



Tous les ans, à l'arrivée des beaux jours, vous appréciez de déjeuner dehors en dégustant une bonne grillade au feu de bois ? Idéal pour saisir ou rôtir les aliments, les griller et les fumer, le barbecue se décline en plusieurs versions : avec ou sans pied, à charbon, à gaz ou électrique... Comment choisir parmi tous ces modèles ? Nous vous aidons à trouver celui qui correspond le mieux à votre usage.

### LE BARBECUE À CHARBON POUR LE GOÛT

Charbon de bois, allumage et belles braises... Le traditionnel barbecue a son charme et surtout son **goût authentique**.

Pour le côté pratique, les [barbecues à charbon](#) se dotent de fonctionnalités qui les rendent de plus en plus faciles à utiliser et ergonomiques : **systèmes de nettoyage, poignées et roulettes de transport**...

Originaux de par leur forme ronde, ils sont **résistants et sécurisés**.

Dotés d'un **couvercle**, ils évitent les flambées soudaines et le dessèchement des aliments. Une véritable cuisson "chaleur tournante" au charbon de bois, pour des cuissons tendres et goûteuses. Miam !

### LE BARBECUE ÉLECTRIQUE

Vous adorez les grillades mais vous vivez en ville ? C'est un [barbecue électrique](#) qu'il vous faut. **Rapide à allumer**, son grand avantage est qu'il est **compact** (à poser ou sur pieds), ne vous encombre pas, et peut se transporter facilement.

Son allumage

Loin d'être laborieux, vous n'avez pas besoin de vous soucier du sens du vent. **Un simple quart d'heure de préchauffage** est nécessaire ! Bref c'est tellement facile, qu'on en ferait à tous les repas. D'autant plus que les éléments des barbecues électriques passent au **lave-vaisselle**. Si, si ! Plutôt pratique, non ? Enfin, en cas de météo défavorable, il suffit de placer votre appareil à l'abri et vous pouvez continuer vos grillades !

### [LE BARBECUE À GAZ](#)

Utiliser du gaz permet de préparer vos grillades sans temps de préchauffage, grâce à une **mise en marche instantanée**. Ce type de barbecue est aussi particulièrement apprécié pour sa **réactivité**, sa facilité d'utilisation et ses possibilités de **réglage de température au degré près**. Idéal si vous aimez saisir des côtes de bœuf ou des grosses pièces !

Vous recevez souvent beaucoup de monde à la fois ? Certains modèles sont dotés **d'une grande largeur**. Super-pratiques et design, ils sont équipés de crochets et plateaux latéraux pour que vous ayez tous vos aliments, ustensiles et épices à portée de main !



Tous les ans, à l'arrivée des beaux jours, vous appréciez de déjeuner dehors en dégustant une bonne grillade au feu de bois ? Idéal pour saisir ou rôtir les aliments, les griller et les fumer, le barbecue se décline en plusieurs versions : avec ou sans pied, à charbon, à gaz ou électrique... Comment choisir parmi tous ces modèles ? Nous vous aidons à trouver celui qui correspond le mieux à votre usage.

### QUELLE TAILLE ET FORME ?

Vous avez un petit balcon ou vous disposez d'un grand jardin pour inviter les copains ? La taille des barbecues se décline désormais en fonction **du nombre de couverts**. Certains modèles peuvent cuire une journée de brochettes pour **douze personnes** à la fois ! D'autres modèles nomades, sont assez compacts pour s'emporter au parc et régaler un quatuor en appétit !

Toutes les configurations sont possibles : sur pieds, intégré dans un meuble complet, à poser sur une table dédiée, ou directement sur la table à manger. A vous de voir où il sera installé en été, mais également où il sera stocké en hiver ! Faites votre choix aussi selon la place dont vous disposez dans le garage, le jardin ou les placards !

### LE COUVERCLE DÉCUPLE LES POSSIBILITÉS

Vous avez remarqué que certains barbecues sont munis d'un couvercle ? Ces modèles sont appréciés pour leur aspect sécurisé et leur qualité de cuisson. Le couvercle permet en effet **d'éviter les flambées soudaines et préserve le fondant et le juteux des viandes**.

Le barbecue avec couvercle pour cuire comme dans un four

**Véritable 2-en-1**, ce type de barbecue permet de faire des grillades de manière traditionnelle, sans couvercle. Idéal pour saisir côtelettes, saucisses, brochettes et crustacés ! Avec son couvercle, le barbecue se transforme en véritable **four à charbon de bois**, et vous permet alors de cuire de grosses pièces de viande (poulet entier, gigot, rôti) ou des poissons entiers, de manière uniforme et sans les dessécher.

### GRILLE-VIANDE ET PLANCHAS : DES ALTERNATIVES

C'est le moyen de retrouver toute la convivialité des grillades, à l'intérieur comme à l'extérieur, été... comme hiver ! Comme il n'est **pas nécessaire de rajouter de matière grasse**, c'est parfait pour cuisiner sain et gourmand. Cuire **des crevettes à l'ail**, saisir un steak à point ou faire rissoler des petits légumes croquants, les recettes ne manquent pas ! Sans compter que panini et croque-monsieur sont réalisables avec un [grille-viande](#) !

Bon à savoir : sur certains barbecues, vous pouvez installer une plaque "plancha" pour cuisiner à la mode espagnole !