

Des barbecues pour la route

Par Ricardo

Dans la tête de bien des gens, un barbecue à emporter est un *hibachi* au charbon de bois. Eh bien, amateurs de camping, de pique-niques, de chasse et pêche ou de bateaux, finies les longues préparations pour allumer le feu. Ces barbecues sont si efficaces que même les citadins qui n'ont pas beaucoup d'espace et qui ne veulent pas s'encombrer d'un gros barbecue sur le balcon auront le meilleur des deux mondes.



Barbecue au bois Delecto de Woodflame

Un ami amateur de chasse m'avait vanté le barbecue Delecto de Woodflame, un barbecue au bois prêt en 5 minutes. J'étais plutôt intrigué. Il fonctionne vraiment bien! En plus, il est esthétique. Il a d'ailleurs gagné le prix du design industriel au Salon international des inventions de Genève en 2000.

L'entreprise québécoise Woodflame a développé une technologie unique. Basé sur un système de soufflerie alimenté par quatre piles, ce barbecue carbure aux blocs de bois dur. On n'a qu'à enflammer un peu de papier dans le brûleur, démarrer le ventilateur de l'appareil et ajouter du bois au besoin. Avec trois cubes de bois de 5 cm² (2 po²), j'ai fait cuire quatre poitrines de poulet. Imaginez ce que l'on peut faire avec une corde de bois!

En plus de son côté pratique, ce barbecue procure aux aliments un goût particulièrement savoureux. On peut s'amuser à varier les essences de bois : érable, pommier, cerisier... pour autant qu'il soit dur et non résineux. Comme le bois dégage une chaleur plus sèche et plus intense que le gaz, c'est un combustible idéal pour saisir les viandes.

Sa grille mesure 61 x 33 cm (24 x 13 po), ce qui est plus grand que nos anciens *hibachis*. Son poids est de seulement 8 kg (17,6 lb) et sa puissance calorifique est amplement élevée : 62 500 BTU.

Basé sur la même technologie, Woodflame lance cette année le modèle Gusto, encore plus compact. Pour les gens qui ont peur du gaz, ces barbecues ont un avantage certain.

Prix de détail suggérés : 279,99 \$ (Delecto), 249,99 \$ (Gusto) dans les quincailleries.

Renseignements : 1 888 664-6966 ou www.woodflame.com



Barbecue au gaz Weber Q

Visuellement, il est très beau. Le couvercle est gris et arrondi. Les deux tablettes de travail, noires, se replient sur le gril, sous le couvercle, et les ustensiles se glissent sous les tablettes pour le transport. Fermé, on croirait un petit vaisseau spatial.

Quant à son fonctionnement, il est des plus simples. Il suffit de visser la petite bonbonne de propane (de type torche à souder achetée chez le quincaillier), d'ajuster la manette de réglage et d'appuyer sur le bouton-poussoir pour allumer le brûleur à gaz. À l'aide d'un adaptateur, on peut aussi le brancher sur une grosse bonbonne. Sa capacité calorifique est de 12 000 BTU.

Même s'il est conçu pour le transport, sa surface de cuisson est quasi aussi grande qu'un barbecue au gaz classique : 58 x 40 cm (23 x 16 po). Il pèse 18 kg (40 lb). Ce barbecue est assuré d'un succès bœuf! En prime, il est déjà monté à l'achat.

Prix de détail suggéré : 300 \$. Renseignements : 1 800 265-2150 ou www.weber.com/Q