



Avec les Nuls, tout devient facile !

# Le Barbecue

pour  
**les nuls**



Édition Québec



- Griller viandes, poissons, fruits de mer et mets végétariens comme un pro
- Maîtriser différentes techniques, du méchoui à la fumaison
- Plus de 150 recettes aussi délicieuses que faciles pour décupler les saveurs
- Une section couleur de 16 pages

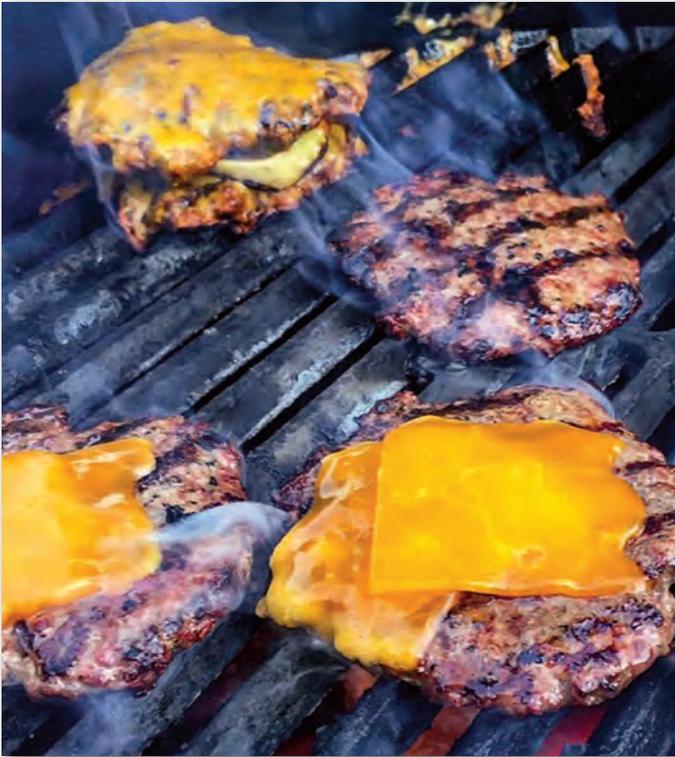
**Simon De L'est**  
**Stéphane Gadbois**

**PARTIE 1**  
AVANT DE PARTIR  
LE FEU...

### **DANS CETTE PARTIE...**

La sagesse populaire dit qu'il faut apprendre à marcher avant de courir. Il en va de même dans l'univers du barbecue : avant d'allumer votre feu, vous devez connaître certaines notions de base. Elles vous seront extrêmement utiles dans toutes vos aventures grillardines et feront de vous un véritable maître du feu !

Dans les prochaines pages, vous apprendrez tout ce qu'il faut savoir sur les origines de la cuisson sur le feu, sur les différents types d'appareils vendus dans les magasins à grande surface et dans les boutiques spécialisées, ainsi que sur les principes de la cuisson sur le grill.



Cuisson des burgers doubles au fromage (voir p. 174).



Burger double au fromage (voir p. 174).



Pains pour burgers avant cuisson (voir p. 176).



Pains pour burgers cuits (voir p. 176).

# Chapitre 1

## Les origines du barbecue

---

### Les premières traces de grill

Les premières preuves que des peuples faisaient griller de la viande datent de plus de 200 000 ans. Elles ont été découvertes près du mont Carmel, en Israël. Des scientifiques y ont identifié des outils et des os laissés par des chasseurs ; comme les os avaient des marques de brûlures et qu'ils étaient particulièrement gros, les chercheurs ont conclu que ces hommes avaient été les premiers à expérimenter les plaisirs et les avantages du barbecue.

### Le barbacoa

À la découverte du Nouveau Monde, il y a plus de 500 ans, des explorateurs hispaniques ont trouvé, quelque part dans les Caraïbes, une tribu locale nommée Taino dont les membres avaient une manière bien à eux de cuire la viande : ils la disposaient sur une grille en bois suspendue au-dessus de braises ardentes. Cette technique était très ingénieuse. D'une part, la fumée dégagée par le feu éloignait les insectes et aidait à la conservation de la viande ; d'autre part, cette façon de faire permettait une cuisson lente et tenait la viande à bonne distance du sol... et donc des animaux ! Les Tainos appelaient ce mode de cuisson... *barbacoa*. Ça vous rappelle quelque chose ?

## La popularisation du barbecue moderne

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le barbecue est devenu très populaire dans les États du sud des États-Unis, notamment le Tennessee, le Texas, la Caroline du Nord et la Caroline du Sud. Par exemple, à Memphis (Tennessee), les côtes levées, préparées uniquement avec un *dry rub*, faisaient fureur. En Caroline du Sud, c'est le porc effiloché, servi avec une sauce barbecue à la moutarde, qui était roi. Un peu plus au nord, on enduisait un cochon entier d'une sauce à base de tomate et de vinaigre, alors que chez les cow-boys du Texas, c'est évidemment le bœuf qui était la viande de prédilection.

On employait un mode de cuisson de type *low and slow*, c'est-à-dire que les pièces étaient cuites durant de longues heures à basse température. Le *low and slow* était particulièrement populaire chez les gens moins fortunés, car il rendait tendres et juteuses les pièces les plus coriaces.

Dans les années 1950, on comptait déjà plusieurs restaurants de barbecue un peu partout aux États-Unis.

## Le premier barbecue contemporain

Le barbecue contemporain a vu le jour en 1952. George A. Stephen, un assembleur de plaques d'acier à l'usine Weber Brothers Metal Works, père de 12 enfants et adepte des grillades, a créé le barbecue à couvercle en découpant une bouée nautique en deux. On raconte que cette idée lui est venue alors qu'il souhaitait protéger ses mets du vent. Vu le succès qu'il a obtenu, il a commercialisé son invention avec l'aide de sa femme. C'est ainsi qu'est né le fameux barbecue en forme de boule qui fait la réputation de la compagnie Weber.

Une décennie plus tard, on a commencé à alimenter des barbecues avec le gaz naturel de la maison pour y ajouter, au détour des années 1970, une bonbonne. Notre – désormais incontournable – barbecue au propane était né!

## Chapitre 2

# Les types de barbecues

---

**P**our devenir un expert des grillades ou de la fumaison, il faut se procurer les bons outils, ce qui signifie d'abord choisir un barbecue adapté au type de cuisinier que l'on est (nous parlons des accessoires dans le prochain chapitre). Généralement, un seul barbecue suffit, mais certains aventuriers du grill préfèrent en avoir deux, quatre, voire davantage.

Avant d'effectuer votre achat, lisez ce chapitre dans lequel sont décrits les différents types d'appareils sur le marché, tout en ayant à l'esprit les questions suivantes :

- » Suis-je plus de type grillade, fumaison, ou les deux ?
- » À quelle fréquence ferai-je du barbecue ?
- » De quelle grandeur de barbecue ai-je besoin ?
- » Vais-je en faire toute l'année ou seulement en saison estivale ?

## Le kettle

---

Facilement reconnaissable à sa forme ronde unique, le kettle nécessite du charbon de bois ou des briquettes et est fort apprécié des amateurs de grillade. La cuisson au kettle est un art : d'abord on saisit les aliments à très haute température sur une courte période ; ensuite on continue en cuisson indirecte, à couvercle fermé.

Le kettle offre aussi la possibilité de fumer les aliments. Ses trappes assurent une bonne circulation d'air, ce qui permet d'ajuster la chaleur de manière assez précise. De plus, il est souvent muni d'un récipient à cendres, utile pour recueillir les déchets de votre dernière cuisson ou fumaison.

Il existe plusieurs versions du kettle. Le prix de détail se situe entre 149\$ et 299\$ ; certaines versions portatives peuvent se vendre à un coût moindre.

2-1 Le kettle.



## Le fumoir à l'eau et au charbon

Le fumoir à l'eau et au charbon se reconnaît facilement à sa forme cylindrique qui rappelle un peu le robot R2D2 de *La guerre des étoiles*. Il est constitué de trois parties : une base pour y mettre les charbons, un récipient pour y mettre de l'eau et un couvercle. Il vient souvent avec deux grilles sur lesquelles seront déposés les aliments.

Ce type de barbecue n'est pas conçu pour les cuissons à très haute température. On le réserve donc pour les cuissons lentes à basse température. Comme on contrôle très bien la température des bons fumoirs grâce à leurs trappes d'air, on peut y faire cuire la viande durant des heures sans avoir à s'inquiéter d'une soudaine variation de température.

Plusieurs entreprises fabriquent ces appareils, qui se vendent entre 150 \$ et 500 \$. Malheureusement, certains de ces fumoirs sont mal conçus et il est parfois impossible d'obtenir la température voulue. Il faut donc bien se renseigner avant de choisir son modèle.

**2-2** Le fumoir à l'eau et au charbon.



## Le fumoir offset (décalé) et le fumoir à flux inversé

Ces deux appareils sont constitués d'un énorme cylindre horizontal muni d'une boîte à feu et d'une cheminée. La différence entre les deux est que le fumoir à flux inversé vient avec une plaque d'acier qui passe sous la grille de cuisson, pour ensuite amener la chaleur dans la chambre à cuisson (voir l'illustration, p. 12). La chambre de cuisson du modèle offset est directement reliée à la boîte à feu, ce qui le rend plus chaud à certains endroits, avec des écarts de 10 à 24 °C (50 à 75 °F); l'écart est moins grand dans le fumoir à flux inversé, car la chaleur est rendue plus uniforme par la plaque d'acier.

**2-3** Le fumoir offset.

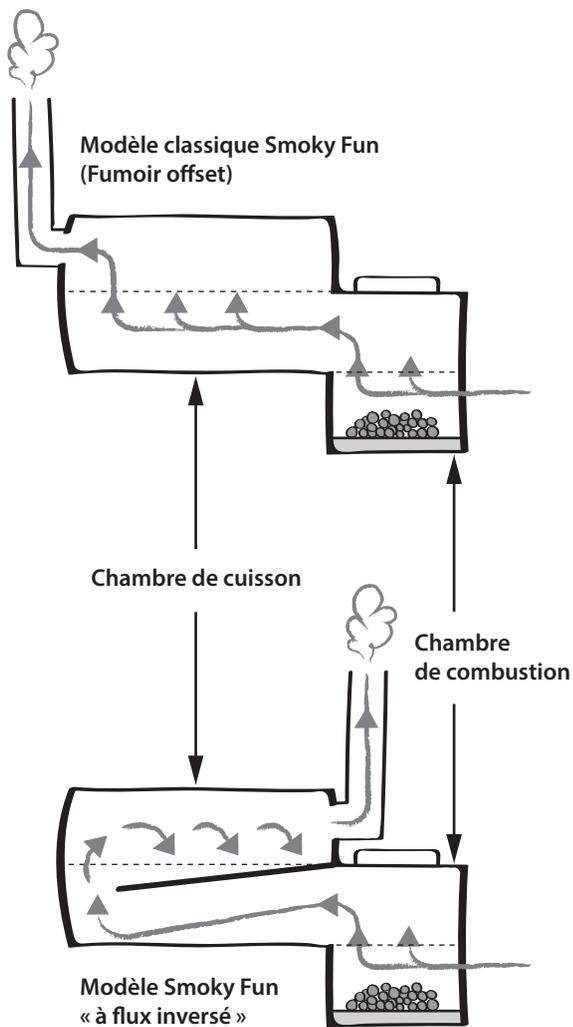


**2-4** Le fumoir à flux inversé.



Pour ces fumoirs, on utilise normalement du charbon et des bûches de bois. Ici encore, certains modèles, construits avec des matériaux de moins grande qualité, peuvent se révéler de mauvais achats. De plus, il faut faire preuve de prudence et bien se renseigner, surtout lorsqu'on est prêt à dépenser entre 1200 \$ et 20 000 \$ pour un appareil.

**2-5** Le fumoir offset et à flux inversé.



# Le grill et fumoir de type kamado

## 2-6 Le kamado.



Le nom *kamado* nous vient du Japon et signifie tout simplement « four ». Son apparition en Amérique du Nord est plutôt récente (par rapport au kettle, par exemple), mais il est rapidement devenu populaire auprès des amateurs. Ce barbecue est fait de céramique et de matériaux réfractaires à la chaleur, ce qui le rend résistant à de très hautes températures. Sa forme en œuf permet une circulation d'air optimale à l'intérieur – et ainsi un bon contrôle de la température. Sa conception unique le rend tout aussi efficace à basse température qu'à haute température; l'une de ses forces consiste à fournir une chaleur basse très stable, tout en pouvant facilement atteindre les 535 °C (1000 °F)!

On le comprend, ce modèle, offert sur le marché en plusieurs grandeurs, est un excellent choix, très polyvalent, mais coûteux: entre 799\$ et 3000\$. À surveiller: certains modèles sont pourvus de meilleures garanties que d'autres.

# Le fumoir à granules

## 2-7 Le fumoir à granules.



Contrairement aux modèles précédents, le fumoir à granules fonctionne à l'électricité, ce qui facilite son utilisation. Selon plusieurs experts, c'est le modèle qui donne le meilleur rendement après les fumoirs au charbon et aux bûches.

Souvent, ces appareils à granules ont la même forme que les fumoirs offset, c'est-à-dire une forme cylindrique horizontale, tout en ayant un fonctionnement totalement différent : ils sont munis d'une boîte à granules à un bout et au fond de cette boîte, il y a un trou menant à une vis infinie qui dirige les granules vers une flamme.

Le contrôle de la température s'effectue à l'aide d'un contrôle électronique situé sur la boîte à granules ; un ventilateur aide également à la contrôler. Puisqu'il y a une combustion à feu, le fumoir à granules, qui se vend entre 400 \$ et 5000 \$, permet des résultats très similaires à ceux des fumoirs au charbon.



**Le saviez-vous**

Le fumoir à granules est le seul fumoir, outre ceux au charbon et aux bûches, qu'il est permis d'utiliser dans les compétitions professionnelles de barbecue.

# Le barbecue au propane ou au gaz naturel

---

## 2-8 Le barbecue au gaz.



Ce type de barbecues est le plus commun dans les cours de notre province et vendu dans tous les magasins à rayons. Son fonctionnement est simple : il s'agit d'ouvrir le couvercle, de tourner la valve de la bonbonne de propane, d'ouvrir l'arrivée du gaz, puis d'enfoncer le bouton d'allumage. Il ne reste plus qu'à attendre que le barbecue atteigne la température voulue !

Certains barbecues au gaz ne sont pas très robustes. Donc au moment de l'achat, vérifiez bien la qualité des matériaux des grilles, des déflecteurs, des brûleurs, de la cuve et du couvercle (voir le Truc ci-après). En ce qui concerne la puissance, plus le nombre de BTU est élevé, plus votre barbecue deviendra chaud rapidement.

On trouve de plus en plus de brûleurs à infrarouge sur les modèles récents, ce qui permet de saisir un steak en un temps record, tout en conservant les jus à l'intérieur de la viande.

Les prix des barbecues au propane ou au gaz naturel varient de 200 \$ à 10 000 \$.



**Le saviez-vous**

Le BTU (British Thermal Unit), l'unité de mesure de la puissance du barbecue, définit la quantité de chaleur nécessaire pour élever la température d'une livre anglaise d'eau d'un degré Fahrenheit, à la pression constante de l'atmosphère.



**Truc**

Voici une astuce pour évaluer la qualité des grilles, de la cuve et du couvercle en magasin. Apportez un aimant au magasin; si ces éléments sont aimantés par le métal, c'est qu'il s'agit d'un acier inoxydable de moins bonne qualité. Il est préférable, une fois encore, de demander conseil à une personne qualifiée dans un magasin spécialisé.

## Le barbecue électrique

**2-9** Le barbecue électrique.



Les barbecues électriques sont encore plus faciles à utiliser que les barbecues au gaz : il suffit de les brancher, d'indiquer la température voulue et d'attendre qu'ils l'aient atteinte pour amorcer la cuisson. Ce modèle est idéal lorsqu'on manque d'espace (sur un petit balcon, par exemple) ou qu'on a peur du gaz ou du charbon. Le hic, c'est que certains de ces appareils ne sont pas assez puissants pour que l'on puisse y saisir un steak. Les prix varient de 200 \$ à 600 \$.

# Le fumoir électrique

## 2-10 Le fumoir électrique.



Surtout utilisé en restauration, le fumoir électrique est de plus en plus populaire dans les cours du Québec. Son fonctionnement est identique à celui d'un four. L'appareil est muni d'un élément chauffant qui brûle des pastilles ou des copeaux de bois. Il est très stable et facile d'utilisation, mais le contrôle de la quantité de fumée n'est pas optimal avec ce modèle: il a tendance à générer trop de fumée, ce qui peut donner un goût âcre à la viande (causé par la créosote; voir Le saviez-vous ci-après). Pour éviter cela, on doit bien doser la quantité de bois et faire fumer la viande moins longtemps. Il faut payer entre 200 \$ et 1500 \$ pour se procurer un fumoir électrique domestique.

# Le fumoir au propane

## 2-11 Le fumoir au propane.



Les fumoirs au propane sont munis d'un brûleur ; c'est donc l'intensité de la flamme qui détermine la puissance de la chaleur. On trouve au-dessus de la source de chaleur une petite boîte dans laquelle on ajoute du bois pour le fumage. Tout comme dans le cas du fumoir électrique, il est difficile de contrôler la quantité de fumée générée par cet appareil ; il est donc nécessaire de doser la quantité de bois et de respecter un temps de fumage plus court pour obtenir une bonne cuisson. Cela dit, ce type de fumoirs offre tout de même un rendement assez stable. Les prix varient entre 200 \$ et 600 \$.



**Le saviez-vous**

La créosote de bois est un liquide jaune, visqueux et gras qui colore la viande. Elle a une odeur âcre et un goût de brûlé. Fumer les aliments avec une trop grosse quantité de fumée peut entraîner la formation de créosote – ce qui est à éviter, car elle est cancérogène.

## PRENDRE SOIN DE SON BARBECUE

Pour qu'un barbecue offre des performances optimales pendant de nombreuses années, il faut en prendre soin. Voici quelques conseils d'entretien :

- » Si votre barbecue possède des grilles en fonte, bien les huiler avant et après chaque utilisation. Ce simple geste prolongera considérablement leur durée de vie. Utilisez de l'huile végétale, car elle résiste beaucoup mieux aux hautes températures.
- » Si les grilles de votre barbecue ne sont pas en acier inoxydable, elles finiront un jour ou l'autre par rouiller. Pour des raisons de santé, *ne cuisinez jamais sur une grille rouillée.*
- » Coiffer son barbecue d'une housse, surtout durant l'hiver, *n'est pas* du tout recommandé !

Elle peut grandement affecter les matériaux extérieurs du barbecue à cause de la condensation qu'elle génère ; or, cette eau stagne sous la housse et le barbecue aura tendance à rouiller plus rapidement que s'il n'était pas recouvert.

- » Si vous décidez de remiser votre barbecue durant la saison froide, vous devrez le nettoyer. Le printemps venu, inspectez-le pour vous assurer qu'aucun tuyau n'a été endommagé durant l'entreposage. Si vous entreposez un barbecue au gaz dans votre garage ou votre maison, assurez-vous que la bonbonne de propane reste à l'extérieur et que la valve est bien fermée.

# Un *must* pour tous les amoureux du barbecue !

*Le Barbecue pour les Nuls* est le guide le plus complet qui soit : les modes de cuisson, les types d'appareils et les accessoires indispensables, tout y est ! On vous explique comment apprêter les viandes classiques du grill, tels le bœuf, le porc et le poulet, afin qu'elles soient vraiment savoureuses. Quant à la cuisson des fruits de mer, des poissons, des légumes et du tofu sur le barbecue, elle n'aura plus de secrets pour vous ! Vous trouverez également une foule de conseils et de nombreuses techniques de base.

## Découvrez comment :

- Reconnaître et choisir les bons types de viande
- Griller et fumer vos aliments comme un maître !
- Trancher vos viandes dans le bon sens
- Allumer un bon feu, peu importe le combustible
- Préparer sauces, marinades et saumures

**Simon De L'est** est un *foodie*, un producteur de sauces barbecue et un compétiteur dans la Kansas City Barbeque Society. Il est aussi administrateur et animateur d'une communauté de 25 000 fervents du grill. Il a remporté plusieurs trophées lors de compétitions de barbecue, tant au Québec qu'aux États-Unis.

**Stéphane Gadbois** est un spécialiste de la cuisson sur charbon de bois depuis de nombreuses années. Il est l'auteur du livre *Histoires de bouffe*, paru en 2017.

## Vous aimerez aussi



pour  
**les nuls**

[pourlesnuls.fr](http://pourlesnuls.fr)  

678156

VI-18



Rayon librairie : Cuisine  
Photographies de couverture : © Stéphane Gadbois