



Jean Charbonnier

Sur le Podium

La Charbonnière, barbecue vertical à charbon de bois

« Avec la Charbonnière on cuit de bonne manière »

Jean Charbonnier, ingénieur en hydraulique actuellement sans emploi, est une « fine bouche » et un noble cuisinier en pays de Rabelais. Il se trouvait régulièrement irrité lors des réunions « barbecue » et des soirées « viandes grillées dans la cheminée », par les mets calcinés d'un côté, non cuits de l'autre, les odeurs de fumée dès que le vent tournait et la nécessité de faire plusieurs services si les convives étaient un tant soit peu nombreux. Les discours médicaux sur le rôle cancérigène des graisses brûlées, allaient finir d'attiser son esprit inventif.

Dans les années 1990, je décide de mettre au point un nouveau procédé de cuisson qui n'aurait plus tous ces inconvénients.

Très rapidement, la seule technique qui me parut valable fut la cuisson verticale par rayonnement. Je m'inspirai du célèbre « gigot à la ficelle » pendu face aux cheminées, tournant selon le principe du pendule de torsion dans un sens puis dans l'autre, et fabriquai un porte-bûches vertical et une potence initialement séparée, puis rapidement solidarisée au foyer. Je décidai ensuite de perfectionner ma potence en la dotant de plusieurs tiges d'accrochage, afin de suspendre des broches (enfilées en long dans les rôtis, poulets...) mais aussi des grilles-cage (entrecôtes, côtes de bœuf, poissons...). Très rapidement, mes nombreux et heureux amis testeurs viendront me confirmer que mon idée était géniale. Les rôtis

et poulets pendus à leur ficelle tournaient régulièrement et longuement et leur cuisson était parfaite. Les côtes de bœuf étaient très faciles à retourner, sans percer la viande avec une fourchette. Les rôtis de porc et les canards gras pouvaient être arrosés sans carbonisation ni flamme avec leur suc de cuisson recueilli dans le lèche frite.

Les bûches de bois avaient cependant leurs inconvénients : l'appareil était lourd et encombrant, le bois n'était pas disponible partout, il apparaissait en cours de combustion des flammes qui pouvaient brûler la ficelle et enfin avec les prototypes, des braises tombaient dans la lèche frite. C'est ainsi qu'en 1998, je choisis de remplacer les bûches par du charbon de bois et les barreaux du foyer par un solide grillage : la Charbonnière était née, avec sa combustion constante et son absence de flamme.

Disposant de quelques machines outils, je fabriquai quelques modèles que je fis tester par mon entourage. Tous les avis furent unanimes, ce barbecue était sensationnel. Je dépose alors le nom « La Charbonnière » puis après de nouvelles améliorations en 2000, un brevet à l'INPI.

Décidé à faire connaître mon invention et à trouver des débouchés commerciaux, je me présente en 2002 au Concours Lépine International de Paris et aux Concours Lépine régionaux de Strasbourg et de Cherbourg. Je reçois respectivement : une médaille du Ministère de l'Équipement des Transports et du Logement, une médaille d'argent du Concours Lépine et un prix Ludiver et Caisse d'Épargne de 400 euros.

Jean Charbonnier

Début 2003, Jean Charbonnier dispose d'une gamme complète de barbecues à cuisson verticale, devant satisfaire tous les utilisateurs, du dîner intime un soir de grand froid aux folles fêtes estivales. Il compte créer une société qui lui permettra de commencer les démarches de production et de commercialisation. Le modèle de base mesure 40x50x80 cm. Il est opérationnel en 15 minutes et peut griller jusqu'à 1,6 kg et/ou rôtir 2,6 kg de viande par face de chauffe (6 à 8 convives). Il se replie et mesure alors 40 x 60 x 10 cm.

- Caractéristiques du barbecue à charbon de bois, à cuisson verticale : « La Charbonnière »
- Allumage facile et rapide.
 - Cuisson par rayonnement. Les graisses ne tombent pas sur les braises, réduction considérable de la formation d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (H.A.P.) réputés cancérigènes (pas de flamme).
 - Pas de fumée ni d'odeur.
 - Récupération des sucs de cuisson.
 - Arrosage aisé et sécurisé des produits.
 - Simple ou double face de cuisson.
 - Double fonction indépendante : grill ou rôtissage.
 - Défecteur de chaleur pare-vent.
 - Fonctionnement en continu par rechargement dans goulottes.
 - Chaleur constante de combustion.
 - Pas d'accessoire électrique.
 - Utilisation extérieure ou intérieure dans une cheminée.
 - Démontable et encombrement réduit.
 - Construction Inox.



Photos : © D. R.