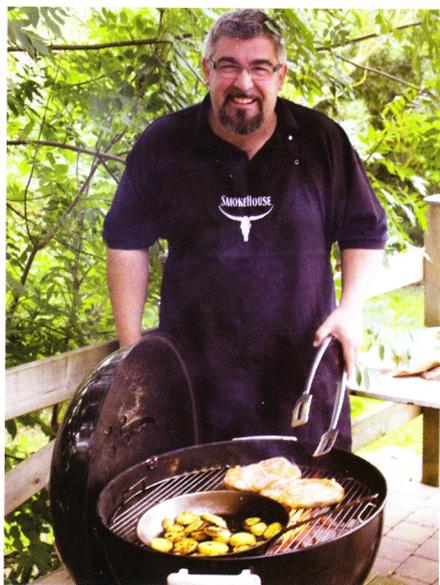


UN MAÎTRE ES-BARBEQUE À DOMICILE



Rohan Hennebert

Difficile de réussir un barbecue. C'est tout un art. Et puis ce n'est pas drôle pour le proposé aux grilles qui ne peut pas profiter à temps plein de l'ambiance, puisqu'il est coincé près de l'appareil.

Problème réglé avec Rohan Hennebert qui a renouvelé le concept de chef à domicile en créant SmokeHouse : il vient chez vous avec ses appareils et ses produits et vous sert un barbecue royal inspiré des States, dans une ambiance country, avec ou sans orchestre.

C'est un concept unique en son genre mis au point par ce fana des Etats-Unis qui a décidé d'en importer les recettes de BBQ les plus authentiques : ribs caramélisés au sirop d'érable ou au miel et aux fruits rouges, poitrine de bœuf fumée 13 heures comme au Texas, buffalo wings, poulet sur canette de Canada Dry, sauce au gingembre...

Il y a le grill traditionnel mais il y a surtout le fumoir. «Aux Etats-Unis, m'a dit Rohan Hennebert, on prépare le barbecue à basse température en cuisson lente, «le low and slow», avec des essences de bois pour fumer la viande. C'est remarquablement bon.» Il a construit lui-même son barbecue géant Oklahoma qui est un spectacle en soi. Ce webmaster de formation a pris, pour cela, un an de cours de soudure.

«Le BBQ, c'est une passion comme la musique. J'ai démarré il y a deux ans et mon initiative a un succès fou. L'ambiance créée est très conviviale: tous les invités se groupent joyeusement autour de l'appareil pour le voir fonctionner.»



Les ribs



Rohan Hennebert a établi des prix de menus hors concurrence, de 19,99€ par personne (4 services) à 29,99€ vin compris. Menu enfants à 9,99€. A partir de 20 personnes. C'est une idée géniale pour les mariages, les communions, les fêtes d'entreprises, Halloween, Thanksgiving, Noël, Nouvel-An, etc.

Parallèlement, il vend des BBQ fumoirs et grills au gaz ou au charbon et donne des cours.

Il travaille en toutes saisons : il prépare aussi du chili con carne, de la dinde fumée au Bourbon, sauce aux airelles et aux pommes, etc. En hiver, son fameux barbecue est protégé par une tente. Il projette d'ouvrir un restaurant d'authentique cuisine américaine, de préférence à Mons, et espère créer des franchises pour son activité Traiteur. Un personnage formidable.

SmokeHouse, à Fauroeux.
0491 / 34 78 78. www.smokehouse.be

QUAND L'APPÉTIT VA...

Quand l'appétit va, tout va. Soixante grands chefs de treize pays différents se réuniront à Bruxelles du 15 au 17 avril pour tester à l'aveugle quelque cinq cents produits alimentaires provenant de tous les continents. L'événement a lieu dans le contexte de la 8e édition de «Superior Taste Award» organisée par l'International Taste & Quality Institute (iTQi). Les tests se dérouleront à l'Ecole Hôtelière Erasmushogeschool avec la participation des élèves. La Colombie, choisie pour son dynamisme commercial, sera mise à l'honneur cette année. Les produits obtenant une cotation gustative minimale de 70% recevront un « Superior Test Award» avec une, deux ou trois étoiles d'or, une récompense très convoitée par les entreprises qui soumettent un ou plusieurs produits aux palais de ce jury de professionnels, d'autant que le label est apposé sur leur emballage. La distribution des prix aura lieu le 31 mai à 18 h au Cercle Gaulois à Bruxelles. Soixante sommeliers qui, avant les chefs, se sont réunis pour tester des boissons y révéleront également leurs choix.

