



ALIMENTATION ET BOISSONS

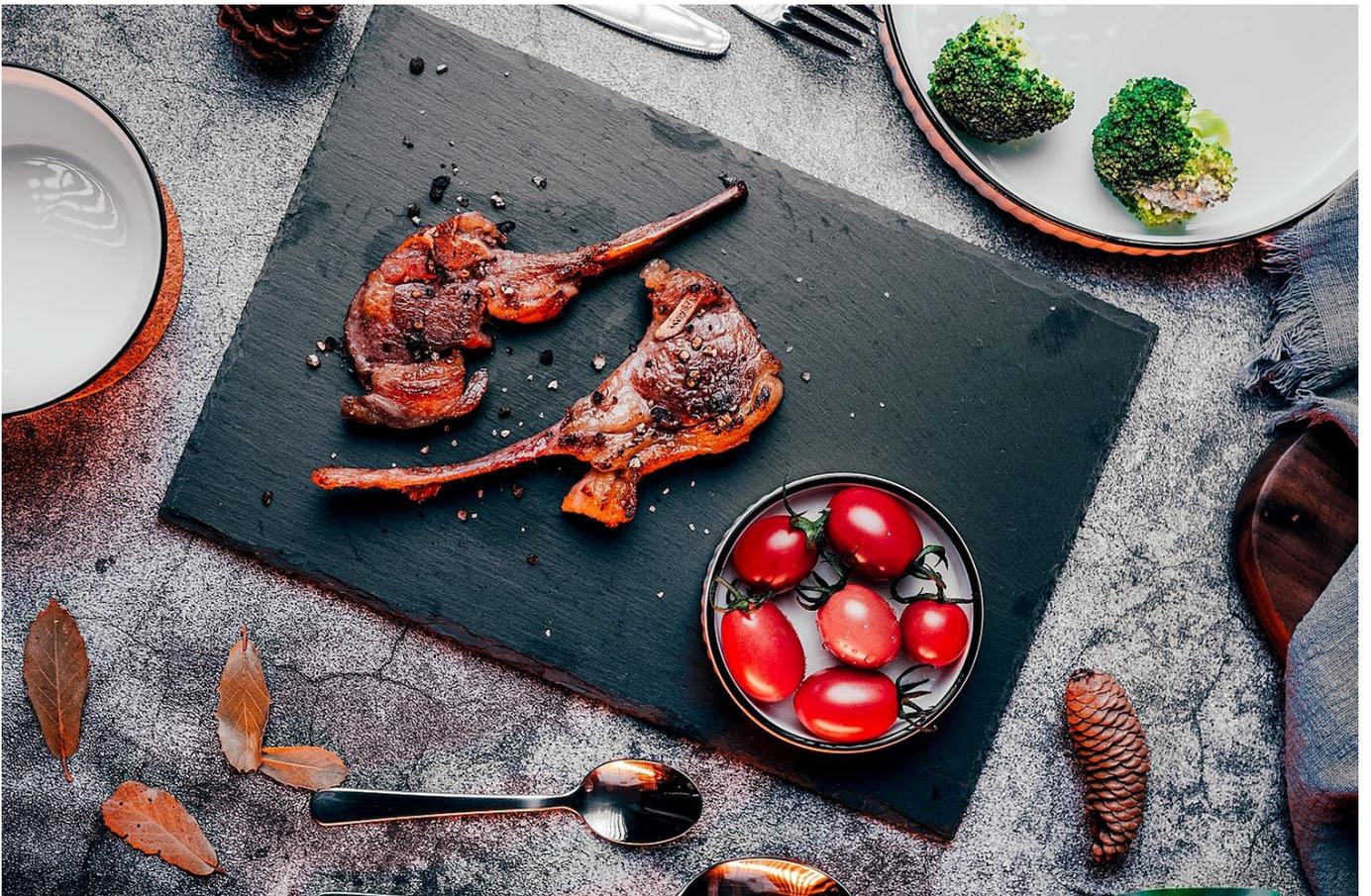
Comment les cultures du monde ont-elles adopté et adapté le concept du barbecue ?



Pauline Champion

5 juin 2023 20 min

Préparez-vous à un voyage savoureux à travers les traditions grillées des quatre coins du monde !



Viande grillée au barbecue

Le barbecue, cette tradition culinaire ancestrale, a conquis le monde entier avec son goût fumé et ses saveurs grillées. Chaque culture a embrassé ce concept avec

enthousiasme, apportant sa touche unique pour créer des expériences gustatives inoubliables.

Dans cet article, nous allons explorer comment les différentes cultures ont adopté et adapté le barbecue, et découvrir ce qui rend leur approche si spéciale.

Préparez-vous à un voyage savoureux à travers les traditions grillées des quatre coins du monde !

Barbecues : gaz, charbon, céramique ou électrique ? |

La Maison du Barbecue

Barbecues à gaz, au charbon de bois ou électriques, des dizaines de produits vous attendent à La Maison du Barbecue,...



Barbecue Nantes, La Maison du Barbecue



Table des matières

1. [L'Amérique : Terre du BBQ](#)
2. [Argentine : L'asado, une passion ardente](#)
3. [Corée du Sud : Le barbecue à la mode](#)
4. [Afrique du Sud : Braai, une tradition chaleureuse](#)
5. [Japon : Le barbecue teppanyaki](#)
6. [Australie : Le barbecue en plein air](#)
7. [Moyen-Orient : Le barbecue à la broche](#)

[L'Amérique : Terre du BBQ](#)



L'Amérique : Terre du BBQ - © Quintin Gellar

Quand on parle de barbecue, l'Amérique est incontestablement le berceau de cette tradition culinaire. C'est un véritable paradis pour les amateurs de grillades et de viandes fumées. Les États-Unis ont su développer une passion dévorante pour le barbecue, avec des techniques et des styles variés qui diffèrent d'un État à l'autre.

L'une des régions les plus renommées pour son barbecue est le Texas. Les Texans ont érigé la cuisson lente et la fumée en véritables arts culinaires. Les côtes levées (ribs), le brisket (poitrine de bœuf fumée) et le pulled pork (porc effiloché) sont des incontournables de leur cuisine. Les viandes sont fumées pendant des heures dans des fumoirs à base de bois de chêne ou de mesquite, ce qui leur confère une tendreté et une saveur uniques. Les marinades sont généralement simples, laissant le goût de la viande s'exprimer pleinement.

En Caroline du Nord, une autre tradition de barbecue s'est développée. Ici, c'est la sauce qui fait toute la différence. Les Caroliniens sont fiers de leur sauce à base de vinaigre, souvent associée à du piment, du sucre brun et des épices. Elle est utilisée pour arroser la viande pendant la cuisson, ce qui lui confère une saveur acidulée et

relevée. Les porcs entiers sont souvent grillés lentement et la viande est ensuite effilochée et mélangée à cette sauce distinctive.

La côte Est des États-Unis, en particulier la région de la Géorgie et des Carolines, est réputée pour son barbecue à base de porc. Les porcs entiers sont grillés lentement à la broche ou fumés dans des fosses creusées dans le sol, connues sous le nom de "pig pickin". Les sauces à base de moutarde sont très populaires dans ces régions, donnant une saveur unique et légèrement piquante à la viande.

Le Kansas City, dans le Missouri, est également un haut lieu du barbecue américain. Ici, on trouve une grande variété de viandes, des côtes levées aux saucisses, en passant par le poulet. Ce qui distingue le barbecue de Kansas City, c'est sa sauce épaisse et sucrée, à base de tomates, de mélasse, de vinaigre et d'épices. Les viandes sont souvent badigeonnées de cette sauce pendant la cuisson, créant une croûte caramélisée et une explosion de saveurs.

Chaque État américain a sa propre spécialité et son style de barbecue. Que ce soit le barbecue de Memphis, avec ses côtes levées juteuses et sa sauce à base de tomates, ou celui de la Nouvelle-Orléans, influencé par la cuisine cajun et créole, l'Amérique offre une diversité de goûts et de techniques qui reflètent la richesse culturelle du pays.

Le barbecue américain est également connu pour son côté festif et convivial. Les rassemblements autour du grill sont des moments de partage, où l'on se retrouve entre amis et en famille pour profiter de bons moments autour d'une table chargée de délicieuses grillades. Les Américains sont connus pour organiser des barbecues lors d'événements spéciaux tels que les fêtes nationales, les matchs de football ou les réunions estivales.

L'art du barbecue aux États-Unis ne se limite pas seulement aux viandes. Les accompagnements sont tout aussi importants pour compléter l'expérience. Les classiques américains tels que les baked beans (haricots cuits au four), le coleslaw (salade de chou) et les cornbread (pain de maïs) sont souvent servis aux côtés des grillades. Chaque région a également ses propres spécialités, comme le macaroni au fromage du Sud ou les pommes de terre rôties à l'ail et au romarin de l'Ouest.

Ce qui rend le barbecue américain unique, c'est sa diversité et sa capacité à incorporer des influences culinaires du monde entier. En raison de l'histoire

d'immigration du pays, on trouve des influences mexicaines, caribéennes, asiatiques et bien d'autres dans la cuisine barbecue américaine. Cela se reflète dans l'utilisation d'épices, de marinades et de techniques de cuisson variées, qui donnent naissance à des saveurs uniques et surprenantes.

Argentine : L'asado, une passion ardente



Barbecue argentin Asado - © Hector Perez

En Argentine, l'asado est bien plus qu'un simple repas, c'est une véritable passion qui brûle dans le cœur des Argentins. Cette tradition culinaire remonte aux temps des gauchos, les cow-boys argentins, qui préparaient leurs repas sur les vastes plaines de la Pampa. Aujourd'hui, l'asado est devenu une véritable institution et un symbole de l'identité argentine.

L'asado est un rituel social qui rassemble famille et amis autour d'un feu de bois. La préparation minutieuse et la cuisson lente font partie intégrante de cette expérience. Les Argentins accordent une grande importance à la qualité de la viande utilisée. Le bœuf, en particulier, est considéré comme le joyau de l'asado argentin. Les coupes de viande choisies avec soin, telles que l'entraña (flanc de bœuf), le vacío (faux-filet) et

bien sûr l'incontournable asado de tira (côtes de bœuf), sont savamment assaisonnées avec du sel et du poivre.

La cuisson de l'asado est un art subtil. Les Argentins utilisent du bois de chauffage, généralement du quebracho, pour créer des braises ardentes. La viande est placée sur une grille spéciale, appelée "parrilla", qui est suspendue au-dessus des braises. Les chefs asadores (maîtres du barbecue) veillent avec soin à la température et à la cuisson parfaite de chaque morceau de viande. La patience est de mise, car l'asado argentin demande du temps. La viande est cuite lentement, permettant ainsi aux saveurs de se développer et à la tendreté de se révéler.

Lorsque l'asado est prêt, il est servi avec simplicité. Les Argentins apprécient la viande dans sa forme la plus pure, sans trop d'accompagnements distrayants. Cependant, quelques éléments sont indispensables pour compléter le festin. Les empanadas, de délicieux chaussons fourrés à la viande ou au fromage, sont souvent servis en entrée. Les chorizos, de savoureuses saucisses, ajoutent une touche de variété. Les provoletas, des tranches de fromage provolone grillées, fondantes et légèrement croustillantes, sont également très appréciées. Et bien sûr, les convives se délectent de ces mets en accompagnant le repas d'un bon vin argentin.

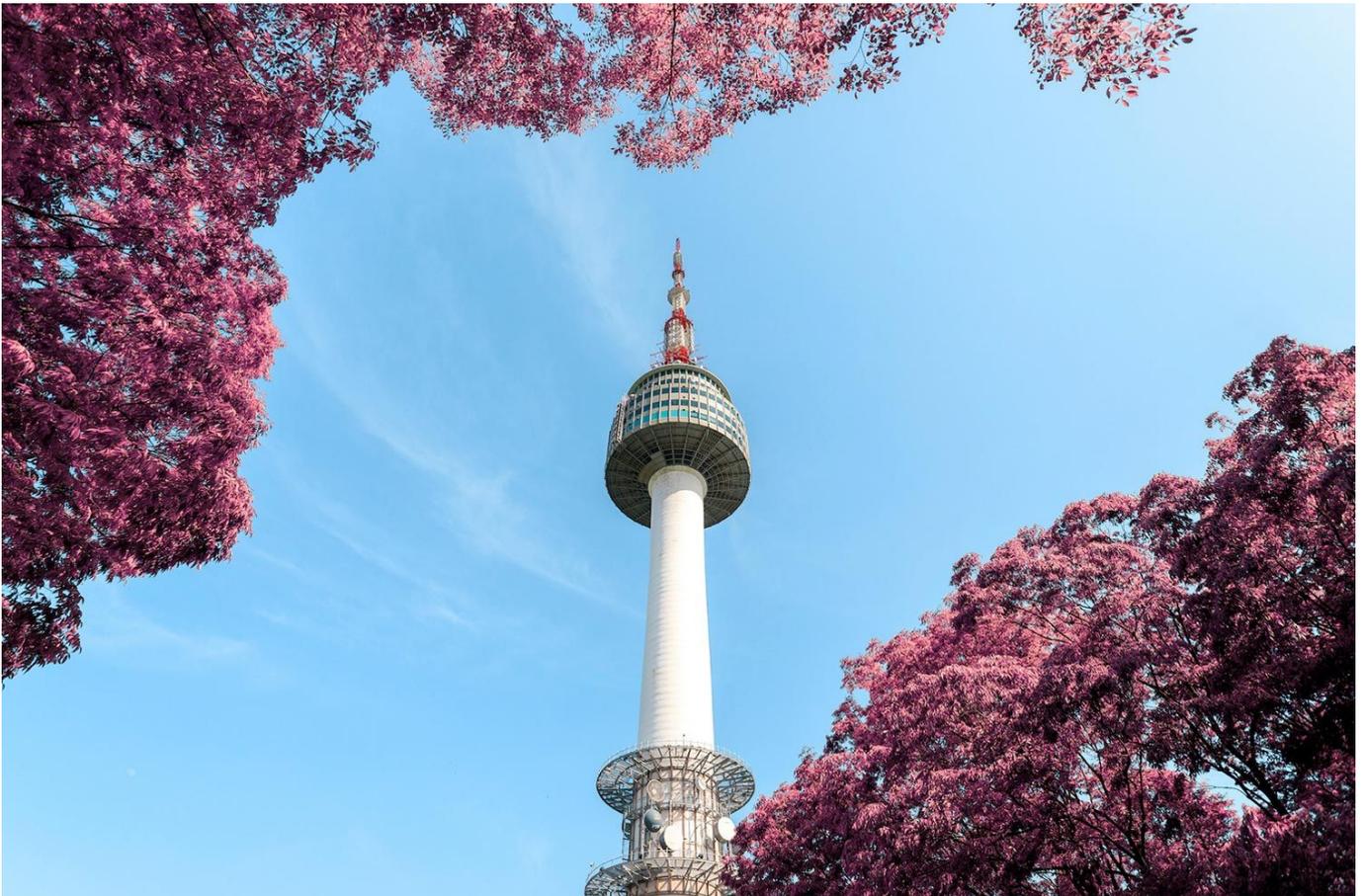
Mais l'asado est bien plus qu'un simple festin. C'est une occasion de partager, de rire, de discuter et de resserrer les liens. Les Argentins attachent une grande importance à la convivialité de l'asado. Ils se réunissent autour de la parrilla, souvent en plein air, dans une atmosphère détendue et joyeuse. Les conversations animées et les anecdotes fusent, créant une ambiance chaleureuse et authentique.

L'asado argentin est une tradition profondément enracinée dans la culture du pays. Il incarne les valeurs de partage, de générosité et d'hospitalité qui sont au cœur de l'identité argentine. C'est un moment où les générations se réunissent, où les histoires sont transmises, et où les liens familiaux et amicaux sont renforcés.

Ce qui rend l'approche argentine de l'asado unique, c'est cette passion inébranlable qui l'accompagne. Les Argentins vouent un véritable culte à cet art culinaire. Ils consacrent du temps et de l'attention à chaque détail, depuis le choix de la viande jusqu'à la cuisson parfaite. L'asado est pris au sérieux et respecté en tant que symbole de la tradition et de l'art de vivre argentin.

De plus, l'asado est une pratique qui dépasse les frontières de l'Argentine. Les Argentins emportent leur passion pour l'asado partout où ils vont. Que ce soit lors de rassemblements en plein air, dans des jardins ou sur des terrasses, ou même lors de voyages à l'étranger, les Argentins perpétuent cette tradition avec fierté. Ils partagent leur amour pour l'asado avec le reste du monde, faisant découvrir à tous les saveurs uniques de leur cuisine.

Corée du Sud : Le barbecue à la mode



Barbecue Gogigui

La Corée du Sud est réputée pour son barbecue, connu sous le nom de "gogigui". C'est une expérience culinaire à la fois délicieuse et sociale. Les Coréens ont transformé le barbecue en un événement interactif où les convives peuvent participer activement à la cuisson de leur viande.

Dans les restaurants coréens spécialisés dans le barbecue, vous serez accueilli par des tables équipées de grills intégrés. Ces grills permettent de cuire les morceaux de viande directement à la table, ce qui ajoute une dimension de convivialité à

l'expérience. Vous pouvez choisir parmi différentes coupes de viande, telles que le bœuf, le porc ou le poulet, marinées dans des mélanges savoureux.

Une fois que la viande est prête à être grillée, les convives utilisent des pinces pour la placer sur le grill chaud. L'arôme alléchant de la viande qui grésille sur les braises emplît l'air, mettant l'eau à la bouche. Il est important de laisser cuire la viande lentement, en la retournant régulièrement pour s'assurer qu'elle soit parfaitement cuite et tendre.

Outre les viandes, le barbecue coréen comprend souvent une variété d'accompagnements tels que le kimchi, des légumes marinés, des sauces piquantes et des petites bouchées comme les mandu (raviolis coréens) ou les banchan (petites portions d'accompagnements divers). Ces accompagnements ajoutent des saveurs et des textures supplémentaires à la dégustation.

Le barbecue coréen est une expérience sociale et interactive. Les convives se rassemblent autour de la table, partageant des rires, des conversations animées et des moments de convivialité. C'est l'occasion de créer des souvenirs inoubliables avec famille, amis et collègues. La cuisine coréenne met l'accent sur le partage et la générosité, et le barbecue ne fait pas exception.

Une autre particularité du barbecue coréen est le ssam. Il s'agit de prendre une feuille de laitue ou de perilla, d'y déposer une tranche de viande grillée, d'ajouter quelques accompagnements et de rouler le tout avant de déguster. Cette façon de manger le barbecue coréen ajoute une dimension ludique et interactive à l'expérience, permettant aux convives de créer leurs combinaisons de saveurs préférées.

Le barbecue coréen est aussi apprécié pour sa simplicité. Les marinades utilisées sont souvent composées de quelques ingrédients clés, comme la sauce soja, le sucre, l'ail, le gingembre et l'huile de sésame. Cela permet aux saveurs naturelles de la viande de s'exprimer pleinement.

En Corée du Sud, le barbecue est bien plus qu'un simple repas, c'est une célébration de la cuisine, de la convivialité et de la tradition. Le gogigui est un symbole de l'art de vivre coréen, mettant en avant la générosité, le partage et la satisfaction de préparer et de déguster ensemble de délicieuses grillades avec les êtres chers. Que ce soit pour célébrer une occasion spéciale, passer du temps en famille ou simplement se

détendre après une longue journée de travail, le barbecue coréen est une expérience qui réunit les gens et crée des liens.

De plus, le barbecue coréen est apprécié pour sa polyvalence. Outre les viandes traditionnelles comme le bulgogi (viande de bœuf marinée) et le samgyeopsal (tranches de poitrine de porc grillées), on trouve également des options végétariennes telles que le dubu-gui (tofu grillé) et le pajeon (crêpe aux légumes). Cette variété permet à chacun de trouver son bonheur, quelles que soient ses préférences alimentaires.

Enfin, le barbecue coréen est souvent accompagné d'une sélection de boissons, notamment la bière, le soju (un alcool coréen traditionnel) et le makgeolli (un vin de riz légèrement pétillant). Ces boissons viennent compléter les saveurs du barbecue et ajoutent une dimension de convivialité supplémentaire à l'expérience.

Afrique du Sud : Braai, une tradition chaleureuse



En Afrique du Sud, le braai est bien plus qu'un simple barbecue. C'est une tradition ancrée dans la culture sud-africaine, qui rassemble les familles et les communautés

autour du feu. Le braai est une véritable célébration de la convivialité, de la nourriture et de la vie.

Le mot "braai" vient de l'afrikaans, une langue dérivée du néerlandais, et il est utilisé pour désigner à la fois l'action de griller la viande et le rassemblement social qui l'accompagne. Les Sud-Africains prennent leur braai très au sérieux et le considèrent comme une occasion de se connecter les uns aux autres et de se détendre.

La préparation du braai commence bien avant l'allumage du feu. Les Sud-Africains sélectionnent soigneusement les morceaux de viande, qu'il s'agisse de l'agneau juteux, du bœuf savoureux ou des saucisses épicées appelées "boerewors". Les viandes sont souvent marinées dans un mélange d'épices spéciales, créant ainsi des saveurs uniques.

Lorsque vient le moment de braaier (griller), le feu est allumé. Traditionnellement, du bois de chauffage est utilisé pour créer des braises chaudes et durables. Les Sud-Africains ont perfectionné l'art de la maîtrise du feu, ajustant les flammes et les braises pour obtenir la chaleur parfaite pour la cuisson.

Le braai est souvent organisé en plein air, que ce soit dans les arrière-cours, les parcs ou les plages. Les gens se rassemblent autour du feu, discutent, rient et partagent des histoires. La musique résonne, les enfants jouent et l'odeur alléchante de la viande qui grille remplit l'air. C'est un moment de détente et de plaisir partagé, où le temps semble ralentir.

Outre la viande, le braai comprend souvent des accompagnements délicieux. Les Sud-Africains préparent des salades fraîches, des légumes grillés, des "pap" (une sorte de semoule de maïs) et des sauces savoureuses pour compléter le festin. Les boissons coulent également librement, avec des bières locales, des vins sud-africains et des boissons rafraîchissantes pour accompagner les délices grillés.

Le braai transcende les barrières sociales et culturelles en Afrique du Sud. Il est pratiqué par toutes les communautés, indépendamment de la classe sociale, de l'ethnie ou de la langue. Les Sud-Africains sont fiers de leur tradition du braai, et c'est une activité qui renforce les liens familiaux et amicaux.

Lors d'un braai, il y a souvent un "braaimeister", celui qui est en charge de la cuisson et qui est honoré de cette responsabilité. Il veille à ce que les viandes soient grillées à

la perfection, en utilisant son savoir-faire et son expérience pour offrir des plats délicieux à tous les convives.

En Afrique du Sud, le braai est plus qu'un simple repas. C'est un moyen de se connecter à la nature et à la terre. De nombreux Sud-Africains ont des espaces dédiés au braai dans leur jardin, avec des structures spéciales pour soutenir les grils et les braises. Certains vont même jusqu'à construire des "lapas", des abris traditionnels en chaume, où la famille et les amis peuvent se réunir pour profiter du braai, peu importe les conditions météorologiques.

Le braai est également une occasion de célébrer les événements spéciaux de la vie. Des anniversaires aux fêtes nationales en passant par les mariages, le braai est souvent au cœur des festivités. Les Sud-Africains se réunissent pour célébrer, danser, chanter et partager de délicieux repas grillés. C'est un moment de joie et de partage, où les liens entre les individus se renforcent.

Une autre particularité du braai en Afrique du Sud est le "potjie". Il s'agit d'un plat mijoté lentement dans un pot en fonte suspendu au-dessus des braises. Les Sud-Africains préparent des ragoûts, des currys et d'autres plats savoureux dans ces pots, ce qui ajoute une dimension supplémentaire à leur expérience culinaire.

Enfin, le braai est également un moyen de mettre en valeur la diversité culturelle de l'Afrique du Sud. Les différentes communautés apportent leurs propres traditions culinaires au braai, en ajoutant des épices, des saveurs et des plats uniques à la fête. Cela crée une fusion culinaire dynamique, où l'on peut déguster des spécialités sud-africaines, des influences indiennes, malaises, afrikaans et bien d'autres.

[Japon : Le barbecue teppanyaki](#)



Au Japon, le barbecue teppanyaki est une expérience culinaire unique qui mélange habilement la préparation des aliments avec un spectacle visuel captivant. Le teppanyaki se distingue par sa méthode de cuisson sur une plaque de fer chauffée à très haute température.

Pourquoi et comment choisir un barbecue japonais ?

Vous voulez prolonger l'été ? Pourquoi ne pas faire une grillade d'automne ou hivernale avec un barbecue japonais ? Découvrez...



Barbecue Nantes, La Maison du Barbecue



Dans les restaurants de teppanyaki, les chefs maîtres du teppan (la plaque de fer) se tiennent devant les clients, prêts à donner vie à un véritable spectacle culinaire. Les planchas chauffées sont placées au centre de grandes tables, autour desquelles les convives sont installés.

Le spectacle commence lorsque les chefs habiles prennent le contrôle de la scène. Armés de couteaux aiguisés, ils jonglent avec les ingrédients, les coupent en morceaux et les lancent habilement en l'air avant de les saisir sur la plaque brûlante

avec une précision impressionnante. Les gestes rapides et fluides des chefs ajoutent une touche théâtrale à l'expérience culinaire.

Le teppanyaki offre une grande variété de plats, allant des viandes de bœuf tendres et juteuses aux fruits de mer frais en passant par les légumes croquants. Les ingrédients sont souvent préparés devant les convives, ce qui permet de personnaliser les plats en fonction des préférences individuelles. Les chefs talentueux s'adaptent aux demandes des clients, ajoutant différentes sauces et assaisonnements pour rehausser les saveurs.

Les plats de teppanyaki sont caractérisés par une cuisson rapide et à haute température, ce qui permet de conserver la tendreté de la viande tout en obtenant une surface extérieure croustillante. Les assaisonnements utilisés sont souvent simples, mettant en valeur la qualité des ingrédients eux-mêmes.

Les repas de teppanyaki sont généralement accompagnés de riz cuit à la vapeur, de légumes frais et de soupes savoureuses. Les convives peuvent également déguster des sauces spéciales telles que la sauce soja, la sauce aux agrumes ou la sauce à l'ail pour ajouter une touche de saveur supplémentaire.

Le teppanyaki est non seulement une expérience gustative, mais aussi un moment de convivialité. Les clients partagent la même table et peuvent interagir avec les chefs pendant la préparation des plats. Cela crée une atmosphère animée et une occasion de socialiser avec les autres convives.

Que vous soyez amateur de bœuf de Kobe tendre, de crevettes juteuses ou de légumes sautés à la perfection, le teppanyaki offre une expérience culinaire inoubliable. C'est un mélange parfait de cuisine de haute qualité, de spectacle vivant et d'interaction sociale, qui incarne l'art et l'artisanat culinaires du Japon.

Alors, installez-vous à la table de teppanyaki, observez les chefs habiles en action et préparez-vous à déguster des plats délicieux préparés devant vos yeux émerveillés. Le barbecue teppanyaki est une expérience qui vous transportera dans le monde fascinant de la cuisine japonaise et vous laissera des souvenirs gustatifs gravés dans votre palais. Vous serez émerveillé par la maîtrise des chefs qui jonglent avec les ingrédients, créant des saveurs harmonieuses et des plats visuellement attrayants.

Le teppanyaki est également connu pour sa variété de menus. Vous pouvez choisir parmi une gamme d'options alléchantes, telles que des steaks de bœuf de haute qualité, des crevettes jumbo juteuses, du poulet tendre et des légumes frais de saison. Les chefs peuvent même personnaliser les plats selon vos préférences, en ajoutant des assaisonnements ou des sauces spéciales pour satisfaire votre palais.

Une autre caractéristique intéressante du teppanyaki est la convivialité qu'il crée. En partageant une table avec d'autres convives, vous avez l'occasion de socialiser et d'interagir avec des personnes venues du monde entier. C'est un moment propice pour faire de nouvelles rencontres, échanger des histoires et créer des liens autour d'une passion commune pour la gastronomie japonaise.

Le teppanyaki ne se limite pas seulement à la cuisine des viandes et des fruits de mer. Les légumes frais jouent également un rôle important dans cette expérience culinaire. Les chefs utilisent des légumes de saison tels que des champignons, des courgettes, des poivrons et des oignons pour créer des accompagnements savoureux et équilibrés. Les légumes sont sautés à la perfection sur la plaque de fer chaude, conservant leur croquant et leurs nutriments essentiels.

En plus des plats principaux, le teppanyaki propose souvent des soupes délicieuses, des salades fraîches et des accompagnements tels que du riz cuit à la perfection. Ces éléments complètent les saveurs des plats principaux et offrent une expérience culinaire complète et satisfaisante.

Pour accompagner votre repas de teppanyaki, vous pouvez choisir parmi une sélection de boissons, allant des bières et des sakés japonais traditionnels aux vins internationaux. Les boissons sont soigneusement choisies pour compléter les saveurs des plats et créer une harmonie gustative totale.

[Australie : Le barbecue en plein air](#)



En Australie, le barbecue est bien plus qu'une simple méthode de cuisson, c'est un véritable mode de vie. Les Australiens adorent passer du temps en plein air et organiser des barbecues dans des parcs, des jardins ou sur les plages. C'est une tradition profondément enracinée qui reflète le caractère décontracté et l'amour de la nature de ce pays.

Le barbecue en plein air en Australie est souvent associé à des moments de détente, de convivialité et de partage. Les Australiens se réunissent autour du gril, qu'il soit au charbon de bois ou au gaz, pour préparer une variété de plats délicieux. Les steaks juteux, les saucisses savoureuses, les crevettes grillées et les légumes marinés font partie des incontournables de ces repas en plein air.

Ce qui rend le barbecue australien unique, c'est l'atmosphère informelle qui l'entoure. Les barbecues sont souvent organisés de manière spontanée, sans formalités ni contraintes. Les amis, la famille et même les voisins se rassemblent pour profiter du soleil, de la nature et des plaisirs culinaires.

Un élément important du barbecue en Australie est le "barbie" lui-même. Il peut s'agir d'un simple gril portable sur lequel on place les aliments, ou d'un barbecue plus élaboré avec des surfaces de cuisson supplémentaires et des fonctionnalités avancées.

Les Australiens sont fiers de leurs barbecues, qu'ils soient basiques ou haut de gamme, et aiment expérimenter de nouvelles recettes et techniques de cuisson.

Lors d'un barbecue en Australie, la convivialité est de mise. Les convives se réunissent autour du gril, discutent, rient et partagent des histoires tout en préparant les aliments. Les barbecues sont souvent accompagnés d'une sélection de salades fraîches, de pains variés et de sauces savoureuses. Les boissons rafraîchissantes, comme la bière ou le vin, font également partie intégrante de cette expérience en plein air.

Les Australiens sont fiers de leur patrimoine culinaire barbecue et célèbrent même une journée nationale dédiée au barbecue, appelée "Australia Day". Ce jour-là, de nombreux Australiens se réunissent pour profiter d'un barbecue en plein air et célébrer leur pays autour de plats grillés.

Le barbecue en plein air est profondément enraciné dans la culture australienne. Il incarne l'amour de la nature, la décontraction et la joie de vivre propres à ce pays. Que ce soit lors d'une journée ensoleillée à la plage, d'une sortie en camping ou d'une simple réunion entre amis dans le jardin, le barbecue en Australie est bien plus qu'un repas, c'est une expérience sociale et culinaire qui permet de créer des souvenirs durables.

Alors, si vous visitez l'Australie, assurez-vous de participer à un barbecue en plein air. Imprégnez-vous de l'atmosphère détendue, dégustez les saveurs grillées et laissez-vous emporter par la joie contagieuse de cette tradition australienne.

Les Australiens ont également développé leur propre vocabulaire et expressions uniques pour parler du barbecue en plein air. Par exemple, ils utilisent souvent le terme "barbie" pour désigner le barbecue lui-même. Ils diront : "Venez chez moi ce week-end, on fait un barbie !".

De plus, les Australiens sont connus pour leur amour des sauces à ajouter aux aliments grillés. Une sauce populaire et emblématique en Australie est la sauce barbecue, également appelée "barbie sauce". Cette sauce est souvent utilisée pour accompagner les steaks, les saucisses et autres viandes grillées. Elle apporte une saveur fumée et sucrée qui se marie parfaitement avec les grillades australiennes.

Une autre particularité du barbecue en Australie est l'utilisation de certains ingrédients locaux. Par exemple, les fruits de mer sont très appréciés dans les barbecues australiens, notamment les crevettes géantes appelées "prawns". Les Australiens adorent les mariner dans de l'ail, du citron et des herbes avant de les griller. Les huîtres, les moules et les poissons sont également des choix populaires pour les barbecues en bord de mer.

Enfin, il convient de mentionner que le barbecue en plein air est profondément ancré dans la culture sportive australienne. Avant ou après un match de cricket ou de football, il est courant de voir les fans se réunir autour d'un barbecue pour célébrer ou se remettre de l'excitation du jeu. Les barbecues sont également un incontournable des pique-niques pendant les rencontres sportives en plein air.

[Moyen-Orient : Le barbecue à la broche](#)



Barbecue et Planche à Découper

Au Moyen-Orient, le barbecue à la broche est une tradition culinaire ancrée dans la culture depuis des siècles. Connue sous différents noms tels que "shawarma" ou

"kebab", ce style de barbecue est très apprécié pour ses saveurs exquises et sa technique de cuisson unique.

La préparation du barbecue à la broche commence par la sélection de la viande. L'agneau, le poulet et le bœuf sont les choix les plus courants. La viande est coupée en fines tranches ou en cubes et marinée dans un mélange d'épices parfumées telles que le cumin, le paprika, le sumac, le zaatar et l'ail. Cette marinade permet de donner à la viande une saveur profonde et de la tendreté lors de la cuisson.

Une fois marinée, la viande est ensuite empalée sur une broche métallique longue et fine. La broche est ensuite placée au-dessus d'un feu ou d'un grill chaud. La cuisson se fait lentement, permettant à la viande de s'imprégner des arômes de la marinade et de cuire uniformément.

Ce qui distingue le barbecue à la broche moyen-oriental, c'est l'utilisation d'une broche verticale tournante. La viande est empilée de manière à former une sorte de cône ou de tour. Pendant la cuisson, la broche est lentement tournée, permettant à la viande de cuire de manière homogène et de conserver son jus et sa tendreté. Le processus de rotation crée également une surface croustillante à l'extérieur de la viande, ajoutant une texture délicieuse à chaque bouchée.

Une fois la viande cuite à la perfection, elle est généralement servie dans du pain pita frais, accompagnée de légumes croquants tels que des tomates, des concombres, des oignons et des herbes aromatiques. Les sauces traditionnelles telles que le tahini, le tzatziki ou le tarator sont souvent ajoutées pour rehausser les saveurs.

Le barbecue à la broche est une expérience culinaire conviviale et réconfortante. Il est souvent partagé en famille ou entre amis, renforçant les liens sociaux et créant des moments de partage uniques. Que ce soit dans les restaurants spécialisés ou dans les stands de street food, vous trouverez facilement des endroits où déguster ces délices grillés au Moyen-Orient.

Conclusion

Le barbecue est bien plus qu'une simple méthode de cuisson dans de nombreuses cultures à travers le monde. Il incarne des traditions, des rituels et des moments de partage. Chaque culture a apporté sa propre approche unique, en utilisant des techniques de cuisson spécifiques, des marinades savoureuses et des

accompagnements distincts. Que ce soit en Amérique, en Argentine, en Corée du Sud, en Afrique du Sud, au Japon, en Australie ou au Moyen-Orient, le barbecue est un langage universel qui rassemble les gens autour d'une passion commune pour la nourriture et la convivialité.

Que vous préfériez les ribs fumées texanes, les asados argentins, les barbecues coréens interactifs, les braais sud-africains festifs, les teppanyakis japonais spectaculaires, les barbecues en plein air australiens ou les barbecues à la broche du Moyen-Orient, une chose est sûre : le barbecue offre un éventail de saveurs et de traditions à explorer et à savourer.

5 accessoires indispensables pour un barbecue réussi

Le barbecue est un incontournable de l'été. Que vous soyez un amateur ou un expert, il existe plusieurs accessoires qui peuvent...

■ DP MEDIAS NEWS • Pauline Champion



Alors, allumez le gril, [préparez vos marinades préférées](#) et embarquez pour un voyage gustatif à travers les différentes cultures du barbecue. Laissez-vous enivrer par les arômes fumés, les épices exotiques et les rencontres chaleureuses. Peu importe où vous vous trouvez dans le monde, le barbecue est une célébration de la nourriture, de la culture et du plaisir partagé.

READ NEXT



Tout ce que vous devez savoir sur les fours à pizza : FAQ complète

30 MAI 2023



Route des vins : Parcourez les célèbres routes des vins et explorez les terroirs viticoles uniques

25 MAI 2023



Le guide ultime des accords mets vins : Des alliances inattendues qui éveilleront vos papilles

23 MAI 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris