



CUISINE PRATIQUE

Barbecue ou plancha ?

Les appareils sur le grill

À L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS, L'ENVIE DE VIANDE GRILLÉE SE FAIT SENTIR ! MAIS ENTRE LE BARBECUE ET LA PLANCHA, DIFFICILE DE CHOISIR. D'UN CÔTÉ, LA CHALEUR DES BRAISES ET LA TRADITION DU FEU. DE L'AUTRE, LE PLAISIR DES ALIMENTS SAISIS SANS ÊTRE CARBONISÉS. Par Alice Lemoussu



ROBERTO RODRIGUEZ PHOTOGRAPHY / BERGHOFF



CAMPINGAZ

Si près de la moitié des Français ayant un extérieur possèdent un barbecue, la plancha séduit de plus en plus par sa facilité, sa convivialité et sa cuisson saine.

◉ LEUR PRINCIPE

Le barbecue est un foyer alimenté en charbon, à l'électricité ou au gaz sur lequel on place des grilles pour y cuire des aliments. La plancha est une plaque généralement en fonte émaillée, aluminium ou acier portée entre 250 et 300 °C grâce à des brûleurs alimentés au gaz ou à l'électricité.

◉ RAPIDITÉ ET FACILITÉ D'UTILISATION

Premier atout de taille pour les planchas et les barbecues à gaz ou électriques : ils sont faciles à maîtriser et rapides d'utilisation. Pas besoin de s'y prendre 20 minutes à l'avance ni de surveiller les braises. En quelques minutes, ils atteignent la température désirée, entre 50 et 230 °C, selon qu'on souhaite mijoter ou saisir les aliments. Mais c'est sans compter sur le démarrage au gaz ou la cheminée d'allumage brevetée de Weber, qui simplifient réellement la mise en route d'un barbecue au charbon.

◉ SANS MATIÈRE GRASSE AJOUTÉE

Qu'ils soient au bois, au charbon, au gaz ou électriques, barbecues comme planchas préservent les qualités nutritionnelles des aliments – contrairement à la cuisson à l'eau – et ne nécessitent pas d'ajout de matière

grasse, même si, à la plancha, il est préférable d'en ajouter un léger voile pour que les aliments n'adhèrent pas à la plaque. Viandes et poissons cuisent tels quels et perdent une partie de leur graisse à la cuisson.

◉ SANS FUMÉE

La cuisson à la plancha ne dégage pas de fumée épaisse, car les matières grasses issues de la cuisson sont évacuées dans un bac récupérateur et ne tombent pas sur les braises ou sur les brûleurs, comme c'est le cas avec les barbecues au charbon ou au gaz. Elle évite donc aussi la formation de composés cancérigènes. Pour autant, il existe des barbecues qui basculent à la verticale, d'autres avec un récupérateur de graisse ou bien encore avec des brûleurs radiants placés verticalement, empêchant la carbonisation des aliments par embrasement des graisses. Comparables à la plancha, ces appareils garantissent alors une cuisson plus saine, sans risque de fumées désagréables.

◉ EN TERRASSE OU À L'INTÉRIEUR

À l'intérieur, sur une terrasse ou un balcon, les appareils au gaz ou électriques sont les plus adaptés, mais ils nécessitent une prise de courant à proximité. Fonctionnant avec une résistance électrique, ils doivent être suffisamment puissants pour cuire de grosses pièces de viande et de poisson. Les modèles de plus de 2 500 watts sont les plus concluants. Ceux de table, bien moins puissants, sont

Convivialité assurée

Avec une surface de cuisson en fonte émaillée de 61 x 46 cm, ce barbecue au gaz (compatible butane/propane) est idéal pour 10 à 12 personnes. Doté d'un allumage automatique et d'un système InstaClean qui facilite le nettoyage, il est équipé de deux grilles de cuisson, d'un réchaud et, en option, d'un wok, d'une plaque à pizza, d'une plancha, d'une rôtisserie... **Barbecue Master 3 (garantie 5 ans), 899,90 €, Campingaz.**





Plancha tout-terrain
Les planchas offrent cet avantage de pouvoir être utilisées en ville, sur une terrasse, un balcon ou, comme ici, sur une péniche. Celles équipées de deux foyers permettent de préparer plusieurs plats en même temps, et ce de l'entrée au dessert.

plutôt réservés à des usages occasionnels pour moins de cinq convives. Le barbecue à charbon est lui davantage destiné aux grands espaces extérieurs sans voisinage trop proche.

◆ QUELS ALIMENTS ?

La plaque lisse de la plancha permet de cuire tous les aliments : œufs, bacon, brochettes, saucisses, boulettes de viande, fruits de mer, légumes, desserts... Il faut cependant privilégier les petites portions aux grosses pièces, plus difficiles à cuire. Mais des fabricants comme Weber proposent aujourd'hui des accessoires pour transformer son barbecue en cuisinière : couvercle pour une cuisson indirecte, plats, plancha, papillote, wok... Les rôtis comme les aliments délicats et/ou de petite taille y trouvent ainsi leur place.

◆ LES SAVEURS

Si les planchas et les barbecues au gaz ou

électriques préservent voire subliment la saveur des aliments, le barbecue au charbon de bois apporte un goût de grillé et de fumé incomparable. À noter, le nouveau barbecue électrique Aromati-Q 3 en 1 de Tefal, équipé d'un bac d'aromatization de copeaux de bois.

◆ L'ENTRETIEN

Sur un barbecue à gaz ou électrique, il faut entretenir régulièrement la grille et le foyer (plus les brûleurs s'il est à gaz). Certains fabricants ont doté leurs appareils de matériaux lavables au lave-vaisselle, mais celui-ci n'apprécie pas toujours... Les planchas sont plus faciles à nettoyer grâce aux bacs récupérateurs de graisse. Il faut seulement penser à laver la plaque après son utilisation : un bon entretien conditionne leur durée de vie. Les barbecues au charbon sont ceux qui nécessitent le moins d'entretien. Un coup de brosse métallique sur la grille, le cendrier à vider de temps en temps, et c'est tout ! ■



EMMANUELLE THIERCE/IN/ENO



BIEN GRILLÉ

**Nomade**

Vendu avec un sac de transport, ce barbecue compact à charbon offre des éléments lavables au lave-vaisselle, un ventilateur qui garantit un feu constant et réglable et un système de ventilation breveté qui évite la fumée. **Barbecue Carlo, 139 €, Barbecue.**

**Le goût de fumé en +**

En plus de griller et de rôtir avec précision, cet appareil électrique est muni d'une fonction d'aromatisation naturelle pour retrouver la saveur du barbecue. **Aromati-Q, 249,99 € (modèle de table) et 279,99 € (à pieds), Tefal.**

**Connecté**

Ce barbecue à gaz avec son système de grillade permet une répartition homogène de la chaleur et peut être complété par des accessoires comme la plancha ou le thermomètre iGrill 3 connecté via l'application mobile. **Genesis II LX, 1999 €, Weber.**

**Miniprix**

Cette plancha dispose d'une grande surface de cuisson, d'un thermostat réglable avec maintien au chaud, d'un tiroir récupérateur de graisse et d'une plaque en fonte d'aluminium lavable au lave-vaisselle. **Plancha Extra Large QP 350A, 89 €, Riviera & Bar.**

**Sûr & facile**

En acier émaillé réfractaire, ce barbecue à charbon est prêt en 15 minutes et s'éteint en toute sécurité. Le+ : la grille réglable sur trois niveaux avec de grandes poignées pour maintenir l'utilisateur à distance du feu. **Barbecue Loewy, de 129 à 185 €, Barbecue.**

**Multifonction**

Ce barbecue à charbon en céramique résiste à plus de 400 °C et fait office de gril, de fumoir et de four. Son thermomètre et sa ventilation haute permettent de cuire et de contrôler l'air avec précision. **1269 €, BergHOFF.**

**Il passe à table!**

Ce barbecue de table à charbon convient aux repas en petit comité. Les + : une grille spécial petites saucisses et Chamallow, un couvercle en liège pour une meilleure combustion et des poignées en silicone pour le transport. **199 €, BergHOFF.**

**Performante et robuste**

Avec sa plaque en fonte émaillée lisse, cette plancha à gaz séduit par son allumage automatique, sa technologie Blue Flame qui limite la consommation de gaz et répartit parfaitement la chaleur, son récupérateur de graisses amovible et lavable au lave-vaisselle... et sa garantie de 5 ans. **Plancha EX, 399 €, Campingaz.**

**Urbaine**

Parfaite pour 6 à 8 personnes, cette plancha électrique est équipée d'une plaque en fonte, de deux foyers radiants et d'un récupérateur de graisse. Posée ou encastrée sur un chariot en inox et acier, elle s'installe facilement sur une terrasse ou même en intérieur. **Elektra 60, 659 €, Eno.**