

Fabuleux Bar-B-Q

Voici la plogue de l'année. Vous savez que je ne suis pas très fort sur la plogue. Il est rare que je vante un produit tant j'en trouve peu qui soient parfaitement satisfaisants. Mais, quand j'ai un coup de cœur - une fois par année, genre -, je ne peux m'empêcher de vous communiquer mon enthousiasme.

Tout a commencé dans le drame : mon merveilleux barbecue électrique a rendu l'âme. Que faire ? Je déteste les horribles barbecues au gaz. Je n'aime pas beaucoup, non plus, le charbon de bois mais, à tout prendre, je me laisserai peut-être tenter.

Je me retrouve donc devant toute une panoplie de ces méchantes machines : au gaz à 90 %. Les autres ne me séduisent pas. Rien de particulièrement intéressant. Sauf un, que je trouve intrigant. Ce n'est pas la première fois que je le vois mais je n'y avais jamais porté attention.

Le WOODFLAME, qu'il s'appelle.

Je tourne autour, j'essaie de comprendre son fonctionnement, je regarde le prix, que je trouve salé. Quelqu'un, qui passe par là, me jure qu'il ne se passerait plus du sien qu'il utilise depuis deux ans. Il m'en montre le fonctionnement. Je suis abasourdi. Ça n'a pas de bon sens.

Petit bloc de bois

Quoi, avec ce petit bloc de bois qui fait environ deux pouces sur deux pouces, je peux faire cuire tout un repas ? Quoi, je n'ai plus besoin d'attendre et le gril est à sa pleine chaleur en moins de deux minutes ? Quoi, le feu est animé par une soufflerie ajustable et à piles ? Quoi, il ne reste presque rien à nettoyer ?

Je suis séduit. Et puis, il est léger, près de huit kilos. Et puis, on peut le transporter n'importe où sans problème, dans un sac fait exprès.

Cher : 235\$. J'hésite un peu mais je l'ai vu ailleurs à 295\$. J'achète.

Évidemment, il a un petit défaut, commun de nos jours : IL FAUT L'ASSEMBLER. La tâche n'est pas au-dessus de mes forces. J'y arrive en moins d'une heure.

C'est le temps de l'essayer. Je vous avoue que je ne suis toujours pas convaincu que ça marche.

J'allume. Miracle. Ça marche. Ça chauffe, et pas à peu près. Je suis conquis.

Une invention québécoise

Or, cette petite machine est proprement révolutionnaire. C'est une invention québécoise. Je ne sais pas qui en a eu l'idée, mais c'est une idée géniale. On s'est inspiré de la soufflerie du forgeron et on l'a adaptée à une construction extrêmement simple mais savante.

On s'étonne de tant d'ingéniosité. Et on s'étonne encore de tant d'efficacité. Bien sûr, si vous recevez quarante personnes, il ne fera pas l'affaire. Mais il cuit quatre gros steaks sans problème.

Pas de fumée, pas de coup de feu qui brûle la viande. Une merveille, vous dis-je. J'en ai oublié instantanément mon superbe barbecue électrique.

Petit problème

Un seul petit problème : en principe, on peut utiliser plusieurs sortes de bois pour nuancer la saveur des aliments : chêne, érable, pommier, pacanier, etc. Malheureusement, je ne les ai trouvés nulle part. En cherchant bien, j'ai trouvé du chêne et de l'érable, mais rien d'autre.

Au secours ! Quelqu'un peut-il m'éclairer ? Ah, j'oubliais, vos petits blocs de bois vont vous coûter moins de dix dollars pour toute la saison. Qui dit mieux ? WOODFLAME, qu'il s'appelle.