

# Les avantages du Cuicui Rudimentterre

**DESCRIPTION :** Le Cuicui est un plat de cuisson domestique en terre cuite modulable et polyvalent. Chacun de ses éléments remplit plusieurs fonctions et peut évoluer seul ou en groupe. Regroupés, chacun de ses éléments décuple ses forces et possibilités en mutualisant leur chaleur pour générer des flux thermiques communs connectés.

**UTILITÉ D'USAGE :** Dans le modernisme d'un monde pressé, désincarné, standardisé et aseptisé, le Cuicui nous reconnecte au vivant.

**Pour redonner sens et goût à notre alimentation,** il replace l'usager au coeur de la cuisine. Sa matière thermodynamique et son architecture ingénieuse utilise une technique simple pour réduire notre impact environnemental et écologique sur les milieux. Il exprime **l'énergie la plus sereine et le respect de la nature.**



## Concrètement, pourquoi adopter un Cuicui Rudimentterre ?

### Pour se simplifier la vie et être autonome

Sa matière et son architecture lui permettent de cuire presque tout avec juste une casserole d'eau qui bout quelle que soit la source de chaleur utilisée

Il fait appel à des techniques de cuisson low-tech :

- l'évaporation/condensation
- l'inertie thermique
- igroscopicité

Il est polyvalent et multifonctions, il offre 3 modes de cuisson :

- vapeur/étuvée : rapide
- bain-marie : optimisé
- four traditionnel sans préchauffage : optimisé



# Pour optimiser les cuissons

Il s'utilise sur une casserole d'eau ou au four sans préchauffage :

Cuissons rapides et/ou optimisées en mode vapeur/étuvée ou bain-marie :

Vous faites bouillir de l'eau ? Ne la laissez pas s'évaporer pour rien !

Utilisez son énergie pour cuire autre chose !

Et n'oubliez pas : la cuisson vapeur est très rapide !

Cuissons rapides  
ou optimisée  
**SUR UNE  
MARMITE D'EAU**

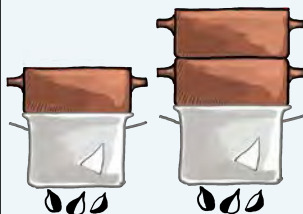
rapide



**RÉCIPIENT ET COUVERCLE À CHEMINÉE :**

- pour cuire à la vapeur-étuvée
- pour réchauffer sans accrocher

optimisée



**RÉCIPIENT BAIN-MARIE :**

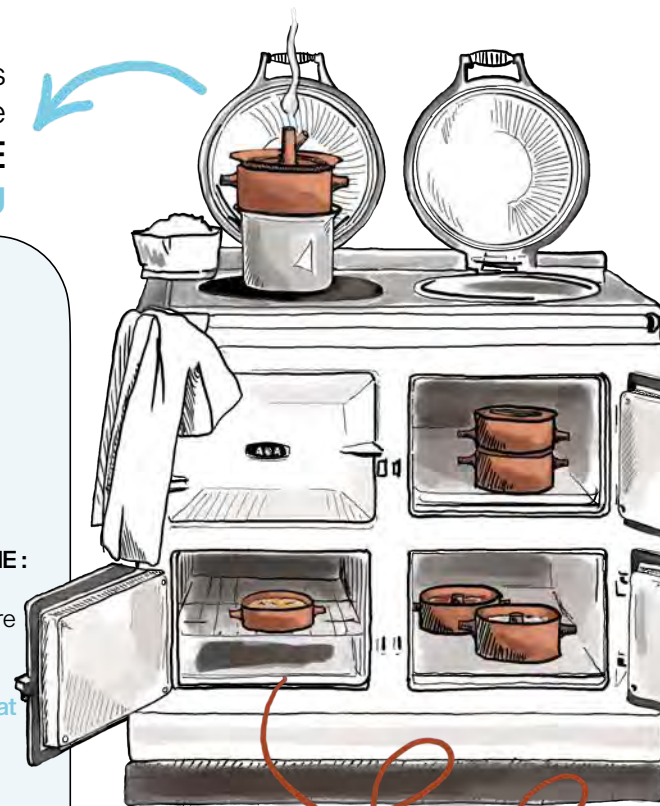
- pour cuire tout doucement, faire fondre
- pour réchauffer sans accrocher **en même temps qu'un autre plat cuit à la vapeur en-dessous**

rapide et optimisée



**RÉCIPIENT, COUVERCLE À CHEMINÉE ET RÉCIPIENT BAIN-MARIE :**

- pour cuire à la vapeur-étuvée **plusieurs plats en même temps** indépendants
- pour réchauffer sans accrocher **au-dessus d'autres plats qui cuisent** à la vapeur



Cuissons optimisée

**AU FOUR  
SANS PRÉCHAUFFAGE**

GRATINÉE, CUISSON HOMOGENE,  
ÉTUVÉE

|||||  
+ 230°C  
+ 450°F

**RÉCIPIENT À CHEMINÉE + RÉCIPIENT BAIN-MARIE RETOURNÉ :**

- pour cuire le pain
- pour cuire à l'étuvée sans dessécher

**RÉCIPIENT À CHEMINÉE :**

- pour gratiner
- pour cuire un gâteau parfaitement au centre

**RÉCIPIENT BAIN-MARIE :**

- pour cuire, gratiner

## Pour faire des économies

### D'énergie



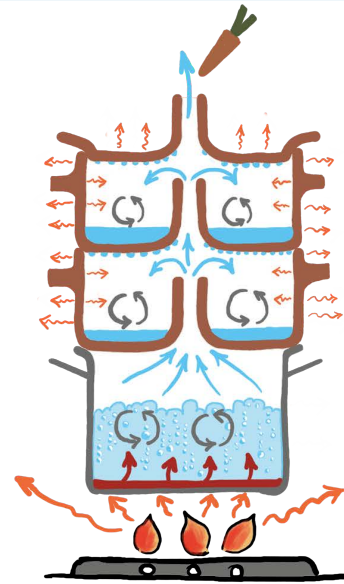
- cuissons étagées avec **1 seule source de chaleur** : le Cuicui permet de mutualiser les flux de chaleur et de vapeur de plusieurs cuissons indépendantes
- durées de cuisson moins longues qu'en cocottes traditionnelles :

- ✓ en mode vapeur/étuvée : **rapide comme une cuisson vapeur standard**
- ✓ en mode four traditionnel : pas de préchauffage
- ✓ moins de réchauffage : le Cuicui emmagasine la chaleur et la restitue lentement
- ✓ **les aliments continuent à cuire feu éteint**

### D'eau potable



- comme un distillateur, **il fabrique de l'eau pure de condensation**
- l'eau du bouillon de la casserole en dessous peut-être non potable (récupération d'eau de pluie, eau de mer...)
- quantité réduite d'eau potable à ajouter dans le récipient en terre pour la cuisson de certains aliments (céréales et soupes...)



## Pour gagner de la place

### Idéal dans les mini cuisines

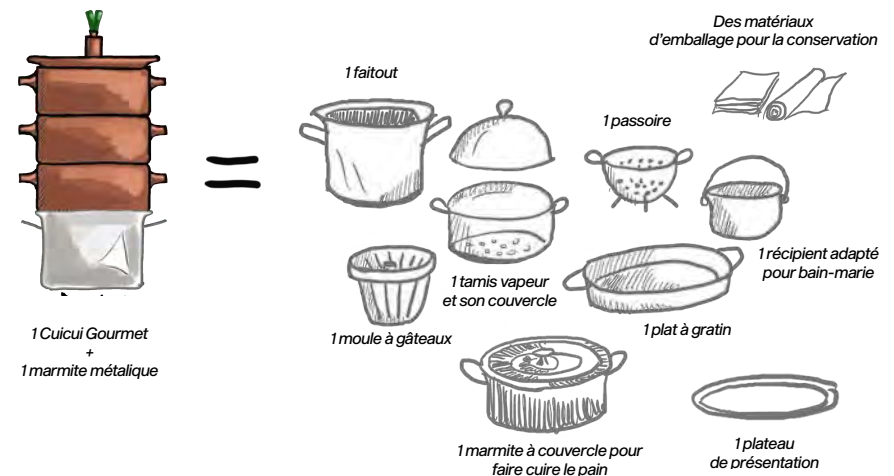
Modulable, empilable et polyvalent, le Cuicui remplit plusieurs fonctions avec le minimum de vaisselle

Format modulable : module de base pas trop gros (20cm de diamètre /1500ml) pour optimiser les quantités préparées

### Gain de place :

- sur les étagères : rangement optimisé
- sur le feu : avec un seul point de chauffe on peut cuire et réchauffer en même temps plusieurs préparations indépendantes
- à table, lors de la préparation et de la présentation

## Mini cuisine ?



## Pour manger sain

### Pour cuire tous les aliments :

- légumes, légumineuse, céréales, viandes, poissons

### Pour le maximum de nutriments et vitamines :

- cuissons douces, rayonnantes et équilibrées
- ne dépasse pas les 100DC en mode vapeur/étuvée
- cuisson au four progressive non stressante
- mode hammam non desséchant au four (immersion dans l'eau au préalable)
- conserve les jus des aliments consommés

### Pour les régimes diététiques :

- cuissons humides : ajout de gras superflu

### Pour consommer moins et mieux

- moins : de plats préparés, de sel, de conservateurs et agents chimiques
- plus de légumes frais de saison, de légumineuses
- moins de protéines animales, mais de qualité, issues d'élevage respectueux en liberté
- plus de **goûts naturels**
- plus de savoureux bouillons

### Pour manger équilibré et diversifié

- encourage la préparation de plusieurs plats complémentaires plutôt qu'une préparation unique ( céréales + légumes, féculent + légumes...)
- encourage la diversité des modes de cuisson sains et complémentaires : avec le Cuicui : vapeur/étuvé, bain-marie, four + sauté en poêle / wok
- réveille la diversité de goûts et saveurs naturels



## Pour cuisiner zéro déchet

- couvercle de conservation zéro déchet pour éviter les matériaux d'emballage jetables et optimiser l'espace au frigo
- facilite la composition de menus ergonomiques pour réutiliser les restes

## Pour plus de convivialité

- **rassemble des comportements individuels** : solidaires, chaque module permet de fractionner les préparations en intégrant des régimes différents (sans sel, sans viande...) sans se sentir « à part »
- ludique : possibilité d'écrire à la craie sur les parois extérieures (le contenu ou le destinataire)
- présentation créative à partager à table (couvercle plateau...)



An illustration of a forest with several trees of varying heights and thicknesses. The trees are drawn with brown outlines and some have light brown shading. In the foreground, there is a small deer or goat-like animal standing and looking towards the right. The ground is represented by simple black lines and some light brown shading. A large brown arrow points upwards from the forest towards the text.

## Pour réduire notre impact environnemental

### À la fabrication

- matières première géosourcée abondante, non rare
- cuisson à basse température
- émaillage réduit au strict minimum
- technique de fabrication optimum pour minimiser les pertes de matière première et d'eau
- emballage écoresponsable (matelassage de cartons recyclés, rond de coco à réutiliser)

### À l'usage

- couvercle de conservation zéro déchet pour limiter les emballages jetables
- facilite la composition de **menus ergonomiques qui s'enchaînent pour minimiser les restes** (ex : réutilisation des bouillons augmentés de nouilles, légumes...)
- utilisation minimum de plastique, d'emballage de plats préparés, de déchets alimentaires
- besoin d'équipement ménager réduit au strict minimum
- encourage la réduction d'élevage intensif

*Enfin, j'adopte un Cuici Rudimentaire  
pour plus de saveurs, de chaleur et de bonheur !*

