

Cuisine d'été, décoration, convivialité et éthique : la recette du succès du brasero mexicain Amadera

Terre cuite, azulejos, équipale, verre soufflé, amate, poterie de Oaxaca... De la décoration au mobilier en passant par les arts de la table, [Amadera](#) porte haut les couleurs des savoir-faire de l'artisanat mexicain, et est devenu en quelques années le premier importateur de braseros mexicains en France.

Zoom sur le brasero tendance de l'été 2017, un brasero esthétique aux allures de grande jarre, un brasero pratique pour toutes les envies gourmandes, un brasero convivial : LE brasero Amadera !



Amadera, l'art de vivre... des moments authentiques autour d'un brasero

*Profiter de la belle saison, des premiers jours du printemps jusqu'à l'orée de l'automne,
Embellir son jardin ou/et sa terrasse de beaux objets qui ont une âme, une histoire,
Improviser une soirée entre amis autour de grillades ou de pizzas cuites au feu de bois,
Discuter, refaire le monde et rire jusque tard dans la nuit, même lorsque l'air est frais,
C'est un peu de bonheur, c'est tout le charme du brasero mexicain Amadera !*

Inventé par les Mayas pour se chauffer et cuisiner, le brasero traverse les siècles, et aujourd'hui, grâce à Amadera, l'océan Atlantique pour enchanter les papilles, faire briller les yeux et réchauffer les corps et les cœurs.

À la fois barbecue et four à pizzas, cheminée d'extérieur et objet de décoration, le brasero mexicain Amadera a en effet plus d'un atout sous sa terre cuite !



L'esthétisme des plus belles poteries artisanales

Si vous pensez métal quand vous entendez parler de brasero, avec Amadera vous allez changer de regard sur le brasero !



Le brasero mexicain allie la modernité des formes simples et généreuses, l'authenticité de la terre cuite et l'originalité de patines uniques. Du traditionnel au contemporain, la collection exclusive de braseros Amadera offre ainsi, à travers ses différents modèles, formes et patines, une touche unique, colorée et chaleureuse, à la décoration des jardins et terrasses.

Tous les plaisirs de la cuisine au feu de bois

Entièrement fabriqué en terre cuite, à la main, puis cuit à très haute température, le brasero permet en un seul « appareil » de disposer d'un barbecue et d'un four à pizza ou à pain.

Avec ses différents modes de cuisson, au bois ou au charbon de bois, avec ou sans chapeau de cheminée, le brasero est l'allié idéal pour réussir les grillades, pizzas, pains ou tout autre plat ! L'excellent tirage de sa cheminée permet d'obtenir très rapidement des braises et son foyer fermé offre une cuisson parfaite. Le brasero mexicain révèle toutes les saveurs des aliments qui restent tendres et moelleux.



La convivialité d'une cheminée de jardin

Pour profiter au plus tôt du printemps, au plus tard de l'arrière-saison et prolonger les soirées d'été jusqu'au bout de la nuit, le brasero mexicain Amadera n'a pas son pareil pour apporter convivialité et chaleur.

Grâce à son argile unique, le brasero Amadera diffuse une chaleur douce et très agréable sur plusieurs mètres. En plus du plaisir de cuisiner dehors entre amis ou en famille, en toute simplicité, son foyer protégé du vent reste allumé longtemps pour prolonger la soirée en toute convivialité.

Un brasero, produit unique de l'artisanat mexicain authentique et garant de valeurs éthiques

Pour offrir les meilleurs braseros mexicains, Amadera fait appel à Jose Luis. Cet artisan mexicain perpétue avec passion un savoir-faire ancestral pour donner vie à des produits de grande qualité. Fabriqués entièrement à la main en terre cuite, ses braseros mexicains sont cuits dans d'immenses fours à plus de 1000°C pour garantir leur très grande résistance à la chaleur et leur patine leur confère une finition unique.



Chaque artisan Amadera apporte à ses produits une âme et une histoire, venues d'un lointain héritage mexicain, dont nous nous engageons à vous transmettre la passion...

Sandrine et Bruno, créateurs d'Amadera

En travaillant depuis ses débuts avec passion et engagement, Amadera défend non seulement un artisanat mexicain authentique mais également une démarche éthique de commerce équitable. Tous les produits Amadera sont achetés directement chez les artisans. Ces derniers, visités régulièrement au Mexique pour entretenir une relation fiable et durable, bénéficient d'une rémunération juste et de commandes pré-financées.

De plus, si Amadera est aujourd'hui le premier importateur français de braseros mexicains à destination de la France et de l'Europe, l'entreprise reste fidèle à sa philosophie. Pour veiller au respect de ses valeurs, Amadera a en effet choisi de garder la grande distribution à l'écart de son circuit de distribution pour privilégier la vente en ligne sur son site [Amadera.com](https://www.amadera.com), au sein de sa boutique à Eguilles (13), juste à côté d'Aix en Provence, et auprès d'une trentaine de revendeurs indépendants répartis sur toute la France.

Zoom sur le Brasero Piedra



- Diamètre 55 cm
- Hauteur 115 cm sur sa base
- Hauteur de l'ouverture du foyer 23 cm
- Largeur de l'ouverture du foyer 33 cm
- Poids 40 kg
- Livré avec son trépied, une grille barbecue, un chapeau intempéries
- Existe en rouge oxydé, blanc oxydé, chocolat, jaune oxydé ou noir.
- 265 €

Retrouvez tous les braseros mexicains d'Amadera sur :

<http://www.amadera.com/10053-brasero-mexicain-cheminee-bbq>

Et plus encore à découvrir sur Amadera.com...

Autant ancestral que contemporain, exotique que rustique, l'artisanat mexicain puise sa force dans l'époque précolombienne pour offrir une large gamme de mobilier et objets de décoration riches en couleurs et en styles.

Découvrez sur Amadera.com, un large choix de :

- poteries, caches-pots et vases
- lampes, bougeoirs et photophores
- art et décoration ethnique
- mobilier et décoration de jardin
- couvertures et tapis
- azulejos mexicains
- vasques et baignoires
- décorations murales
- tables en cuivre



Pour en savoir plus

Site web : <http://www.amadera.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/Amadera-Meubles-et-décoration-le-charme-mexicain-1693099714242325/?ref=ts>

Contact presse

Sandrine Bernard
E-mail : info@amadera.com
Tél. : 04 42 21 15 81