

## PLEIN FEU

Beauchemin, Robert  
Collaboration spéciale

### Barbecue Woodflame écolo

On en parle beaucoup de ce temps-là. Même Raichlen, qui l'a essayé lors de l'enregistrement de l'émission Ricardo, l'a adopté avec enthousiasme. Ça m'a un peu mis la puce à l'oreille ce truc-là. Le barbecue Woodflame possède une soufflerie automatique alimentée par piles qui permet une combustion ultra-rapide du bois. Invention québécoise, plus précisément de Saint-Jean-sur-Richelieu, cet engin d'allure futuriste tombe à point question propreté environnementale, pollution et risques de fumée toxique.

Il y a de fortes chances qu'il devienne la prochaine génération de barbecues. De prime abord, on ne dirait pas un barbecue, mais plutôt un aspirateur en inox. Au-delà de son aspect plutôt inhabituel et compact, ce barbecue Woodflame est étonnant. D'abord par sa taille (on peut le placer sur un balcon sans danger) et ensuite parce qu'il ne requiert ni gaz, ni allumeur à base de produits toxiques, ni même électricité.

Ensuite plutôt que de chauffer de grandes quantités de bois afin d'obtenir une braise de charbon, on n'a besoin que d'un seul petit bloc de bois franc de 2 pouces de long. Le principe est simple: le brûleur Woodflame à soufflerie automatique suralimente en oxygène la combustion du bois. Ainsi, le mélange chaleur, oxygène et carburant permet d'atteindre un niveau de combustion presque parfait. La température de combustion (750 degrés Celsius) agit comme un incinérateur et dissocie l'ensemble des toxines présentes dans le bois. De plus, l'utilisation exclusive de bois franc exclut les dérivés résineux cancérigènes. On s'en rend vite compte par l'absence de fumée et de suie.



Photo Bernard Brault, La Presse ©

En fait, la seule fumée engendrée par le Woodflame apparaît lors de l'allumage et du réapprovisionnement en bois ou lors de la fermeture de la soufflerie en cours de combustion. Grâce au déflecteur, on ne risque pas que les graisses s'accumulent sur les parois.

Au demeurant, la présence de fumée ou de particules en suspension dans la fumée est toujours causée par une combustion incomplète et imparfaite telle la combustion lente ou celle de la plupart des feux de foyer. Comme le feu du Woodflame est très vif, les vapeurs nocives sont éliminées. On trouve ce barbecue en deux modèles, le petit Gusto et le familial Delecto, en vente dans les quincailleries Rona, chez Réno-Dépôt et même chez Canadian Tire.

---

Ce texte est un extrait de l'article paru dans La Presse du 27 mai 2005. Pour lire l'article complet, rendez-vous à :

[http://www.cyberpresse.ca/actuel/article/article\\_complet.php?path=/actuel/article/27/1.4230.0.052005.1047851.php](http://www.cyberpresse.ca/actuel/article/article_complet.php?path=/actuel/article/27/1.4230.0.052005.1047851.php)