

Grillades et vins

Un supplément édité par Tamedia

L'été approchant, nous nous préparons à de nombreux rendez-vous barbecue dans les jardins et les parcs. L'éternel retour? En réalité, rien n'empêche d'être créatifs: guide des dernières tendances, avec un choix de vins suisses pour accompagner les mets.



Du neuf sur le grill

VARIATIONS Se contenter de saucisses ou de cervelas, ça peut lasser à la longue... On mise désormais sur l'originalité et, bien sûr, sur la durabilité.

ERIK BRÜHLMANN

Mégatendance mondiale, le développement durable s'invite jusque dans nos soirées barbecue. Faut-il pour autant se transformer en compteur d'équivalents CO₂ pour choisir ce qui, entre une saucisse, un substitut de viande ou un légume, passera sur le grill? Heureusement que non, mais il est indispensable de faire preuve d'un minimum d'attention, et ce notamment en matière de combustible. Importé à plus de 90% et composé de bois aux origines troubles, le charbon de bois est dans la ligne de mire: lors d'une étude réalisée il y a quelques années, le WWF a mis en évidence la présence d'essences tropicales dans près de la moitié des produits testés. Aujourd'hui, on trouve des fournisseurs suisses, tels que Appenzeller Holzkohle, Olis Kohle ou encore FÜÜR à Schwytz, dont le charbon, exempt d'additifs, provient exclusivement de bois suisse issu de forêts gérées durablement. Par ailleurs, les combustibles fabriqués à partir de

déchets agricoles, comme les briquettes pour grillades à base de noyaux d'olives, de coques de noix de coco et d'épis de maïs, ne contiennent pas de bois. La question de la durabilité touche également les allume-feu traditionnels pour barbecue. Ces derniers contiennent souvent du kérosène, de la paraffine ainsi que d'autres substances nocives aussi bien pour l'homme que l'environnement. Le mieux est d'opter pour des variantes en copeaux de bois, laine de bois ou laine d'allumage ou des allume-feu liquides à base de plantes. On peut aussi en fabriquer soi-même avec des pommes de pin et des restes de cire, comme l'illustrent les nombreux tutoriels que l'on trouve sur internet.

Pas d'utilisation unique

Très appréciés, les barbecues improvisés dans la nature sont propices à l'utilisation de grils jetables. Ces dispositifs bon marché, le plus souvent en aluminium et donc théoriquement recyclables à l'infini, produisent de nombreux déchets. S'en débarrasser après une seule utilisation constitue un véritable crime contre l'environnement! Si un barbecue jetable est absolument nécessaire, servons-nous au moins d'un système comme le Casus-Grill. Composé de carton, de bambou et de pierre de lave, il brûle sans produits chimiques, évitant ainsi à notre conscience

écologique de partir en fumée... Mais on préférera investir dans un appareil compact et réutilisable à l'infini, à l'instar du barbecue Lotus. Et, si tout cela reste trop compliqué, ne reste qu'à organiser son barbecue dans l'une des 1600 aires de grillades réparties dans toute la Suisse. De nombreuses villes et communes mettent même des barbecues à disposition du public.

Du museau à la queue

Les questions de durabilité ne se limitent pas aux émissions de CO₂ ou aux déchets. Les professionnels de la viande ac-

cordent par exemple une grande importance au concept Nose-to-Tail. Cette approche préconise la valorisation la plus complète possible des animaux, comme cela se faisait autrefois. Ainsi, les adeptes de cette philosophie ne grillent pas seulement des *prime cuts* comme l'entrecôte, le faux-filet ou le filet, mais tentent l'un ou l'autre *special cut* que sont la bavette ou l'onglet de bœuf, le quasi de porc ou le Pork Tri-Trip. Un vrai boucher connaît beaucoup de *special cuts*, aussi savoureux que les *prime cuts*, mais généralement meilleur marché. Même les abats peuvent être

grillés: cœurs de poulet à la broche, foie sur le grill, cœur de bœuf *low and slow* - fumé ou précuit avant de passer brièvement au grill afin d'en exalter les arômes. Autre nouveauté très tendance: les goûts et les épices des pays lointains. On oublie le ketchup, la moutarde et la mayonnaise pour surprendre ses invités avec le *char siu* chinois, le *ražnjići* des Balkans ou la *paidakia* grecque... Des sites comme tasteatlas.com regorgent de surprises culinaires.

Un barbecue intelligent

En matière de grillades, il n'y a pas de science exacte. On a tous

besoin de patience et d'un peu d'expérience pour éviter de transformer son steak en semelle ou de carboniser sa saucisse (avant que l'intérieur ne soit cuit...). Les fabricants proposent donc de plus en plus de grils intelligents qui simplifient considérablement le contrôle de la température et de la cuisson en prévenant quand il faut tourner les aliments. Bien sûr, la plupart des applis offrent aussi une ribambelle de recettes avec instructions détaillées pour débutants. Avec le Grill Control de Grillfürst, il est même possible de contrôler des barbecues à gaz de différentes marques: il suffit de fixer l'adaptateur rechargeable au régulateur de gaz, de le connecter à l'application, de le configurer, et c'est parti!

Une douceur pour la fin

Après la saucisse, le dessert... Car, oui, on peut terminer la soirée barbecue avec quelque chose de sucré. Par exemple? Des brochettes de marshmallows et de fruits, des soufflés, des fruits grillés, des pommes dans la braise, des brownies ou même des pop-corn (pour la finale de l'Euro de football). Pas difficiles, les recettes se trouvent sur internet. Quant au matériel (moule ignifuge, plat à gratin, pierre à pizza, ou encore plaque de grill), on l'a en général dans nos armoires. L'effet «waouh» qu'on peut espérer produire sur les invités avec un dessert au barbecue vaut bien un effort supplémentaire.



Pour finir en beauté, une brochette de marshmallows grillés.

Photos: Getty Images

Les meilleurs accords

BONNES BOUTEILLES

On pourrait remplir des pages et des pages sur cette thématique... Je me suis donc limitée à de récentes découvertes suisses.

CHANDRA KURT

Le vin que l'on va servir pour accompagner les grillades dépend évidemment du type d'aliment à griller, mais il y a une règle à observer absolument: quel que soit le vin, il ne doit pas être trop chaud. On prévoira donc suffisamment de seaux à glace (ou des bassines remplies d'eau et de glaçons).

Steak (bœuf)

PetNat by Tom & Roman, Atelier Obrecht

Comme meilleur accompagnant d'un steak, on pense d'abord à un rouge puissant avec de bons tanins. Mais on peut aussi aller dans une tout autre direction, et servir un PetNat (pétillant naturel) très frais. Le duo Tom et Roman, qui travaille au Domaine Obrecht, à Jenins (GR), a créé un PetNat rosé... Ce pur pinot noir pétille discrètement, et en bouche sa fraîcheur fruitée (pamplemousse) offre un bon contrepoint aux forts arômes de rôti du steak.

www.obrecht.ch



Volaille

Fiasco 2022, Ô Fâya Farm

La talentueuse et jeune vigneronne Ilona Hunkeler a lancé toute une série de nouveaux crus valaisans. Notamment trois vins de Fiasco (blanc, rosé, rouge), tous naturels et qui font littéralement vibrer le palais. Pleins de rythmes funky, ils mettent tout le monde immédiatement de bonne humeur (en tout cas moi). Modernes, impertinents et rafraîchissants... À l'image de Ilona! Avec la volaille, je servais le blanc ou le rosé.

www.terravigna.ch



Les viticulteurs suisses continuent d'innover et de produire du vin de qualité.

Photos: Getty Images/iStockphoto

boire, d'autant qu'une légère note salée s'exprime en finale.

www.nouvelle.wine

Légumes

Sous le vent Pinot Gris 2022, Hauksson Weine

Nouveau venu sur la scène viticole, l'Islandais Hoss Hauksson crée depuis quelques années dans le canton d'Argovie une passionnante palette de vins... orange. Les étiquettes de ses bouteilles sont ornées de runes, et dans ses vignes paissent des moutons ouessant, introduits à l'origine en France par les Vikings! Ce pinot gris a fermenté naturellement et il brille, en effet, d'un beau rose rouille. Au nez, il libère des arômes agréables de fraise des bois, de rose, d'herbes alpines et de roches sauvages. En bouche, une ferme texture s'allie à une belle fraîcheur. Il évoque des herbes de montagne macérées, le nectar d'abricot et les oranges amères, et accompagne parfaitement toutes sortes de légumes grillés.

www.haukssonweine.ch



Saucisses

Pinot Noir Le Lerin 2021, Réserve, Domaine de Montmollin

Ce magnifique pinot noir bio issu de vieilles vignes est la finesse incarnée. Le premier millésime date de 2019. Celui de 2021 enchante de ses arômes de fraise des bois, de violette et de mûre. En bouche, les tanins soyeux tissent comme un filet autour du fruit délicat. Fraîcheur et précision aromatique! Ce pinot noir haut de gamme du domaine historique donne une haute idée du terroir neuchâtelois. Il peut parfaitement escorter toutes sortes de saucisses créatives. Mais il ne faut pas le servir trop chaud.

www.domainedemontmollin.ch



Poisson

Nikita Jardin Minéral 2022, Jean-Michel Novelle

Cet élégant assemblage vient de Genève, élaboré par le vigneron star Jean-Michel Novelle. Chardonnay et petite arvine se complètent pour donner des arômes évoquant le chocolat blanc, les fleurs blanches et un sorbet à la pêche. Une combinaison idéale avec le goût légèrement fumé d'une chair tendre de poisson. En bouche, le vin révèle un mélange parfait de fondant et de fraîcheur, ce qui le rend extrêmement agréable à



Le bon matériel

GADGETS GRIL

Le barbecue est un univers en soi, avec ses codes, ses rituels et, surtout, son équipement... neuf suggestions de - bons - produits.

ERIK BRÜHLMANN

AUTOMATIQUE

Les grillades se terminent malheureusement toujours par des nettoyages peu amusants. Les Américains de Grillbot l'ont bien compris et ils ont donc développé un robot qui nettoie automatiquement les grilles de barbecue. L'entreprise affiche clairement sa démarche: «C'est comme ça qu'on nettoie un barbecue de nos jours.» On appuie sur un bouton, et hop, les brosses en nylon sont activées... Comme ces brosses sont «intelligentes», elles régulent d'elles-mêmes l'intensité du nettoyage. Ce robot qui ressemble à une tortue existe en rouge et noir, et il fonctionne avec des batteries rechargeables.

grillbots.com

DURABLE

Pour la plupart, les barbecues jetables sont en aluminium, en théorie un métal recyclable à l'infini. S'en débarrasser après une seule utilisation équivaut à du pur gaspillage! Mieux vaut opter pour le gril danois CasusGrill, fabriqué en carton et pierres de lave, et alimenté par des briquettes de bambou: des matières qui ne posent aucun problème. Sa grille métallique très résistante à la chaleur peut être lavée et donc réutilisée. Et ceux que cet effort rebute n'ont qu'à choisir le modèle avec grille compostable en tiges de bambou.

casusgrill.com



DESIGN, LE FOUR À PIZZAS

Comment faire si l'on souhaite organiser une soirée pizzas dans son jardin, mais que l'on ne possède pas le four stylé qu'il faut? Il y a une solution, proposée par la marque Breeo. Quoique attention: le four à pizzas Live-Fire au look supertendance en forme de tonneau n'est qu'un accessoire des «Fire Pits» (foyers) «sans fumée» du fabricant, qui sont alimentés en bois. Reste que le four à pizzas est robuste, facile à utiliser et assure une qualité de pizza digne d'un restaurant. De plus, grâce à ses poignées ergonomiques, il se range facilement dans le garage.

breeo.com

PAS MÉTÉO-DÉPENDANT

Un «smoker» en cuisine? Oui, c'est possible grâce à GE Appliances et son fumoir électrique d'intérieur GE Profile Smart! Pratique, l'appareil est équipé d'un système de filtrage qui permet de fumer la viande sans enfumer la cuisine. L'opération nécessite une petite quantité de pellets. L'intensité de la fumée peut être réglée avec précision, tandis qu'un thermomètre intégré permet de garder l'œil sur le point de cuisson. Bien entendu, il existe aussi une application.

geappliances.com

PRATIQUE

Même en cette époque de wokisme, on n'imaginerait guère d'hommes en jupe ailleurs qu'en Écosse. Les tabliers de Grillkilt, en plus d'être cool, sont très pratiques! Adaptés à tous les tours de taille, ils ont de nombreuses poches pour accueillir toutes sortes d'accessoires de barbecue. Ils sont en outre dotés d'anneaux métalliques auxquels on peut accrocher les pinces, les spatules et d'autres plus gros ustensiles, sans oublier le chiffon pour s'essuyer les mains grasses avant de passer à table en compagnie des invités.

grillkilt.com



GRATTEUR DE CHOC

Fini les brosses de nettoyage dont les poils s'aplatissent et coagulent! Elles peuvent être remplacées par le grattoir The Grate, développé par Kunifu dans l'État américain du Delaware. Même s'il ressemble à une étoile ninja, l'ustensile est sans danger, facile à manipuler. Fabriqué en acier inoxydable, il convient à toutes les grilles grâce à ses dents de différentes tailles.

kunifu.com



SENSIBLE

Par les temps qui courent, tout doit être «smart»... C'est aussi valable pour les accessoires de barbecue. Ainsi, le thermomètre à viande Meater 2 Plus est connecté à une application via Bluetooth. Mais le plus important, c'est que cet appareil est d'une grande polyvalence et par là même adapté à une utilisation au quotidien. Supportant des températures extérieures allant jusqu'à 500°C, il est pratiquement incassable. Grâce aux différents capteurs, la température est prise en cinq endroits avec une précision de 0,3°C. Le Meater 2 Plus résiste à l'eau. Il convient donc également pour les soupes et peut être mis dans le lave-vaisselle.

meater.com

En chiffres

1'000'000

Le nombre d'années qui nous séparent des premières traces de foyers humains connus dans la grotte de Wonderwerk, en Afrique du Sud.

69,43

En mètres, la taille de la brochette la plus longue du monde.

1954

L'année de la commercialisation du premier gril mobile du monde.

18

Le nombre d'équivalents kilos CO₂ produits en moyenne par une soirée grillades.

160

En grammes, le poids de la fameuse saucisse à rôtir Olma de Saint-Gall.

16

Ce jour-là du mois de mai, aux États-Unis, on fête le National Barbecue Day!

48

Le nombre d'heures qu'il faut attendre pour que les cendres du barbecue soient refroidies avant de les jeter.

1/2

La part des grils à gaz sur tous les grils vendus par la marque online brack.ch.

10,8

C'est ce qu'une grillade-party végane pollue en moins, proportionnellement, si on la compare à une grillade-party de bœuf.

5

En kilos par personne, la viande de porc qui finit sur le gril, pendant la bonne saison.