

Centre Le temps des barbecues

Attention, il y a barbecue et barbecue. Préférez le "smoker" au grill!

CENTRE UNE AUTRE MANIÈRE DE VOIR, ET DE FAIRE LE BARBECUE

Barbecue: là, il n'est pas interdit ...de fumer

Rohan Hennebert a érigé sa passion du barbecue en véritable art qu'il vous fait partager

Aux States ont l'appellerait un workaholic, un accro du boulot. Son job actuel, c'est webmaster. Heureusement il a d'autres passions. La photo, le blues, les States et surtout le barbecue. Dont il est devenu un véritable expert. Et si c'est le web qui le nourrit, pour l'instant, il ne désespère pas réorienter sa carrière.

Rohan Hennebert a 38 ans. D'origine louviéroise, il habite aujourd'hui à Fauroeux. Mais qu'importe, pour son boulot, il pourrait habiter n'importe où. "J'ai des clients que je n'ai jamais vus... on se contacte par mail, par téléphone...". Depuis dix ans, après un début de carrière dans l'HORECA, il a surfé sur la mode du web et s'est formé aux States pour fonder sa société. Une société qui a connu quelques soubresauts en 2008. "C'est à ce moment que je me suis dit que je pou-

vais faire autre chose... Et j'ai écrit un livre de recettes pour le barbecue ("Barbecue comme aux USA"). En fait, depuis dix ans je suis devenu un passionné du barbecue. Mais du vrai barbecue. À l'américaine. Les Américains sont les rois du barbecue. Mais attention, chez eux, un barbecue ce n'est pas comme souvent ici. Chez eux, un barbecue, c'est un "smoker". Si vous voulez de la viande grillée il faut aller dans un grill. Le BBQ traditionnel, celui qu'on trouve dans tous les jardins est un "smoker", et on commence à en voir depuis quelques années ici. Avec ces barbecues, la viande n'est pas grillée, elle est fumée et tout l'art est de cuire convenablement". Et une cuisson au "smoker" peut prendre des heures, voire une journée selon la taille des pièces...

"Chez eux, le barbecue est une véritable institution, avec ses recettes, ses fabricants de matériel, ses accompagnements. J'ai découvert ce-

grâce au blues, en faisant un voyage en Louisiane. Une autre façon de faire le barbecue. Méconnue chez nous, d'autant qu'on n'est pas équipés comme là-bas. Je ne suis pas merguez, boudin, je déteste la viande calcinée, la viande sèche... pour bien cuire, il faut cuire comme ils disent "low and slow". À basse température et longtemps. La viande garde sa saveur, reste tendre... Pour Rohan, le barbecue, c'est avant tout un plaisir. Un plaisir partagé. Et Rohan, épicurien est aussi un homme qui aime être entouré de sa famille, de ses amis. "Le barbecue, c'est la fête". Donc il est devenu un...cookaholic. Et s'il n'envisage pas encore d'en vivre, il a mis en place une société qu'il compte bien développer pour quitter son écran d'ordinateur. «

JEAN-PAUL CAILLEAUX

À NOTER Pour informations www.smokehouse.be ou 0491/34.78.78



Rohan, le Roi du BBQ au fourneau de sa "locomotive". À la maison, il a un équipement plus léger! ■ RH

SMOKEHOUSE

Et pourquoi pas un barbecue à domicile

Rohan a aussi voulu construire sa propre "locomotive". Un "smoker" sur remorque qu'il peut emmener pour faire goûter ses préparations. Pour construire son barbecue, il a suivi un an de cours de soudure. En 2010, l'engin, imposant était opérationnel et lui permettait de participer au Spring Blues Festival. Aujourd'hui, il est appelé à œu-

vrer dans différentes grandes manifestations publiques. Mais aussi privées car Smokehouse, sa société, propose aussi des barbecues à l'américaine chez les particuliers. Trois menus sont prévus, mais tout est possible, selon les goûts.

"Pour l'instant, le site donne des recettes, des conseils, mais il permet aussi d'acheter des équipe-

ments, des accessoires, des produits que l'on ne trouve pas encore chez nous". Comme ces bois américains, (Mesquite et Hickory), destinés à fumer let à parfumer la viande. Comme toutes ces sauces américaines spéciales et souvent introuvables chez nous. Comme cette presse à hamburger, un outil indispensable aussi pour les Américains. "Je vais bien-

tôt commercialiser une presse qui perde aussi de fourrer les hamburgers. Je vous assure que c'est exceptionnel. On peut faire des hamburgers à la grecque, à l'italienne... avec des légumes, du fromage... les gosses adorent". Et Rohan Hennebert le souligne, un bon hamburger ne se cuit pas à la poêle...

Et puisque Rohan veut faire de sa

passion un métier, il propose aussi des cours de cuisine...barbecue. À domicile ou chez lui selon les besoins. Prévoir 70 € pour une séance pour une personne. Pour les groupes, le prix est de 40 € par participant(e) s pour un groupe. Rohan amène bien évidemment son matériel et ses fournitures (condiments, viandes, légumes...)

« JEAN-PAUL CAILLEAUX



Et bien sûr, le hamburger! ■ RH

AVEC UNE SAUCE AU FROMAGE

Goûtez les Buffalo wings, gingembre et gorgonzola

Les Buffalo Wings sont originaires de la ville de Buffalo dans l'état de New-York. Il y a des dizaines de recettes et de préparations différentes. Je vais vous donner la mienne qui est sans doute la moins épicée de toutes. L'originalité des Buffalo Wings réside dans le contraste entre la marinade très épicée et la sauce au bleu, très douce.

LA PRÉPARATION

Nettoyez les ailes de poulet et séchez-les avec du papier essuie-tout. Disposez-les dans un plat. Pelez et coupez le gingembre en lamelles. Hachez l'ail finement. Faites fondre 50gr de beurre dans une casserole et ajoutez l'ail et le gingembre à feu doux. Laissez mijoter progressivement pour ne pas que l'ail et le gingembre ne brunissent pas. Ajoutez la sauce aigre douce et la sauce au piment. Dès que l'ensemble est bien chaud, versez-le sur les ailes de poulet. Couvrez et laissez refroidir pendant au moins 4 heures. Vous pouvez laisser mariner le

poulet toute la nuit si vous le souhaitez.

Après au moins 4 heures de marinade, nettoyez les ailes avec une spatule et récupérez la marinade restante dans une casserole.

Préparez votre barbecue pour une cuisson à chaleur indirecte. Pendant que vos braises chauffent, préparez la sauce au bleu. Hachez l'oignon et versez-le dans un plat.

Ajoutez la mayonnaise et la crème aigre.

Insérez le gorgonzola en petits morceaux et mélangez le tout avec un batteur ou à la fourchette, mais assurez-vous que l'ensemble soit homogène. Réfrigérez le tout.

Commencez à cuire les ailes de poulet doucement dans une zone pas trop chaude de votre barbecue. Il faut qu'elles cuisent, mais sans brûler la peau.

Chauffez la casserole contenant le reste de marinade et incorporez le reste du beurre.

Servez les ailes et nappez-les de marinade au gingembre. Placez un pot de sauce au bleu sur l'assiette et quelques tran-



Servi à l'américaine. ■ DOC WEB

ches de céleri. Accompagnez cette recette de Cole Slaw

INGRÉDIENTS

8 ailes de poulet
5 c. à soupe de gingembre
150 gr. de beurre
250 ml de sauce aigre douce thaï
20 ml de sauce au piment thaï
4 gousses d'ail
Pour la sauce au bleu:
100 ml de crème aigre
100 ml de mayonnaise au citron
100 gr. de gorgonzola ou d'un autre fromage bleu crémeux
1 oignon
1 céleri « DOC WEB

AVEC UNE SAUCE AU GINGEMBRE

Poulet sur cannette de... Canada dry

Le Canada Dry est fait à base de gingembre (les anglais l'appellent Ginger Ale. Le gingembre se marie parfaitement avec le poulet. Rohan vous propose donc une recette qui est un grand classique aux USA. Hachez finement l'ail, l'oignon et le gingembre. Mélangez-les avec l'huile et les épices. Enrobez le poulet de la préparation au gingembre, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du poulet. Laissez reposer au frais pendant 2 heures. Préparez votre fumoir ou votre barbecue pour une cuisson indirecte. Ouvrez une cannette de Canada Dry et videz-en environ un tiers. Percez 2 trous supplémentaires sur le dessus. Installez le poulet sur la cannette et placez-le dans le fumoir pendant environ 2 heures.

> Pour la sauce, mélangez le Canada Dry et le Sherry dans une casserole et portez à ébullition pendant quelques minutes (le but est d'évaporer l'alcool). Ajoutez ensuite le jus du citron, la cassonade, le ketchup et la marinade. Portez à nouveau à ébullition et laissez réduire la sauce jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse. Servez immédiatement. Je vous conseille du riz en accompagnement.



Étonnant mais succulent. ■ RH

INGRÉDIENTS

1 poulet pour 4 personnes
1 cannette Canada Dry
4 gousses d'ail
1/2 oignon
1 morceau de gingembre frais de 5 cm (3 à 4 c. à soupe)
1 c. à café de gros sel
1 c. à soupe d'huile d'olive
Pour la sauce:
1 cannette de Canada Dry
50 ml de Sherry
75 ml de ketchup
1 citron
2 c. à soupe de cassonade brune
1 c. à soupe de marinade au gingembre restante
Sel et poivre « DOC WEB

Les bons conseils de www.smokehouse.be

■ Le site www.smokehouse.be vous donne aussi quelques conseils...

> Quel charbon utiliser? Il existe trois types de combustibles:

Le charbon de bois de qualité restaurant; les briquettes de Coco; les briquettes de charbon premium. Il n'y a aucune différence de goût entre les 3 qualités de charbon. Par contre, si vous avez l'habitude de travailler le charbon de bois traditionnel, méfiez-vous des 2 autres. Les briquettes de Coco et le charbon minéral premium atteignent des températures beaucoup plus élevées et se consomment beaucoup plus lentement aussi. Elles sont plus chères mais il en faut beaucoup moins...

> Cuisson à chaleur directe et indirecte? La cuisson directe est la plus connue. Elle consiste à placer directement la viande au-dessus de la source de chaleur. C'est aussi la plus délicate car l'intensité de la chaleur, provoque généralement, le dessèchement des aliments. La cuisson indirecte, elle, signifie que les aliments sont cuits à une certaine distance de la source de chaleur. Suffisamment près pour cuire, mais assez éloignée pour ne pas brûler trop vite. Ce type de cuisson est celui que nous utiliserons le plus souvent parce qu'il est aussi le plus "facile" à contrôler. ■