

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Band:** 10 (1980)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** SOS consommateurs : grillades en plein air

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Grillades en plein air

Dès les premiers beaux jours les catalogues et les pages publicitaires des journaux nous proposent leurs articles «plein air». Le long hiver s'en va et manger à l'extérieur fait partie des plaisirs de l'été. Le simple pique-nique a fait place à des possibilités plus... techniques et le gril de jardin en est une.

Cette année, vous avez décidé vous aussi de vous offrir ce petit (ou gros) appareil qui vous permettra de recevoir à la bonne franquette famille et amis, et peut-être même sera-ce Monsieur qui cuisinera.

Si le gril est entré dans les mœurs, s'il est un appareil simple à manipuler, il faut pourtant savoir que chaque année, des accidents arrivent faute de précautions convenables: un chien, lors d'un repas familial renverse un gril qui brûle grièvement un tout-petit, de l'alcool versé sur une braise que l'on croit éteinte, provoque une explosion.

### Choisir son gril

Il y a deux types d'appareils: «le gril-broche tournante» à la main, mais surtout muni d'un petit moteur à piles, et le «gril-grillade» (le plus simple) sur lequel on dispose des tranches de viande, des papillotes d'aluminium ou des brochettes (pas de grosses pièces). Certains grils combinent les deux possibilités.

### Comment l'acheter

Si vous n'avez pas de gril fixe (conseillé si vous avez un jardin; beaucoup de revues de bricolage en donnent des modèles à construire soi-même) achetez un gril **assez lourd, stable**. Examinez bien les pieds et leurs finitions qu'il s'agisse d'un gril horizontal pour brochettes ou d'un gril vertical à moteur. Dans ce dernier cas, le poids, dans la partie supérieure peut être assez élevé et rompre l'équilibre, le gril se renverse alors facilement. Un **pare-étincelles** ou **pare-brise** n'est pas un luxe aussi bien pour éviter des fumées irritantes que de minuscules étincelles qui peuvent se disperser dans la nature ou contre un bâtiment. **Une fois le gril allumé, ne jamais le laisser sans surveillance.**

### Où le placer?

Avant de construire une installation fixe, réfléchissez bien. **Ne choisissez pas seulement le «joli coin» du jardin, mais le plus sûr.**

Si c'est possible essayez plusieurs emplacements en vous faisant prêter un gril portatif. Placez-le aussi loin que possible de bâtiments, buissons, herbes. Cela semble élémentaire et pourtant que de petits feux s'allument ainsi! Gardez toujours un seau d'eau à proximité, ainsi qu'un humecteur à linge.

**Faire partir le feu.** Pas si facile (ah! vieux souvenirs du scoutisme) il faut non seulement un **beau feu**, mais un **bon feu** approprié à ce genre de cuisson.

N'utilisez **jamais de l'essence, du pétrole ou de l'alcool** quel qu'il soit. Ils sont extrêmement explosifs et dangereux.

Utilisez **des allume-feux spéciaux**, en quantité limitée, et de longues allumettes. Après avoir déposé votre allume-feu, attendez une ou deux minutes avant d'allumer, n'ajoutez jamais d'allume-feu une fois le feu pris, même si une petite portion seulement du charbon brûle. Suivez bien le mode d'emploi et les quantités indiquées.

Un **soufflet** ou des petits morceaux de papier ou des brindilles déposés sous le charbon, activeront le feu. **Mettez toujours le combustible neuf autour de l'ancien**, et dès qu'il prend ramenez-le vers le centre avec des pincettes. Le dosage du charbon dépend du temps de cuisson et de la chaleur désirée.

Si le gril-horizontal n'a pas de trous d'aérations on peut aider le feu à respirer en garnissant le fond, sous le charbon, avec du «gravier à chat» qui absorbera aussi les projections de graisse.

**Il ne doit jamais y avoir de flammes**, elles sont dues en général à la graisse qui s'enflamme: **donc pas de viandes trop grasses**, pas de badigeonnages généreux à l'huile ou d'arrosages, **le goût amer** de certaines viandes après cuisson, est dû uniquement à la combustion des matières grasses.

### Après cuisson

C'est souvent pendant que l'on déguste, qu'il se passe des événements inattendus: le gril reste chaud très longtemps, il en est de même pour le sol sur lequel il repose. Donc: arrosez le charbon immédiatement une fois le mets retiré, enterrez-le, ou videz-le dans un seau d'eau. Arrosez aussi le sol en dessous, surtout si vous avez déplacé le gril. De très graves brûlures aux pieds ont été causées ainsi, spécialement sur du sable ou du gravier (animaux, enfants).

### Et à l'intérieur (charbonnades)

Une mode nouvelle: les charbonnades ne doivent se faire que dans une pièce bien ventilée, pensez-y en hiver. Combien de restaurateurs s'en préoccupent, et si vous avez mal à la tête après un tel repas ne cherchez pas d'autres causes. Pas de gril-charbonnade non plus dans une tente ou une caravane. L'oxyde de carbone est un ennemi.

### Matériel indispensable

Outre le gril: un soufflet, un seau d'eau, un humecteur à linge, des gants en amiante à **longues manchettes**, des **longues allumettes**, des pincettes grand format, quelques vieux journaux (au jardin, un jet à tuyaux à proximité) et... quelques bonnes recettes; (vous en trouverez par ex. dans la collection «Les Carnets de Cuisine» N° 3: grils, broches et barbecue, prix: Fr. 9.—. A commander chez un marchand de journaux).

**Prochain article:** « Histoire d'un grand magasin ».

# des 350.

la semaine  
SOINS MEDICAUX  
ET PHYSIOTHERAPIE  
EN SUS

## la cure thermale. hôtel compris

Avec le concours des hôteliers yverdonnois membres de la SSH

- LE PRIX COMPREND:
- CHAMBRE
- PENSION COMPLÈTE
- ENTRÉE À L'ÉTABLISSEMENT THERMAL

CENTRE THERMAL  
YVERDON-LES-BAINS  
SPÉCIALEMENT ÉQUIPÉ ET RECOMMANDÉ  
POUR TRAITER LES MALADIES RHUMATISMALES ET  
DES VOIES RESPIRATOIRES (ORL)

À RETOURNER AU  
CENTRE THERMAL  
1400 YVERDON-LES-BAINS  
TEL. 024/21 44 56

NOM \_\_\_\_\_

PRÉNOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

LOCALITÉ \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_