigidaire
1963	naissance de l'hypermarché
	premiers sachets de purée Mousline
1968	premiers surgelés Findus
1973	premiers plats préparés Findus
1983	dernier salon des Arts Ménagers, Paris
1984	première salade en sachet
1986	première viande sous-vide Charal
	première brique de soupe Liebig
1989	faillite Céramique de Beauce, Québec
1994	première pâte à pizza prête à l'emploi
1997	démocratisation du four micro-ondes
2009	premières box à pâtes Sodebo
2023	faillite faïencerie de Digoïn, France
	une de plus après beaucoup d'autres dans les dernières décennies

À ÉCHELLE MONDIALE



ESPÈCES MENACÉES

La promesse d'une société moderne rapide et égalitaire proclamée par l'industrie agroalimentaire, l'arrivée des nouveaux matériaux lavables et incassables ainsi que les arts ménagers high-tech, relèguent progressivement les poteries pour cuire les aliments au placard ou au mieux à la présentation. Les artisans et petites manufactures ne font pas le poids face à l'offre standardisée et délocalisée à bas prix que permet la mondialisation, qui extermine à petit feu cette diversité incroyable d'espèces de cocottes qui font la richesse patrimoniale et culturelle de l'humanité.

PATRIMOINE CULINAIRE EN DANGER

Chaque plat en terre cuite est profondément enraciné dans son territoire et son histoire. Fabriqué en terre piochée localement, il exprime ses caractéristiques physiques (porosité, malléabilité, réaction à la chaleur...) qui détermineront ses possibilités de mise en oeuvre (forme, épaisseur, résistance thermique...) qui elles-même influenceront sur son utilisation (type d'aliments à cuire, temps et température de cuisson) pour finalement donner naissance à **des recettes spécifiques qui deviendront traditionnelles.** La diversité de toutes ces recettes proviennent à l'origine de la subtilité d'une terre locale. Nous remarquons toutefois un point commun à toutes ces recettes élaborées aux 4 coins de la terre au fil des siècles : majoritairement **toutes sont des cuissons douces et longues.** La raison en est simple et nous allons au fil de ces pages vous expliquer pourquoi...

L'ATLAS DES COCOTTES

À ÉCHELLE
RÉGIONALE
EXEMPLE EN FRANCE



1 – LA COCOTTE EN ARGILE

🏠 Québec, Céramique de Beauce

🔥 Cuisson longue et hermétique au four à l'étuvée.
Terre brute très poreuse

🍲 Plat complet, légumes viande

2 – LA CAZUELA

🏠 Mexique

🔥 Cuisson longue mijotée

🍲 Soupes, ragoûts

3 – MOQUECA

🏠 Brésil

🔥 Cuisson mijotée sur feu doux

🍲 Ragoût de poisson

4 – LE TAJINE

🏠 Afrique du Nord

🔥 Originellement cuisson longue en fours collectifs de village - Au XX et XXI^{ème} siècle, transformés à usage occidental pour des cuissons domestiques rapides avec diffuseurs

🍲 Plat complet, légumes viande

5 – LA LUISSELLA

🏠 Italie

🔥 Cuisson longue et hermétique au four à l'étuvée.
Terre brute très poreuse

🍲 Plat complet en sauce légumes viande

6 – LE CUOCCO

🏠 Italie

🔥 Cuisson longue hermétique à l'étuvée sans graisse. Dans les cendres, au four à pain
Terre poreuse non émaillée

🍲 Plat complet légumes, viande / poisson

7 – LE FAIT-TOU DES BALÉARES

🏠 Île de Majorque

🔥 Cuisson longue mijotée sur feu doux sans graisse.
Terre émaillée intérieur

🍲 Plats viandes, légumes, soupes

8 – LE RÖMERTOPF

🏠 Allemagne

🔥 Cuisson longue et hermétique au four à l'étuvée.
Terre poreuse non émaillée, même si très récemment des fabricants proposent des modèles émaillés à l'intérieur

🍲 Plat complet, légumes viande

9 – BIRIYANI

🏠 Inde

🔥 Cuisson mijotée

🍲 Soupes, ragoûts

10 – LE YUNNAN

🏠 Chine, Yunnan

🔥 Cuisson indirecte vapeur / étuvée

🍲 Plats poulet aux épices

11 – LE SHAGUO

🏠 Chine

🔥 Cuisson longue mijotée à feu doux.
Terre non émaillée

🍲 Plat complet légumes viande

12 – LA DAUBIÈRE

🏠 Provence

🔥 Cuisson longue à l'étouffée sur les braises
Terre émaillée

🍲 Daube de mouton

13 – LA MARMITE

🏠 Languedoc XIII^e s.

🔥 Cuisson longue, mijotée dans la marmite + vapeur dans le couvercle percé. Terre émaillée

🍲 Plats en sauce + légumes racine et tubercule vapeur dans le couvercle

14 – LE BAECKOFFE

🏠 Alsace

🔥 Cuisson longue hermétique à l'étuvée au four
Terre

🍲 Plat complet 3 viandes et patates oignons

15 – LA TRIPIÈRE NORMANDE

🏠 Normandie

🔥 Cuisson longue hermétique mijotée au four
Terre à grès au sel ou émaillé

🍲 Tripes à la mode de Caen

16 – LE DIABLE

🏠 Bourgogne

🔥 Cuisson longue à l'étouffée sur les braises
Terre non émaillée

🍲 Patates nature, châtaignes

17 – LA MOGETTE

🏠 Charentes, Deux Sèvres, marais Poitevin

🔥 Cuisson longue mijotée sur les braises ou les cendres
Terre émaillée à l'intérieur

🍲 Plat de haricots moquette

18 – LE DICHON

🏠 Calvados

🔥 Mini soupière individuelle pour maintenir la soupe au chaud autour de l'âtre.
Terre à grès au sel

🍲 Soupe

19 – LA TERRINE

🏠 Chaque région

🔥 Cuisson longue hermétique au four
Terre émaillée intérieur et/ou extérieur

🍲 Terrines de viande, poisson...