

Il était une fois dans les années 1990,
un homme qui aimait les grillades.



*Il a fallu aussi faire une grille,
adaptée aux dimensions du barbecue.
Le plateau dessert en aluminium est mainte-
nu à la table par un système ingénieux qui
sera repris par la suite.*

Puis il m'est venu l'idée de faire rôtir un
poulet. Il me fallait donc faire un tourne
broche.

Le plus simple que j'ai alors imaginé, était
de le faire avec une broche verticale elle
aussi. Il me fallait pour cela changer les
plaques chauffantes par des demi cylindres
à axes verticaux également



*Les plaques chauffantes planes,
sont remplacées par deux demi cylindres*

Des grillades oui, mais des grillades saines ! Pas celles produites
par les barbecues classiques où la graisse en tombant sur les brai-
ses produit des fumées cancérigènes.

Alors il inventa un barbecue à grillades verticales. Inventer est un
bien grand mot, car qui sait si on est le premier à avoir trouvé la
solution ? Il faut savoir rester humble en ce domaine. Ecoutons
son expérience.

*Bien sur que je suis rouillé et alors ? Ce n'est
pas une tare que je sache. La rouille n'a jamais
rendu personne malade, au contraire.*

*Et puis j'ai toujours su que j'étais un prototype.
J'en ai fait des grillades et même j'en fais en-
core, car mon concepteur et moi sommes unis
par des sentiments très forts...*



*La volaille se trouve empalée
sur un axe vertical*

*C'est vrai que cela faisait un peu brico-
lage, cependant j'en ai grillé pas mal de
ces volailles. Et toujours le jus, (la
graisse) tombait, il tombait dans le bac
à graisse. Ce sont les chiens et les chats
qui en raffolaient de cette graisse lors-
qu'elle était refroidie !*

C'est alors que j'ai rencontré les gens de Bolivia Inti. Ils se
sont intéressés à mon invention, mais ils ne la trouvaient pas
assez performante. Notamment au niveau de la consommation
en bois, où cette notion est très importante dans les pays pau-
vres. Il faut en effet parcourir des km pour en trouver, à cause
de la déforestation croissante.

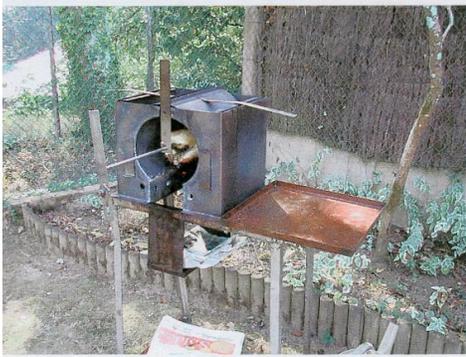
Puis surtout, ils n'ont pas apprécié mon tourne-broche à axe
vertical, mais alors là pas du tout. Jeannette pensait qu'on se

brûlerait les mains en manipulant la volaille. Ce qui n'était
pas le cas.

Bon, j'étais d'accord, il était temps de revoir un système plus
moderne, plus rationnel, plus économique.

J'ai donc chargé mon bureau d'étude- en l'occurrence moi
même- de plancher sur un autre projet.

Ce prototype, étudié spécialement pour un tourne broche...



Four et sa desserte

Détails du four :

- Les 2 cloisons isolantes, remplies de cendre, pour que la chaleur ne se disperse pas.
- Les déflecteurs épousant la forme du four, obligent les flammes à envelopper le poulet.
- Le système avant de support de la broche est escamotable pour sortir la volaille

Bien que ce ne soit pas montrer, il est possible d'écarter un peu les foyers pour y placer verticalement une double grille



Non, ce n'est pas une machine à laver ! Seulement un joli petit four, qui enveloppe bien la volaille. Le feu est tout autour



Ils veulent me faire rôtir, mais ils vont avoir des difficultés, pour m'équilibrer en rotation

Pas facile à équilibrer !...

Bien sur que je suis cuit, même peut-être un peu brûlé. C'est efficace ce machin là. Avec du bois de récupération seulement, je ne leur coûte pas cher !

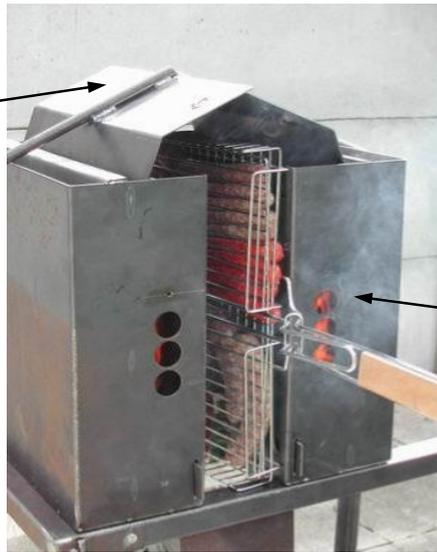


GP Sortie du four

... restera un prototype. Efficace certes, mais compliqué à construire, donc à reproduire. Finalement trop cher.

Et voilà qu'en 2005, le barbecue nouveau est arrivé.

Les déflecteurs forment un toit qui va protéger les feux et la nourriture, permettant ainsi des grillades par tous les temps.



sa forme générale est arrêtée. Par la suite, il ne subira que des modifications mineures

On voit les flammes à l'intérieur des foyers cheminées.

Les 2 fenêtres de façade ont été agrandies, pour mieux voir le feu et permettre de l'activer, si nécessaire, avec un tisonnier. On pourra aussi charger le bois par ces fenêtres.



Oui, mais moi, je tiens à dire qu'il vaut mieux charger le bois **par le haut**, au-dessus des déflecteurs. Ainsi, il va tomber en long, verticalement et il produira plus facilement des flammes

Au-dessus des déflecteurs vous pensez s'il fait chaud ! Alors j'ai donné à mon concepteur l'idée de mettre des pommes de terre à cuire, dans la double cloison isolante, dans la cendre, comme autre fois. Vous les récupérez toutes chaudes. Goûtez les . Elles sont tout simplement délicieuses.

Même qu'il a testé avec succès de placer sur ces déflecteurs des morceaux de bois surtout s'ils sont gros et pas assez secs. Ainsi chauffés, ils s'enflamment plus facilement, quand on les introduit dans le foyer. Attention cependant, il faut veiller à ce qu'ils ne brûlent pas à l'extérieur



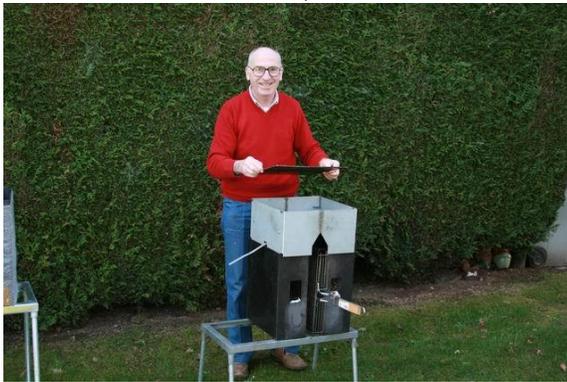
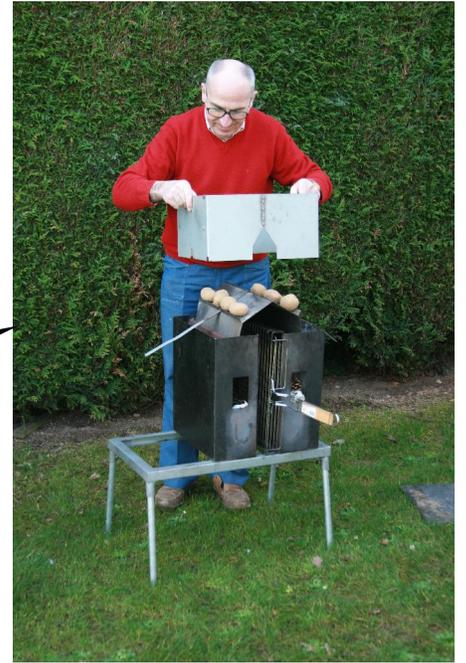
Accessoires , pour une utilisation optimale

Beaucoup de chaleur s'en va vers le haut. Alors, pourquoi ne pas la récupérer ?

Comme une casquette sur la tête, les 2 foyers vont la chauffer. On pourra alors, faire cuire des aliments, chauffer de l'eau, s'en servir comme chauffe-plat etc.

Puis, pour reposer les plats, il faut disposer une plaque épaisse en aluminium.

Le récupérateur supérieur est très facile à mettre en place.



Pourquoi l'alu ?

La plaque chauffante est prête à recevoir une bouilloire, ou un plat, ou une cocote...

Mais tout simplement parce que c'est un matériau bon conducteur de la chaleur.



Chauffe-plat, cuire les aliments, faire chauffer de l'eau etc.

Utilisation en mode tourne broche



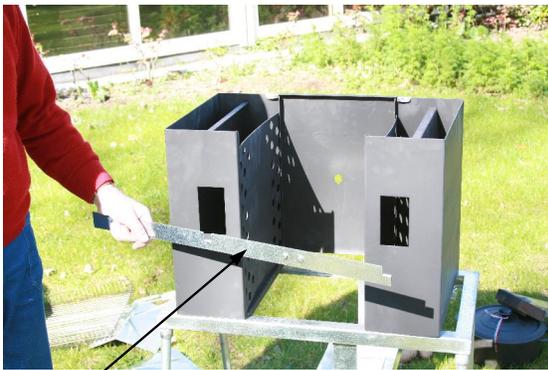
Positionnement de la tôle arrière. Elle s'accroche sur chacun des foyers, réglant en même temps leur écartement.

Empêchant les courants d'air elle est l'un des éléments constitutifs du four



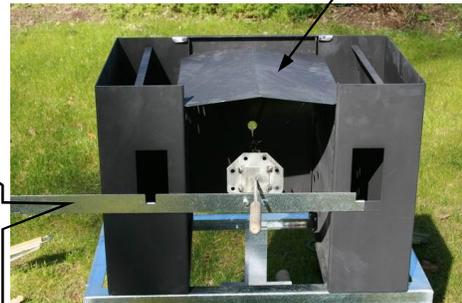
Cette tôle arrière, présente un trou, qui recevra une extrémité de la broche.

Le bac à graisse se déplace facilement sur ses rails pour être positionné juste en dessous de la volaille à rôtir.

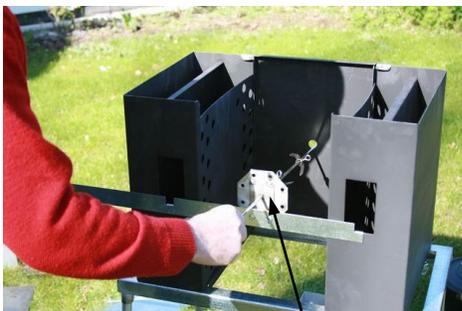


Une bande de tôle vient s'accrocher, sur chacune des ouvertures des foyers. Elle supportera l'autre extrémité de la broche

Il reste à mettre le couvercle, pour fermer le four.



Comme au four électrique, il faut compter environ 1 h 15 pour rôtir un poulet.



Ce système non détaillé, permet l'immobilisation en rotation de la broche, sur 8 positions

Tu oublies deux choses importantes :
1—durant tout ce temps, tu n'auras consommé, ni charbon, ni gaz ni électricité.
2—Une grande partie de la graisse de la volaille, va s'écouler dans le bac prévu à cet effet.
Et voilà comment on peut cuisiner sain et pas cher.

Des accessoires utiles : la tablette, le récupérateur de chaleur, la fontaine



Grâce aux déflecteurs, qui obligent les flammes à passer au-dessus, il va faire chaud en haut de ce four. C'est le but recherché.



Eh oui, la même casquette peut aller au dessus du tourne broche. Ce récupérateur de chaleur va se trouver exactement au dessus des foyers

Une tablette c'est bien utile lorsque l'on sort la viande.

Oui bien sûr, on peut aussi utiliser une table de camping comme desserte à proximité



Allez, pendant que le poulet cuit, on peut faire de la cuisine au-dessus.

Et ça, ça sert à quoi ?



A ton avis, cela doit pouvoir contenir un liquide ? Mais oui, c'est de l'eau bien sûr que l'on va mettre à chauffer, le réservoir est accroché à la paroi verticale du BBQ. Nos grands parents déjà, avaient cela dans leur cuisine. C'était en cuivre et on appelait cela des fontaines. L'eau chaude va servir pour le thé le café, la vaisselle...



Et maintenant, je vous présente
le dernier né des accessoires : Le FOUR

En effet, lorsque l'on voit les accessoires pour le tourne broche, on devine qu'il faudrait peu de choses, pour le transformer en four. Et bien voilà, qui est fait.



Il n'est pas beau mon gâteau !

Ouais, il est un peu brûlé au-dessus. Mais il faut dire qu'il faisait chaud là-dedans.



Et cependant Etienne veillait à ce que je ne dépasse pas les 140, 150 ° C'était les recommandations de sa femme.



Lors des essais, je suis monté rapidement à 230 degrés. Je n'ai pas pu aller plus loin, pour la simple raison que le thermomètre était à son maximum. Il va falloir que je fasse de nouveaux essais avec un appareil de mesure, qui puisse aller au-delà.

La cloison arrière et la porte sont identiques : fabrication simplifiée.



S'il y a des flammes, allez faire des grillades avec un BBQ classique tiens ! Vous verrez qu'il faut faire appel aux pompiers...

Avec moi, c'est tout l'inverse, je veux absolument des flammes !

Regardez moi, ces belles flammes !

Et les déflecteurs qui supportent courageusement la chaleur, pour les renvoyer vers le centre



Les patates, c'est ici que ça se met, bien au chaud dans la cendre.

Je vous l'ai déjà dit : « Je veux des flammes, rien que des flammes »

Si vous utilisez du charbon de bois, vous ne grillerez que le bas.

Au début du feu, le chargement du bois se fait par le haut. Ainsi, le bois en long, va rester debout et produire plus aisément les flammes, ce qui est le but recherché.

Vous pouvez ensuite charger en bois sans enlever les déflecteurs. Vous l'introduisez par les fenêtres de façade.

Mais notez qu'à tout moment, il est possible d'enlever les déflecteurs.

Elles ne sont pas appétissantes mes grillades ? Sans graisse, sans cancer et tout et tout.



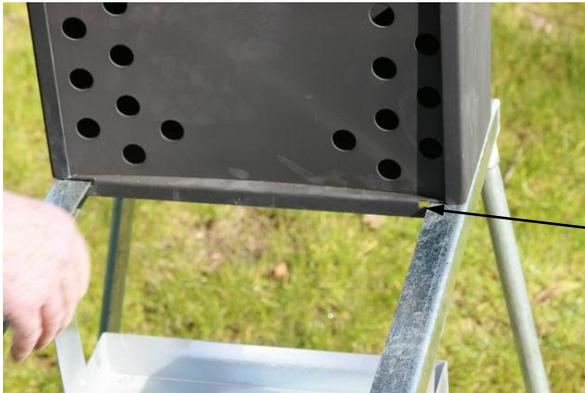
Alors, ne vous privez plus. Faites en autant qu'il vous plaira.

C'est écolo et amusant en même temps



*Vite monté, vite démonté.
Pas de vis à mettre en place, donc
pas de risque de les perdre
Pas besoin de clé, ni de tourne vis.
Chaque pièce s'accroche ou se
suspend. Génial non ?*

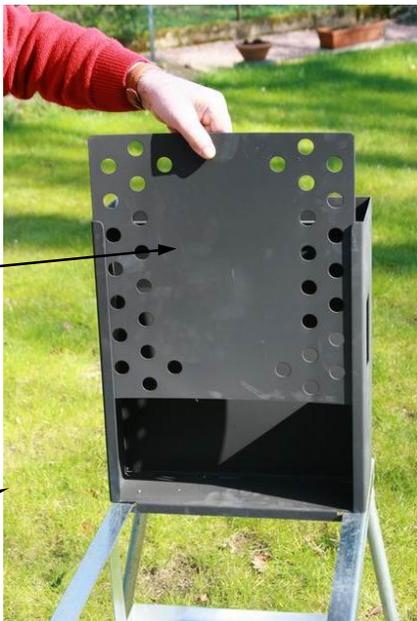
Pour le montage, poser le
foyer en bout de table, puis
engager un côté dans le cadre
et faire une rotation.



Clipsé ainsi sur le châssis, il ne peut pas
s'en aller.
Même s'il est un peu bousculé, il reste
bien arrimé au cadre de la table.

*Astuce :
Je pèse moins lourd quand ma
grille est enlevée. Donc, il est plus
facile de monter et de démonter les
foyers*

*Pour enlever les cendres,
c'est facile.*



Et maintenant au dodo !



Me voici en pièces démontées,
pas lourdes à porter.
Facile à ranger comme on le souhaite
Dans un coffre de voiture ou un garage
Temps de montage et de démontage :
moins d'une minute.

Aucun outil n'est nécessaire : Toutes les
pièces s'accrochent ou se suspendent



Foyers placés ici l'un sur l'autre.
C'est ce qui prend le moins de
place en profondeur.

Autre solution possible.

Enfin, il n'est pas nécessaire de
rassembler tous les éléments au
même endroit. Par exemple, la
grille peut être accrochée au
mur plus loin.

Conclusion : ce BBQ ne néces-
site pas beaucoup de place
pour le rangement.



Des heures supplémentaires pour la table support

*Il ne manquait plus que cela !
Qu'est-ce qu'il ne faut pas faire ici ?
Mes journées ne sont jamais finies !*



Oui, oui, je sais, les grillades s'apprécient avec du bon vin rouge !



Je suis juste à la bonne hauteur pour qu'il puisse poser son cubitainer

Cette table très solide, peut servir comme support pour une multitude de choses. Ainsi, en bricolage :
On pourra l'utiliser pour :

- scier une planche.— Cette dernière étant maintenue par des serre-joint-
- Table de soudure
- Son évidement (vide) au centre, permet la fixation de pièces de forme complexe.
- Etc.

Mille services inattendus



Et puis quoi encore, pourquoi pas une scie circulaire !. Puis une scie circulaire, une tronçonneuse à disque, une table de soudure,. Que sais-je encore ?

Ben oui pourquoi pas ? C'est comme à la SNCF : «Tout est possible, tout est réalisable »

Pour percer à des endroits difficiles d'accès, allez faire cela avec une perceuse fixée sur établi tiens ?



Si vous changez la hauteur de mes pieds, vous travaillerez à la bonne hauteur pour vous. Suffit d'aller dans un magasin de bricolage et de demander la longueur de tuyau qu'il vous faut.



Allons bon, il va falloir que je supporte les coups maintenant.

Si vous croyez que je vais plier, j'en supporterais deux comme lui ! Par contre vous allez voir tout à l'heure, il va se casser la figure et c'est moi qui vais bien rigoler Ha ha ha !!!



Un couteau suisse

*En me demandant de tout faire et n'importe quoi, vous me prenez pour un **couteau suisse** ma parole ? Et les 35 heures alors ? Oh mais vous allez voir, je ne vais pas me laisser faire, je vais commencer par me mettre en RTT si ça continue !*

Il est permis de penser, que le créateur du couteau suisse, n'avait prévu au départ qu'un bon outil, qui réponde au premier besoin pour l'homme : couper. Puis sont venus s'ajouter le tire-bouchon, la petite lame, le tourne vis etc. etc. De fil en aiguille il est devenu une vérita-

ble boîte à outils miniature.

Pour le barbecue ce fut la même démarche : au début il s'agissait de faire des grillades en position verticales point.

Un barbecue utilisable toute l'année

**Des grillades toute l'année, sont elles possible ?
Lisez les 2 histoires suivantes, vous serez édifiés.**

Deux histoires vécues

Dimanche 18 mars 2007, nous recevions la famille. Le temps était froid et il y avait des averses. Pourtant j'avais décidé de faire rôtir 2 poulets au barbecue (BBQ). Ce qui fut fait.

Mardi matin, 20 mars, nous recevions des amis. Dehors, 5° et des averses de neige, grêle... On ne serait pas crû à la veille du printemps. Cela ne m'a empêché d'appliquer le programme prévu : grillades de côtes de porc et de saucisses. Dans les deux cas, les gens se sont régalés et en regardant la graisse dans le bac de récupération, ils ont pu mesurer ce à quoi leur estomac avait échappé...

Voilà ce que permet le BBQ à grillades verticales, qui ne fonctionne qu'avec du bois de récupération.

Alors que j'expliquais tout cela à J Pierre V., il a eu ces raccourcis fulgurants :

- En fait, ton BBQ est comme un **grille-pain** qui grille des 2 côtés en même temps.

- Oui, mais seulement je n'ai pas dépensé du tout d'électricité et en récupérant les déchets de bois, je les ai valorisés, tout en nettoyant la nature.

- C'est aussi un barbecue "**tout temps**".

Ben oui, puisque les deux feux et la nourriture se retrouvent à l'abri des déflecteurs, il permet de faire des grillades par n'importe quel temps. Et de plus, ce gentil BBQ avait la bonté de me réchauffer avec ses jolies flammes.

Pour en savoir plus, www.ecolo-barbecue.com
Vous ne serez pas déçus de ce détour..

Etienne

Des grillades toute l'année seraient donc possible ?

**Oui, puisque nous l'avons testé pour vous.
Et en plus bon pour la santé.**

Un barbecue oui, mais bien plus qu'un barbecue. Un appareil sûrement sous estimé car capable de faire beaucoup de choses .
N'oubliez pas qu'un barbecue est un outil de convivialité. Aussi, pour en diminuer le coût, il est judi-

cieux de **l'acheter à plusieurs** . Construit solide , il est fait pour vous servir et durer longtemps. Ne vous en privez plus. Plus vous vous en servirez, plus vite il sera amorti.

**ALORS NE VOUS PRIVEZ PLUS :
MANGEZ AUTANT DE GRILLADES QU'IL VOUS PLAIRA**

Notes personnelles :