



Équipement maison

Les outils de la cuisine en plein air

VOICI VENU LE TEMPS DE PASSER DES MOMENTS SAVOUREUX AU JARDIN OU SUR LA TERRASSE. PLÉBISCITÉ PAR TOUS, LE BARBECUE Y RÈGNE EN MAÎTRE, ACCOMPAGNÉ DE SES NOMBREUX ACCESSOIRES. SYLVIE ALBOU-TABART

Côté cuisine, l'imagination des fabricants est apparemment sans limites. Les accessoires vont ainsi de la classique grille de cuisson, simple ou double, à poser au-dessus du feu, à la plaque pour fruits de mer, au panier à légumes, au support surélevé de cuisson pour rôti, à la pierre à pizza, au wok ou encore au panier de réchauffage à placer en hauteur de façon à optimiser la surface de cuisson ! Sans oublier la désormais classique plancha en fonte ou en céramique : elle peut s'adapter sur un barbe-

cue ordinaire en remplaçant la grille de cuisson ou tout simplement posée sur cette dernière. Idéales pour cuire les viandes, poissons et autres mets délicats, certaines passent même au lave-vaisselle (à partir de 69 €) ! Pratique, le moteur tournebroche à pile évite toute fatigue, tandis que la soufflerie, à pile elle aussi, attise le feu.

Les combustibles

• Pour les barbecues dits à charbon, avec les conditionnements en briquettes ou en galets, vous avez le choix



Grille à claire-voie et plaque de plancha permettent de varier les préparations culinaires.

1. Gril spécial pizza, 25 €, Barbecue and Co.
2. Gril à poissons, 50 X 12 cm, 5,99 €, Casa. D'autres plaques prévoient plusieurs poissons.
3. Pierre à pizza pour cuire toute tarte ou pain sur le support Weher Style, 75 €.
4. En acier inox et orné de la célèbre abeille Laguiole, le set à cuisiner, spatule et pince, est présenté dans un coffret métallique. L. 42 cm, 49,90 €, Cook'in garden.
5. Mini-barbecue portable rouge, en métal, Ø 35 cm, H 25 cm, 50 €, Amadeus.



entre le charbon de bois, le bois – plus écologiques puisqu'il faut environ 10 kg de bois pour obtenir 1 kg de charbon de bois, les sarments de vigne qui diffusent un parfum incomparable, les fibres de coco, les pierres de lave...

L'allumage facilité

Certains fabricants proposent une cheminée d'allumage. Le principe : vous placez deux ou trois cubes allume-feu (respectueux de l'environnement) sur la grille de foyer et

vous installez au-dessus une cheminée d'allumage remplie de briquettes. Reste à enflammer les cubes et à attendre que les briquettes soient recouvertes d'une fine couche de cendre grise pour les verser sur la grille de foyer. Kit cheminée d'allumage Weber (Ø 19 cm, H 31 cm) avec 2 kg de briquettes et 12 cubes allume-feu, 29,90 €. Le briquet Bic Megalighter, avec son long bec est parfaitement bien adapté à la mise à feu des barbecues, à gaz ou autre.

L'entretien

● **La brosse à barbecue** permet d'ôter facilement la graisse et les résidus sur les parois et les grilles. Quant au nettoyant à vaporiser, il dégraisse, désodorise et nettoie sans difficulté.

Le rangement

● **Et quand la bise sera venue**, pensez à protéger votre barbecue des intempéries et des salissures grâce à une housse en polyester ou en vinyle. À partir de 10 € (Castorama).

Les nouveaux barbecues

Pour nous séduire, ils jouent cette année sur les couleurs, les formes et la modularité.

Après avoir investi nos intérieurs, la couleur s'invite donc au jardin et n'épargne pas les barbecues. Du rouge, incontournable cette saison, au vert pomme en passant par le bleu azur, l'orange vif, le marron glacé...

● Certains fabricants renouvellent le genre en proposant des barbecues

compacts et nomades à l'exemple de O-Grill de Barbecue and Co : la forme de ce modèle à gaz évoque un appareil à gaufres et offre un encombrement minimum (L 58 x l 52,5 x H 21,5 cm), décliné en couleurs toniques, orange, bleu, rouge ou vert, 250 €.

● **De forme sphérique**, ils sont également très à la

mode, qu'on les pose sur leurs pieds ou sur un charriot prévu à cet effet. Barbecue à charbon Amca de Outdoor Chef, 149 €. D'autres encore, comme le modèle Fuego (a), jouent à la fois la carte du design et de la technologie, en restant simples d'utilisation. Un brûleur à double zone permet de griller les aliments de manière optimale, et les grilles de cuissons modulaires autorisent toutes les fantaisies culinaires. Plus anecdotique, certains barbecues sont même musicaux, comme Memphis Music de Favex, à gaz, doté d'un haut-parleur intégré, 375,50 €.

a. Ingénieux et compact, ce barbecue à gaz se fait tour à tour, grill, pierre à pizza, plancha ou four (couvercle suspendu sur le profil). Élément, 599 €. Fuego.

b. Un appareil à charbon de bois aux performances professionnelles, au design étonnant... et au prix détonnant ! Gril C4 de Viking, Ø 56,4 cm, 5 415 €.



LA VIE « OUTDOOR »

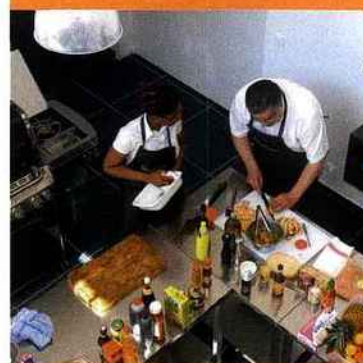
● Certains barbecues sont des tables de cuisson spacieuses et complètes (Le Marquier, Invicta...). Il n'y a qu'un pas à franchir pour installer une vraie cuisine d'extérieur avec foyer mais aussi point d'eau et rangements. La marque de cheminées Chazelles propose un ensemble complet classique, Patrimoine.

● De style très contemporain, les éléments modulaires **Outdoor** juxtaposent meubles de plancha, d'évier, de préparation... Idem pour les meubles Fuego modular qui combinent à volonté les aires de cuisson, de préparation, de stockage, de nettoyage, sous une rutilante carrosserie métallique.

UN AUTRE ART CULINAIRE

● Ouverte à tous, la Grill Academy de Weber propose des cours pour s'initier ou se perfectionner, découvrir de nouveaux plats et apprendre tous les trucs et astuces pour manier le barbecue avec dextérité : cuisson directe ou indirecte, temps de cuisson, allumage, montée en chauffe d'un barbecue à gaz, utilisation des différents types de charbons et de bois de fumage, bon usage des accessoires, sécurité et entretien, etc.

● Informations et planning des cours sur <www.grillacademy.fr>



Par une approche accessible à tous, la Grill Academy permet d'explorer un large éventail de recettes au barbecue.