



Papa Détéute

Pour l'extérieur un barbecue, un brasero ou les deux ?

Les beaux jours sont là et les amateurs de grillades veulent en profiter ! Entre un brasero et un barbecue, quel est le meilleur choix ? Est-il possible de combiner praticité et esthétique ?

Les avantages du brasero

Autrefois rempli de braises, d'où son nom, le brasero faisait office de chauffage dans les maisons espagnoles et mexicaines. En cuivre puis en terre cuite, cet astucieux ustensile, en forme de grande jarre surmontée d'une cheminée, a fini par prendre ses aises dans les patios ou sur les terrasses.

Encore fabriqué à la main de manière ancestrale, le brasero mexicain permet aussi de cuire à l'étouffée, de fumer ou de griller à la perfection les viandes, les poissons et les légumes. Il peut même servir de four à pizzas.



Lequel choisir ?

Aujourd'hui le modèle traditionnel se présente aussi en métal et sous des formes variées. Un peu moins onéreuse, la coupe évasée en acier ou en fonte montée sur pieds remporte un vif succès. Une fois chargée de bois ou de charbon, elle réchauffe gaiement les soirées entre amis comme un vrai feu de camp. A vous les brochettes de marshmallow ! Elle remporte d'ailleurs un tel succès que les constructeurs proposent de plus en plus les ustensiles indispensables permettant la cuisson d'aliments comme une grille ou un couvercle.

Les points forts du barbecue

Le choix du barbecue est sans conteste un choix culi-

naire. Simple à utiliser, il est conçu pour réussir toutes les grillades. Facile à transporter grâce à ses roues, il suit sans broncher son propriétaire aux quatre coins du jardin et, l'hiver venu, se range facilement.

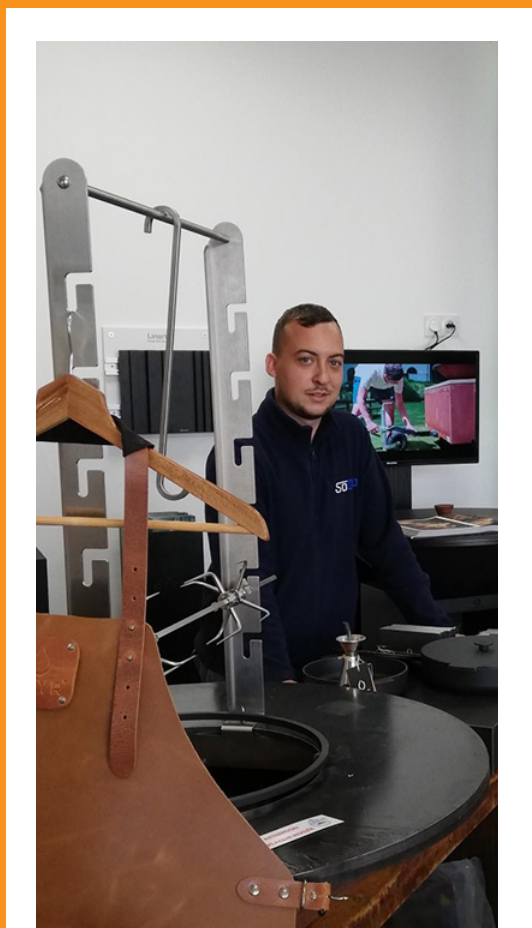
Pour ceux qui n'ont pas d'extérieur, il existe des mini modèles nomades que l'on peut emmener en pique-nique.

Les pros se laisseront séduire par l'engouement des barbecues à gaz qui s'intègrent parfaitement aux cuisines d'été. Vous pourrez aussi l'installer sans problème dans une dépendance, sous une pergola ou un abri. Plus volumineux et plus sophistiqué, il fonctionne comme une cuisinière mobile avec, pour les modèles les plus luxueux, un évier et une desserte. Souvent équipé d'une plancha, il propose des cuissons diversifiées et produit moins de fumée grâce à son couvercle.

En résumé, tout est question de place, de budget et d'utilité. Si vous souhaitez jouir de votre petite terrasse en toutes saisons, vous l'aurez compris, c'est le brasero qu'il vous faut puisqu'il vous protégera aussi de la fraîcheur du soir et apportera une jolie touche déco à votre extérieur.

Un petit barbecue classique sera le bienvenu pour des grillades occasionnelles. Quant aux accros de la cuisine en plein air, ils opteront pour un barbecue à gaz plus conséquent. Le principal étant de profiter des soirées estivales entre gourmands...

APEI-Actualités. Valérie Monnier
Crédit photo ©Rainer Wolf/AdobeStock



SOEKO
Valentin



SHOWROOM
DE 150 m²

**SPA
PISCINE
PERGOLA
CARPORT
PORTAIL
BRASERO
TERRASSE**

3, rue Pierre Mendès France - 61200 ARGENTAN
02 14 18 81 58
www.so-eko-outdoor.com