

En règle générale, les barbecues en kit sont fournis sans foyer. Il est donc possible de les compléter en fonction du type de combustible ou d'énergie souhaité (bois et charbon de bois, gaz butane ou propane, électricité).

Bois et charbon de bois

Préférés aux autres sources d'énergie, le bois et le charbon de bois sont en revanche plus difficiles à maîtriser et plus dangereux. Les accidents sont fréquents, surtout lors de l'allumage. Les premières victimes ne sont pas les enfants, mais les jeunes gens et les adultes... Pourtant, les consignes de sécurité sont simples à respecter. Retenez également que la cuisson sur la braise dégage des composés plus ou moins toxiques.

Gaz butane ou propane

Alimenté par une bouteille, le brûleur est placé sous un lit de matériaux réfractaires (pierres de lave). La montée en température est très rapide, et la chaleur, homogène et réglable. La principale contrainte réside dans la nécessité de remplacer les bouteilles une ou deux fois par saison.

Électricité

Les barbecues électriques sont rares, sauf pour les petits foyers de table. Les modèles verticaux sont ceux qui se rapprochent le plus des grillades traditionnelles. Les appareils horizontaux à plaques assurent une cuisson comparable à celle d'une poêle. Dans tous les cas, l'ajout d'un foyer (plutôt en fonte) est préférable. Cela permet de préserver le barbecue. Enfin, prenez soin de vérifier les cotes, en particulier s'il y a un tournebroche.



Basique, ce barbecue en pierre reconstituée se limite aux jambages et au support de foyer. Dans une version améliorée, le modèle peut être équipé d'une desserte d'appoint. Il doit impérativement être protégé des rafales de vent pour éviter tout désagrément.

sur un périmètre d'au moins 1,50 m pour éviter tout risque d'incendie. Veillez aussi à l'orienter de façon à ce que la fumée ne se répande ni dans la maison, ni chez le voisin. Mieux vaut installer l'ouvrage à l'abri ou le placer dos aux vents dominants. Enfin, le barbecue est une construction lourde (parfois plus de 500 kg !) dont le placement au sol nécessite une assise solide et plane. Dans l'idéal, celle-ci est constituée d'une dalle en béton armé, dosé à 350 kg/m³.

Pas de fumée sans feu

Le modèle le plus répandu (65 % des ventes) et le plus économique fonctionne au charbon de bois et/ou au bois. Faciles à manipuler, ces combustibles procurent un goût singulier aux aliments. Ils existent sous forme de bûchettes, de sacs de charbon ou

de sarments. Seuls regrets : ils ont tendance à émettre beaucoup de fumée et requièrent savoir-faire et patience pour être correctement allumés puisqu'il faut attendre trente minutes environ avant d'obtenir de bonnes braises, gage d'une cuisson réussie. Certains modèles sont par ailleurs équipés d'un tiroir à cendres, ultrapratique. D'autres peuvent accueillir en plus des brûleurs gaz encastrables, qu'il suffit de raccorder à une bouteille (propane/butane) à l'aide d'un détendeur. La mise en route est rapide (5 minutes) et le réglage de la température instantané. Mais, attention, ces appareils exigent de la vigilance (fermeture après usage de la bouteille, vérification de l'étanchéité du flexible, nettoyage des brûleurs) et un bac de récupération des graisses. ■



INFO PLUS

La réglementation sur le grill

- > Un permis de construire (dépôt en mairie) est obligatoire si vous souhaitez un barbecue fixe d'une hauteur supérieure à 1,50 m avec plus de 2 m² au sol. Idem si la maison est en zone protégée (dans un périmètre de 500 m autour d'un monument historique, par exemple).
- > Là où le permis s'avère inutile, vous devez néanmoins déposer une déclaration de travaux (mairie) car le barbecue fixe est un ouvrage de construction non démontable.
- > Avant l'achat, vérifiez que le produit est certifié NF 009 (modèle fixe à bois) et

TOUTES LES SOLUTIONS À LA LOUPE

	Kit brique	Kit pierre reconstituée	Kit pierre naturelle	Maçonnerie traditionnelle
Prix (TTC)	<ul style="list-style-type: none"> À partir de 300 €. Prix moyen : 800 €. 	<ul style="list-style-type: none"> À partir de 150 €. Prix moyen : 800 €. 	<ul style="list-style-type: none"> À partir de 500 €. Prix moyen : 1 500 €. 	<ul style="list-style-type: none"> À partir de 120 €.
Composition et mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux de briques de terre cuite préassemblés. Montage au mortier-colle à joint mince. 	<ul style="list-style-type: none"> Blocs et panneaux moulés et tranchés en pierre reconstituée (mortier, poudre de pierre). Foyer en brique réfractaire. Montage au mortier-colle à joint mince. 	<ul style="list-style-type: none"> Blocs et panneaux en pierre de carrière, calcaire le plus souvent. Foyer en brique réfractaire. Montage au mortier-colle à joint mince. 	<ul style="list-style-type: none"> En briques, parpaings ou blocs de béton cellulaire. Plan de foyer en béton armé doublé de matériau réfractaire (brique ou mortier). Montage au mortier bâtard (au mortier-colle pour le béton cellulaire).
Mise en œuvre : les points à surveiller	<ul style="list-style-type: none"> À chaque étape, procédez à des essais à blanc avant le collage. Attention à respecter les alignements verticaux et horizontaux, sous peine de créer des décalages. 	<ul style="list-style-type: none"> Hormis la dalle de foyer, les blocs et les panneaux peuvent être manipulés par une seule personne. De légers décalages peuvent être compensés par l'épaisseur du mortier-colle ou quelques coups de râpe à bois (ou de meuleuse). 	<ul style="list-style-type: none"> Le poids de l'ensemble exige un emplacement bien préparé, une dalle armée par exemple. Effectuez le montage à deux. Vérifiez bien les niveaux horizontaux et verticaux. 	<ul style="list-style-type: none"> Montage élément par élément. Chantier long et salissant. Le coulage de la dalle foynère est délicat (dosage, coffrage, durcissement). Prévoyez de traiter les joints (brique) ou d'enduire (parpaing et béton cellulaire).
Comportement à l'usage	<ul style="list-style-type: none"> La terre cuite vieillit très bien. Inutile de la protéger avec un vernis incolore ou un traitement imperméabilisant. La brique réfractaire est encore plus résistante. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez à une mise à feu lente et régulière pour laisser le temps aux blocs et aux joints de sécher. Sinon ils risquent d'éclater. La pierre reconstituée est sensible à l'encrassement, aux dépôts de mousse et de lichen. 	<ul style="list-style-type: none"> Évitez les projections de graisse sur les pierres pendant la première saison. Par la suite, une couche naturelle de calcin se forme. Elle patine la pierre et la protège. 	<ul style="list-style-type: none"> La mise à feu est longue. Un minimum de trois semaines est nécessaire pour évacuer l'humidité contenue dans la maçonnerie. Mais un barbecue bien construit est indestructible.
> Un barbecue maçonné peut durer trente ans minimum. Mettez sur la qualité !	<ul style="list-style-type: none"> Un barbecue en dur est, par définition, durable. Il faut donc faire attention aux effets de mode. Préférez un style caractéristique de la région où la maison est implantée. 	<ul style="list-style-type: none"> Attention à la qualité de la pierre artificielle. Comparez le dosage entre la poudre de pierre et le liant qui la compose. Le prix raisonnable et la diversité des modèles proposés vous assurent toutes les chances de trouver celui qui vous conviendra. 	<ul style="list-style-type: none"> Le cachet de la pierre de taille est inimitable et signe les réalisations de prestige. Proposé par les mêmes fabricants, un barbecue de ce type se choisit comme une cheminée intérieure. Étudiez la possibilité de le faire poser par un professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Outre un coût de réalisation attractif, l'autoconstruction présente l'avantage d'être la seule solution entièrement sur mesure. Mais cet avantage représente aussi son inconvénient : c'est à vous de créer le plan !