

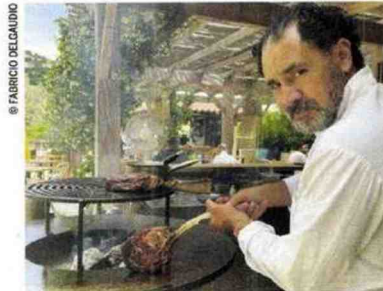
PRODUITS & ÉQUIPEMENTS Viandes, poissons & accompagnements

Barbecue et brasero, une tendance qui s'installe en cuisine

Pour répondre aux attentes de clients qui recherchent convivialité et authenticité, pour proposer une offre différente ou itinérante, la cuisson au feu de bois s'installe dans les cuisines des restaurants.

Si les planchas sont utilisées depuis longtemps en cuisine, aujourd'hui, l'offre se diversifie et c'est tout un panel d'appareils de cuisson au feu de bois qui conquiert les cuisines. Barbecue classique ou en céramique, fixe ou mobile, braseros designs qui se sont imposés durant l'été 2021, l'offre ne se limite désormais plus à des concepts estivaux. C'est d'ailleurs autour de la cuisson au gril que s'articule la proposition des Hamptons, le restaurant de l'hôtel Renaissance à l'hippodrome de Saint-Cloud (Rueil-Malmaison) ouvert à l'année. "On s'est orienté vers le gril pour recréer l'ambiance d'une grande maison de famille mais aussi pour nous différencier des restaurants alentour", explique **Matthieu Marti**, le chef. Sa cuisine dispose d'un barbecue en céramique et d'une plancha intégrés au piano ainsi que d'une rôtissoire, utilisant l'un ou l'autre selon leur intérêt. "Pour les viandes rouges, le barbecue apporte le goût authentique du charbon alors que pour l'agneau, plus gras, on utilise la plancha. On s'adapte en fonction du produit pour avoir la meilleure cuisson."

Le chef **Fabricio Delgaudio** a lui fait le choix de créer un concept entièrement axé sur le brasero. Quand il a eu l'opportunité de vendre son restaurant (L'Empreinte au Lavandou, Var), il a opté pour le brasero qui lui permet de proposer un concept nomade et attractif. Ainsi, l'hôtel La Piscine au Lavandou a fait appel à lui pour créer une offre de restauration conviviale. La polyvalence de l'appareil lui permet de varier les propositions. La plupart de sa carte utilise la cuisson au feu de bois : la tomate burrata est cuite dans une cocotte sur le brasero, le tataki de thon comme la Saint-Jacques



Fabricio Delgaudio a opté pour un concept de restauration autour du brasero.



Matthieu Marti, chef au restaurant Les Hamptons à l'hôtel Renaissance Paris hippodrome de Saint-Cloud.

sont snackés minute et les grosses pièces de bœuf y trouvent aussi toute leur place. "Le brasero permet de cuisiner minute, de mettre en valeur de beaux produits sans ajouter de matières grasses et d'apporter un côté spectacle qui plaît aux clients", commente le chef.

De son côté, le triple étoilé **Michelin Christophe Bacqué** propose chaque été un concept éphémère pour profiter des soirées dans le parc de l'Hôtel du Castellet (Var). Autour du barbecue ou d'une plancha teppanyaki, selon le plat du moment, l'offre permet à la brigade de sortir de la cuisine et de favoriser aussi les échanges avec la clientèle.

Des appareils polyvalents

D'autres barbecues, en céramique ou à cloche, vont plus loin dans la polyvalence. Avec un réglage précis de la température et des ouvertures d'air, ils permettent une cuisson à cœur sans brûler, et grâce à leur couvercle, des cuissons lentes à basse température, du fumage, de préparer des plats mijotés ou même de cuire pizzas et pains.

"Il faut trouver le juste équilibre pour que ce soit juste surprenant pour le client, pour

ne pas tomber dans l'excès, mais cette proposition originale les incite à revenir", constate le chef **Matthieu Marti**. ■

Poser une question,
ajouter un commentaire
Marie Tabacchi

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR168043

