

QUELLE QUESTION!

Pourquoi la pluie n'est-elle pas salée?



Contrairement aux apparences, l'eau de pluie est salée. Seulement, c'est imperceptible, en tout cas au goût. Car dans chaque goutte de pluie, il y a un cœur, un cœur qui est souvent de sel. Pour que des gouttes de pluie se forment, il faut que la vapeur d'eau qui se trouve dans l'air se condense autour de quelque chose. Or, ce quelque chose est obligatoirement une poussière. Certains jours de pluie, les automobilistes européens retrouvent parfois leur voiture couverte d'une fine pellicule de sable rouge. Dans ce cas précis, le cœur des gouttes de pluie était formé d'un minuscule grain de sable du Sahara, arraché par des vents violents au désert, et transporté à haute altitude. Mais l'on trouve de tout, au cœur de la goutte: suies (souvent industrielles), poussières de sable ou d'argile, poussières volcaniques qui naviguent en boucle autour de la Terre à haute altitude... Et la meilleure d'entre toutes les poussières est, et restera, un microscopique grain de sel, en raison de son inégalable pouvoir hygroscopique, c'est-à-dire sa faculté à emmagasiner d'énormes quantités d'eau. Aussi, si vous pensiez récupérer de l'eau douce en collectant l'eau de pluie, changez d'idée!

Le Dico des Pourquoi?
de Jean-Baptiste Giraud (Editions de l'Opportun)

UN MOT, UN DESSIN



Une jeune femme guette quelque chose au loin à l'aide de jumelles dont les lunettes forment les deux « O » du nom zoom. Zoom est un emprunt à l'anglais zoom qui signifie « vombrir ». À l'origine, le nom zoom était une onomatopée traduisant un bourdonnement grave et continu. Il a été employé pour la première fois pendant la Première Guerre mondiale à propos d'un avion qui mitraillait en piqué ou qui monte en chandelle. Cette origine étant tombée aux oubliettes, le mot a été recyclé au cinéma et en photographie. Désormais, il désigne un effet d'éloignement et de rapprochement obtenu au moyen d'un objectif à focale variable.

Par extension, le zoom est l'objectif permettant d'obtenir cet effet. D'autres onomatopées sont devenues des mots: un frou-frou (bruit léger produit par le froissement d'une étoffe soyeuse), un coucou (oiseau nommé ainsi à cause de son cri), l'expression rde bric et de broc (qui n'a rien à voir avec la brique !), etc.

99 nouveaux dessins pour ne plus faire de fautes
de Sandrine Campese (Editions de l'Opportun)

C'EST TOUT BÊTE!

Sourde oreille

Des chercheurs japonais ont démontré que les chats reconnaissent la voix de leur maître lorsqu'il les appelle... Ils réagissent différemment en fonction des voix et les distinguent parfaitement. Mais ils choisissent bien souvent de ne pas bouger: cause toujours, tu m'intéresses!



Photo DR

Miscellanées des animaux
Fleur Daugy (Buchet-Chastel)

CONSUMMATION

Barbecue: le business de la convivialité

Incontournable durant l'été, le barbecue est aujourd'hui un business florissant pour les fabricants qui tentent de draguer les amateurs avec des modèles toujours plus sophistiqués et onéreux.

Il est la pierre angulaire de la convivialité estivale. Celui qui s'incruste dans tous les jardins dès l'arrivée des beaux jours. Alors qu'il fait son traditionnel retour, le barbecue est plus populaire que jamais, se déclinant aujourd'hui sous de nombreuses formes. Rassemblements géants, championnat de France... son succès en fait un marché juteux pour les professionnels.

Des modèles à plus de 1 000 €

L'amateur de barbecue a en effet l'embaras du choix, surtout s'il est prêt à mettre le prix pour en acheter un plus beau que celui de son voisin. « Les premiers modèles au charbon sont à 34 € », explique Cyril Royer responsable du rayon au Magasin Vert de Metz. Mais en moyenne, ses clients sont prêts à débours beaucoup plus: dans les 250-300 €. De quoi investir déjà dans un barbecue de qualité même si les plus chers peuvent dépasser les 1 000 €. Des appareils haut de gamme qui ont l'avantage de durer plus longtemps grâce à des éléments plus solides comme une grille en fonte ou une cuve en acier émaillé. « J'ai vendu des barbecues à des clients il y a 10 ou 15 ans et ils tiennent toujours ! »



Cette année, la mode est à la plancha, parfaite alternative au barbecue si l'on veut cuire des aliments plus délicats.

Photo Anthony PICORE

Pour bien choisir son barbecue, l'acheteur se doit de répondre à une question primordiale: charbon, gaz ou électrique? Si certains préféreront toujours le charbon de bois, qui donne un goût différent à la viande, Cyril Royer, responsable du rayon au Magasin Vert de Metz, préfère le gaz. « Ça a pas mal d'avantages et au niveau de la cuisson, on se rapproche du meilleur pour la santé et plus

sécurisée pour les enfants, la cuisson au gaz commence à s'imposer. L'électrique quant à lui peut s'avérer pratique pour les personnes vivant en ville, où les barbecues au gaz sont parfois interdits, mais aussi pour les personnes âgées. » Ils sont plus faciles d'utilisation et moins dangereux, le gaz reste un produit inflammable. »

La plancha, reine de cette saison

Mais la vraie star de cet été, c'est la plancha. « C'est ce qui est le plus demandé », reconnaît Cyril Royer. Si elle monte en puissance depuis quelques années, le vendeur et ses collègues ont été surpris de son succès cet été. Il faut dire qu'elle apporte un peu de nouveauté dans une gastronomie qui n'évolue que très peu. En plus d'être moins salissante, elle permet en effet de cuire des aliments plus fragiles comme le poisson et de sortir de la sacro-sainte trinité grillades-brochettes-saucisses. « Mais il n'y a pas d'années qui se ressemblent. 2016 n'était pas exceptionnel, 2017 a bien démarré, puis il y a eu un creux avant que ça ne reparte. Souvent, ce n'est pas un achat de nécessité, c'est un coup de cœur. »

Jérémy NADÉ

« La plancha est une mode pas une cuisson grill »

Comment va fonctionner la Grill Academy?

Eric ROHMÉR, fondateur de la Grill Academy: Nous proposons deux formules. Une approche débutante où l'on apprend les techniques de base et une pour réaliser quelque chose de différent. Quelque chose d'assez gastronomique pour sortir des éternelles saucisses que l'on fait sur barbecue. L'idée est d'utiliser le barbecue comme un outil de cuisine de vrais repas, entrée, plat, dessert.

C'est donc le chant du cygne du trio merguez, chipolatas, saucisses blanches?

Nous sommes là pour ça (rires). Pour sortir de ce trio, sans le dénigrer. Il aura toujours sa place dans les repas conviviaux, mais l'idée, chez nous, est de travailler autre chose. Y compris des poissons, des tartes, des pizzas, etc.

Le barbecue est traditionnellement le pré carré de « Monsieur ». Qui sont vos élèves?

C'est en effet le dernier pré carré des hommes. Ils consistent d'ailleurs principalement nos élèves. Mais les choses vont évoluer. Peut-être organiserons-nous des formules spéciales hommes, des initiations pour les femmes... Nous sommes la première Grill Academy



Eric Rohmer est le fondateur de la Grill Academy à Colmar. Photo DR

du Grand Est. Il n'en existe que cinq en France. Mais déjà 106 dans le monde. Le France est un peu le parent pauvre de la culture barbecue.

Barbecue au charbon, électrique, au gaz ou plancha... Quelles techniques faut-il adopter?

Chaque engin a son public. Une faible population achète des barbecues électriques. Ces adeptes sont en appartement, avec l'électrique on peut vite faire une grillade sur un balcon. Il y a les traditionnels du feu, avec les conditionnels du charbon qui l'utiliseront. Si les cuissons sont les mêmes, le charbon offre un peu plus de techniques et de possibilités.

les cuissons sont les mêmes. C'est une question d'envie. La plancha, c'est une mode. Ce n'est pas une cuisson grill. Et vous ne ferez pas la même chose sur une plancha que sur des grills. On l'utilise pour des poissons, des légumes... Des choses qui n'ont pas besoin d'être saissies.

Quels sont les trois ingrédients indispensables à la réussite d'un barbecue?

Un peu de technique, de l'imagination et des convives! L'esprit barbecue, c'est avant tout de la convivialité et du partage.

Recueilli par Stéphanie SCHMITT



Dès le retour des beaux jours, le barbecue est très populaire. Photo Andrea RIZZO/PELAGAZ

Les recettes fraîches et légères de la rédaction

Brochettes de poulet

Ingrédients (10 brochettes):
- 3 filets de poulet
- 1 citron
- sel, poivre, ail
- coriandre
- gingembre

Réalisation:
Dans un plat, presser le jus d'un citron, saler et poivrer à votre convenance. Déposer les filets coupés en cubes et parsemez-les de coriandre fraîche et d'une gousse d'ail râpée. Laisser mariner une heure. Il ne reste plus qu'à piquer le poulet sur des brochettes et à les faire griller.

Pastèque en trompe l'œil

Ingrédients:
- une pastèque
- dés de fromage (chèvre ou feta)
- basilic
- vinaigre balsamique

Réalisation:
Pour présenter votre pastèque comme une pizza, la couper en rondelle dans le fruit entier. Poser le disque à plat. Parsemer le disque de pastèque de dés du fromage de votre choix. Ajoutez le basilic et un filet de vinaigre balsamique. Réserver au frais. Servir en coupant des parts comme pour une pizza.

Osez l'exception... adoptez l'esprit Eberhart!



44 rue de Nancy
F-57915 WOUSVILLER
SARREGUEMINES
Tél. +33 3 87 98 67 37
www.eberhart.fr

Expo PIERRE NATURELLE EXTÉRIEURE de 1200 m² • Dépositaire DALLES CÉRAMIQUES