

WELCOME TO THE TRAEGERHOOD

LE CATALOGUE
2022

LE BARBECUE
ROCK 'N' ROLL

BIENVENUE DANS LE
TEMPLE DE
LA VIANDE


TRAEEGER®
WOOD FIRED GRILLS

LE BARBECUE
AU FÉMININ

WiFIRE®
CONTRÔLE
RÉVOLUTIONNAIRE



TRAEGER

L'AUTENTIQUE BARBECUE À PELLETS

TRAEGER EST L'INVENTEUR DU VÉRITABLE BARBECUE AU FEU DE BOIS

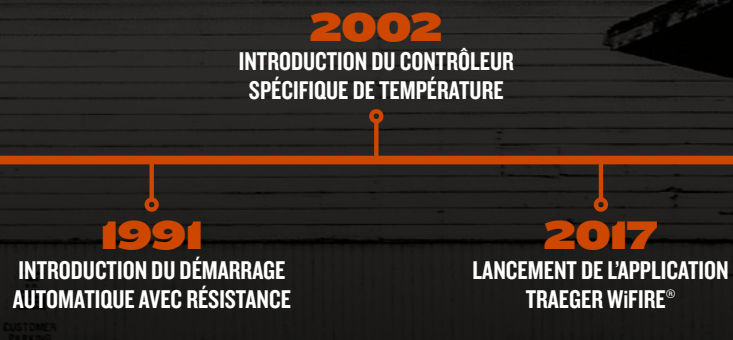
il y a plus de 30 ans à Mt. Angel, dans l'Oregon. Forts de plusieurs décennies de maîtrise de l'art de la cuisson au feu de bois, nous sommes toujours le numéro 1 mondial du barbecue à pellets. Un barbecue Traeger transformera ta manière de cuisiner, car il te garantit des performances régulières quelle que soit l'occasion. Avec Traeger, enflamme ta créativité pour cuisiner des plats au bon goût du feu de bois.

CATALOGUE TRAEGER 2022

SOMMAIRE

- 4 POURQUOI ACHETER UN TRAEGER**
NOUS AVONS CRÉÉ LE BARBECUE À PELLETS DE BOIS ORIGINAL ET N'AVONS JAMAIS FAIT MARCHE ARRIÈRE DEPUIS.
- 6 TECHNOLOGIE WIFIRE®**
WIFIRE® PORTERA TA MAÎTRISE DU BARBECUE À DES HAUTEURS INSOUÇONNÉES.
- 8 TIMBERLINE®**
LE TIMBERLINE EST LE FLEURON DU BARBECUE À PELLETS DE BOIS !
- 12 LA VACHE ! QUELLES SAVEURS INCROYABLES**
BIENVENUE DANS LE TEMPLE DE LA VIANDE
- 16 IRONWOOD®**
UN BARBECUE DE HAUTE QUALITÉ POUR DES PERFORMANCES INCOMPARABLES EN TOUTES CIRCONSTANCES.
- 20 UN CLOWN, UN DANSEUR ET UN ROI DE L'ÉVASION**
BARBECUE ROCK 'N' ROLL AVEC JESPER BINZER
- 26 SÉRIE PRO**
LA QUALITÉ TRAEGER POUR N'IMPORTE QUEL PLÂT !
- 30 LE GOÛT DE L'AVENTURE**
À LA RENCONTRE D'OWEN BEARDSMORE, UN AVENTURIER PLEIN D'ENTRAIN.
- 34 SÉRIE TOWN & TRAVEL**
LA GAMME PORTABLE PENSÉE POUR T'OFFRIR UNE SAVEUR DE FEU DE BOIS OÙ QUE TU SOIS.
- 35 PELLETS DE BOIS DUR**
LES ACCORDS PARFAITS.
- 38 UNE NOURRITURE JUTEUSE COMME JAMAIS AUPARAVANT**
3 RECETTES SUR LE BARBECUE TRAEGER.
- 42 ACCESSOIRES**
ÉQUIPE-TOI ET SOIS PRÊT POUR N'IMPORTE QUELLE SITUATION.
- 46 SAUCES ET RUBS**
DES SAVEURS RICHES ET AUDACIEUSES POUR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE BARBECUE.
- 49 LE GUIDE TRAEGER DU BARBECUE**
LIVRE DE 40 RECETTES
- 50 TOUT CE QUI PEUT ÊTRE CUIT PEUT ÊTRE CUISINÉ AU BARBECUE**
ENTRETIEN AVEC PIA KROMANN
- 54 COMPARATIF DES BARBECUES**
TROUVE LE TRAEGER FAIT POUR TOI.

1987
TRAERGER
INVENTE
LA CATÉGORIE



2019
TRAERGER
RÉ-INVENTE
LA CATÉGORIE

POURQUOI ACHETER UN BARBECUE AU FEU DE BOIS TRAEGER

Traeger a créé le barbecue à pellets original et depuis, nous ne l'avons jamais regretté.

Nous avons perfectionné un barbecue exceptionnellement facile à utiliser. Une fois que les aliments sont sur le barbecue, tu peux t'installer tranquillement avec tes invités. Tu obtiendras d'authentiques saveurs fumées et des steaks plus juteux. Que tu rôties, fumes, braises, cuisines ou préfères faire un barbecue classique, le Traeger est le compagnon idéal.

GOÛT | C'EST UN FAIT : CUISINER AU BOIS DONNE UN MEILLEUR GOÛT



POLYVALENCE | GRILLER, FUMER, CUIRE, RÔTIR, BRAISER, BBQ



FACILITÉ | PAS BESOIN DE SURVEILLANCE, RÉGLES-LE ET OUBLIES-LE



RÉGULARITÉ | DES PERFORMANCES PARFAITES POUR CHAQUE CUISSON



COMMUNAUTÉ | INVITE TES AMIS ET TA FAMILLE POUR PARTAGER DES REPAS INOUBLIABLES



SET IT & FORGET IT

TRAEGER SIMPLIFIE LA CUISINE COMMENT ÇA FONCTIONNE

- 1 RÉSERVOIR**
LES SAVEURS COMMENCENT ICI. IL TE SUFFIT D'AJOUTER LA SAVEUR DE GRANULÉS DE BOIS DE TON CHOIX POUR ALIMENTER TON BARBECUE.
- 2 CONTRÔLEUR**
ALLUME LE BARBECUE ET RÉGLE LA TEMPÉRATURE.
- 3 VIS SANS FIN**
GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE, LA VIS SANS FIN ACHÈMINE LES PELLETS JUSQU'À LA CHAMBRE DE COMBUSTION EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE.
- 4 CHAMBRE DE COMBUSTION**
L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE DÉCLENCHE LA RÉSISTANCE, QUI ENFLAMME LES PELLETS ET CRÉE LE FEU.
- 5 VENTILATEUR**
LES DIFFÉRENTES VITESSES DU VENTILATEUR PERMETTENT D'ENTREtenir LE FEU DE TON BARBECUE ET DE CRÉER UNE CONVECTION DE CHALEUR AUTOUR DES ALIMENTS (CHALEUR TOURNANTE).

Les pellets de bois dur 100 % naturels sont transférés au moyen d'une vis sans fin du réservoir à la chambre de combustion, où ils sont enflammés par la résistance qui attise les flammes et ajoute cette saveur unique du feu de bois. Un ventilateur fait circuler la chaleur et la fumée pour une cuisson uniforme et homogène alors qu'une plaque de récupération des graisses protège tes aliments des flammes tout en empêchant les flambées. Ces opérations sont exécutées par un contrôleur qui maintient une température précise, ce qui te permet de consacrer plus de temps à tes proches et moins à la surveillance du barbecue.

TECHNOLOGIE **WiFIRE**[®]

UN MONDE DE SAVEURS À PORTÉE DE MAIN

Initialement développée en collaboration avec la NASA pour permettre aux astronautes de cuisiner sur la Lune, la technologie **WiFIRE**[®] portera ta maîtrise du barbecue à des niveaux insoupçonnés. Qu'il s'agisse de surveiller et de régler les températures en un coup d'œil ou de te prévenir dès que tes aliments sont à la bonne température, avec **WiFIRE**, il n'a jamais été aussi simple et pratique de créer le meilleur repas possible. La saveur du feu de bois est à portée de main.

APPLICATION MOBILE TRAEGER

- Réglage de la température du barbecue
- Contrôle de la température des aliments
- Réglage d'alertes et de minuteries
- Accès à plus de 1 000 recettes
- Disponible pour l'Apple Watch !



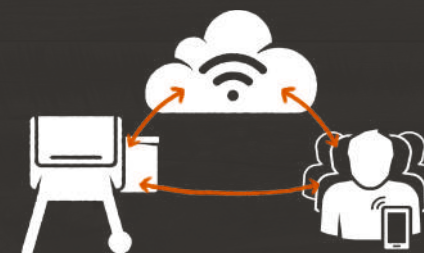
CONCENTRE-TOI SUR TES AMIS

TON APPLICATION SE CHARGE DE LA CUISSON!



TÉLÉCHARGE NOTRE APPLI

Tu n'as pas qu'un simple barbecue à pellets de bois. Grâce à l'application Traeger, tu possèdes le barbecue à la pointe de la technologie qui t'offre un contrôle total de toutes les fonctions. Une simple pression sur ton smartphone et tu accèdes à des milliers de recettes. Tu peux également contrôler la température, régler différentes minuteries ou lancer le mode Super Smoke. Ton barbecue étant connecté au Wi-Fi, tu peux le contrôler entièrement à distance via le cloud.



RECETTES

D'UNE PIÈCE DE VIANDE À LA PIZZA, LAISSE-TOI INSPIRER PAR NOS CRÉATIONS.

GRILLGUIDE®

GAGNE EN MAÎTRISE AVEC GRILLGUIDE. TÉLÉCHARGE UNE RECETTE POUR TON BARBECUE ET NOTRE APP TE GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

CONTRÔLE

SURVEILLE TON BARBECUE ET AJUSTE-LE EN CONSÉQUENCE, OÙ QUE TU SOIS ET À TOUT MOMENT, GRÂCE À L'APP TRAEGER.



TIMBERLINE

AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

BIENVENUE DANS LE « HALL OF FLAME »

Référence absolue de la cuisine en plein air, la gamme Timberline propose une technologie de pointe pour optimiser la cuisson au barbecue. Notre nouveau contrôleur D2® assure des performances inégalées et une meilleure production de fumée. La puissance de transmission alliée à la technologie Turbo Temp offre un démarrage ultra rapide qui te permet de démarrer ta cuisson plus vite et avec plus de saveur. Notre contrôleur WIFIRE® intégré basé sur le cloud te permet d'accéder à ton barbecue à tout moment, où que tu sois. Tu peux ainsi augmenter le volume de fumée, définir des cycles de cuisson personnalisés et modifier ou maintenir les températures de 75 à 260 °C à partir de ton smartphone. Ce barbecue est équipé d'une isolation à double paroi en acier inoxydable, ce qui assure la conservation du feu et de la fumée tout en maintenant des températures précises quelles que soient les circonstances.



TIMBERLINE 1300

SÉRIE TIMBERLINE® – AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

BIENVENUE DANS LE « HALL OF FLAME »



TIMBERLINE 850

TFB85WLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR TIMBERLINE D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER SMOKE
MODE MAINTIEN AU CHAUD
TRAEGER PELLET SENSOR
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE

INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PARI
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ
TABLETTE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
CROCHET POUR CORDON D'ALIMENTATION
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

CARACTÉRISTIQUES :

5 484 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 11 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 117 CM | PROFONDEUR : 71 CM | POIDS : 97 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE –
TIMBERLINE 850**

RÉF. : BAC558



**BARQUETTE DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE –
TIMBERLINE**

RÉF. : BAC582



**PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5) –
TIMBERLINE 850**

RÉF. : BAC570

INFOS TRAEGER

Le Timberline est le fleuron du barbecue à pellets de bois !



TIMBERLINE 1300

TFBOIWLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR TIMBERLINE D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER SMOKE
MODE MAINTIEN AU CHAUD
TRAEGER PELLET SENSOR
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE

INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PAROI
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ
TABLETTE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
CROCHET POUR CORDON D'ALIMENTATION

CARACTÉRISTIQUES :

8 386 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 11 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 147 CM | PROFONDEUR : 71 CM | POIDS : 108 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE -
TIMBERLINE 1300**

RÉF. : BAC559



**BARQUETTE DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE -
TIMBERLINE**

RÉF. : BAC582



**PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5) -
TIMBERLINE 1300**

RÉF. : BAC567

A man with a beard and a blue cap with 'MEAT CHURCH' written on it is smiling. He is wearing a blue button-down shirt and a denim apron. He is holding a large, dark, smoked piece of meat. The background is a rustic kitchen with a stone wall, a sink, and a neon sign that says 'MEAT Church'.

LA VACHE ! QUELLES SAVEURS INCROYABLES

Il est devenu entrepreneur par accident. Titulaire d'un master en finance, Matt Pittman, a travaillé en tant que vice-président dans une grande entreprise d'informatique. Pendant son temps libre, il a toujours aimé être en plein air et faire un barbecue. Ce loisir l'a conduit à participer à des compétitions de barbecue et à développer ses propres mélanges d'épices. Quand il a présenté sa ligne de rubs Meat Church Holy Cow, son entreprise Meat Church est devenue réalité.

Par Hanne Hedetoft
Photos de Meat Church

« J'aime manger depuis ma plus tendre enfance. J'ai grandi avec deux grands-mères qui me demandaient toujours si j'avais faim », explique Matt Pittman. Il est né dans le Sud des États-Unis, dans le Tennessee pour être exact, où les traditions du barbecue sont ancrées autour du porc et des ribs. Enfant, le barbecue n'est pas ce qui l'intéressait le plus. Il aimait passer son temps dans la cuisine avec sa grand-mère June, qui lui a beaucoup appris à ce sujet.

« Dès mes huit ou neuf ans, peut-être même avant, j'étais dans la cuisine. Ce n'est que lorsque j'ai déménagé au Texas que j'ai développé un véritable goût pour le barbecue. »

DÉCOUVERTE DU TEMPLE DE LA VIANDE

Adolescent, il a visité Lockhart, une ville près d'Austin, au Texas, qu'il considère comme l'une des capitales du barbecue. Il y a vécu une expérience de dégustation qui a changé sa vie. « Comme je l'ai dit, dans le sud, le barbecue tourne beaucoup autour du porc, et la viande y est toujours marinée ou épicée. À Lockhart, j'ai découvert le goût du boeuf, simplement assaisonné avec un peu de sel et de poivre. C'est ainsi que ma passion pour le barbecue a commencé », se souvient Matt.

Il a suivi une formation en finance puis a travaillé dans le secteur informatique de 1997 à 2018 pour en devenir vice-président chargé de l'infrastructure.

« C'était beaucoup moins intéressant que les barbecues » avoue-t-il en riant.

Certaines des compétitions de barbecue auxquelles il a participé dans le cadre de sa passion ont été retransmises à la télévision. Il s'est rendu compte que les mélanges d'épices achetés en magasin étaient floutés à l'écran alors que ceux préparés sur place étaient diffusés.

« J'ai donc décidé de développer mes propres Rubs pour boeuf et je les ai appelés Meat Church Holy Cow. Les événements se sont ensuite enchaînés et à la mi-2014, je fondais Meat Church (que l'on pourrait traduire par « Le Temple de la

viande »). En plus des mélanges d'épices, les premières années ont vraiment été consacrées à filmer ma cuisine en plein air », nous raconte Matt Pittman.

En 2018, il quitte son emploi pour se consacrer à Meat Church. Aujourd'hui, l'entreprise vend des mélanges d'épices, des rubs et des marinades, ainsi qu'un large choix de produits liés au barbecue. On peut aussi trouver de l'inspiration dans une collection complète de recettes et Meat Church propose par ailleurs des cours. Aujourd'hui, l'entreprise compte sept employés, mais c'est toujours Matt lui-même qui donne les cours.

UNE COMMUNAUTÉ AUTOUR DU BARBECUE

Le cours le plus exclusif a lieu chez Matt. « Nous invitons simplement les gens à profiter d'un barbecue dans le jardin. Nous pouvons accueillir jusqu'à 40 personnes par jour. J'aime me vanter qu'un week-end, nous avons même accueilli 80 personnes, originaires de 18 États et de trois pays différents, dont le Canada et l'Italie » se réjouit Matt.

Pour lui, le barbecue est une question de communauté et le partage d'une passion : « D'une certaine manière, c'est un peu comme au bon vieux temps, lorsque nous écrivions des lettres à nos correspondants. On se rencontre souvent sur les réseaux sociaux pour échanger des conseils, des astuces, des idées et des recettes. Et nous finissons petit à petit par devenir de très bons amis. Certains de mes meilleurs amis viennent de la communauté du barbecue. »

Aux yeux de Matt Pittman, le barbecue, c'est passer du temps dehors. Auparavant, il allait souvent à la chasse, mais avec quatre enfants, le temps lui manque. Il aime en revanche les parties de pêche au bord du lac situé non loin de la maison familiale. Selon lui, « pour les enfants d'aujourd'hui, qui passent beaucoup de temps devant leur écran, sortir et cuisiner leur fait du bien. ». Il ajoute : « Généralement, les enfants adorent manger ce qui a été cuisiné au barbecue. »



AVEC UN TRAEGER, VOUS POUVEZ TOUT CUISINER

En tant que véritable passionné de barbecue, Matt Pittman possède une multitude d'accessoires. Et il va donc de soi qu'il est l'heureux propriétaire d'un barbecue Traeger.

« Avec un barbecue à pellets de bois, on peut cuisiner avec des saveurs incroyables relativement facilement, même avec peu d'expérience. J'aime autant que possible ajouter une saveur fumée. Avec le Traeger, on peut facilement changer les pellets de bois et de passer d'une saveur à une autre », explique Matt.

Il souligne à quel point un barbecue Traeger permet de contrôler facilement la température. Ainsi, même pendant une cuisson lente dans le jardin, on peut s'absenter pour faire une course. La nourriture n'a pas besoin d'être surveillée.

Selon lui, « le barbecue aux pellets de bois permet de cuisiner facilement des mets délicieux ». Matt Pittman n'a pas encore trouvé de recettes impossibles à réaliser sur le Traeger.

« Avec un outil comme celui-ci, on peut tout cuisiner. Hier, nous avons préparé une tourte au poulet. On peut y faire cuire du poulet et des steaks, mais des aliments à cuisson lente comme le porc effiloché et la poitrine de bœuf sont mes préférés sur le barbecue à pellets. »

LA PATIENCE EST UNE VERTU

Meat Church et tout ce que fait Matt Pittman ont un point commun : son désir d'encourager les autres à cuisiner de bons aliments. « J'espère pouvoir inciter les gens à se lancer et à commencer à expérimenter. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de faire. Ma méthode n'est pas la seule. Il faut donc essayer différentes choses et avoir beaucoup de patience. La patience est ce qu'il y a de plus important », assure Matt.

Il n'a jamais regretté de s'être mis à son compte.

« Cela a commencé comme un passe-temps. Durant les premières années avec Meat Church, j'ai donné des cours gratuits par vidéos.

Aujourd'hui, j'ai la chance de pouvoir vivre de ma passion pour le barbecue. »

Il y a les aliments, les saveurs, les sens et la vie en plein air. Mais surtout la communauté : « L'un des principaux atouts du barbecue c'est que vous êtes autour du barbecue et que vous profitez de bons souvenirs en famille et entre amis », explique Matt.

QUESTIONS - RÉPONSES :

TON PLAT PRÉFÉRÉ AU BARBECUE ?

Les côtes de bœuf fumées.

SI TU ÉTAIS L'UN DE TES RUBS, LEQUEL SERAIS-TU ?

Holy Voodoo. Il est doux et percutant à la fois.

COMBIEN DE BARBECUES POSSÈDES-TU ?

Une trentaine.



LA VACHE ! QUELLES SAVEURS INCROYABLES





IRONWOOD

AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

P E A U F I N E T O N A R T

L'Ironwood est là pour améliorer, faciliter et rendre tes barbecues au feu de bois encore plus savoureux. L'Ironwood propose nos caractéristiques les plus avancées qui étaient auparavant une exclusivité de notre gamme premium. Grâce à la puissante transmission D2 et à la technologie TurboTemp®, l'Ironwood chauffe plus rapidement et les résultats n'ont jamais été aussi délicieux. Le système Downdraft Exhaust® optimise efficacement la circulation de la fumée et de la chaleur autour de tes aliments. Le contrôle WIFIRE® facilite la préparation de tes repas en te permettant de régler la température du barbecue, de surveiller la cuisson et même de vérifier les niveaux de pellets via ton téléphone, à l'aide de l'application Traeger.

Tu peux contrôler ton barbecue à tout moment et où que tu sois.



IRONWOOD 885

SÉRIE IRONWOOD® – AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

PEAUFINE TON ART



IRONWOOD650

TFB65BLFC



CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
MODE SUPER SMOKE
TRAEGER PELLET SENSOR
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE
INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PAROI LATÉRALE
SYSTÈME DE GRILLES RÉGLABLES SUR DEUX NIVEAUX
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER
OU SAISIR

GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DE LA CHALEUR
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
CROCHETS ADDITIONNELS POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
CHÂSSIS DE TYPE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

CARACTÉRISTIQUES :

4 194 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 9 KG
HAUTEUR : 119 CM | LARGEUR : 117 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 66 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE –
IRONWOOD 650**

RÉF. : BAC560



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 575/IRONWOOD 650**

RÉF. : BAC563



**PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5) –
IRONWOOD 650**

RÉF. : BAC565

INFOS TRAEGER

Tu cherches un barbecue de qualité qui offre des performances incomparables en toutes circonstances ? Le modèle **IRONWOOD 885** est fait pour toi!



IRONWOOD 885

TFB89BLFC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
MODE SUPER SMOKE
TRAEGER PELLET SENSOR
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE
INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PAROI LATÉRALE
SYSTÈME DE GRILLES RÉGLABLES SUR DEUX NIVEAUX

GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
GRILLE DE CUISSON SUPÉRIEURE SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DE LA CHALEUR
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
CROCHETS ADDITIONNELS POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
CHÂSSIS DE TYPE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

CARACTÉRISTIQUES :

5 709 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 9 KG
HAUTEUR : 119 CM | LARGEUR : 135 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 78 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE -
IRONWOOD 885**

RÉF. : BAC561



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE -
PRO 780/IRONWOOD 885**

RÉF. : BAC564



**PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5) -
IRONWOOD 885**

RÉF. : BAC569

A portrait of Jesper Binzer, a man with long, dark hair and a serious expression, wearing a blue denim jacket over a dark t-shirt. The background is a blurred stage setting with warm, circular bokeh lights.

UN CLOWN, UN DANSEUR ET UN ROI DE L'ÉVASION

Il cherche constamment à briser les chaînes du conformisme et à se libérer des attentes. Selon ses mots, il se définit comme quelqu'un qui aime plaire et parle de lui comme d'un numéro de TVA chantant. Pour Jesper Binzer, chanteur du groupe de rock danois D-A-D, la vie est une danse. Un équilibre entre l'art et l'artisanat, entre courage et anxiété.

Un équilibre entre le clown et le Dr CorpsePaint, désormais équipé d'un tablier et d'une pince.

Par Hanne Hedetoft
Photos de Claus Peuckert

« Je l'ai voulu pendant des années. Mon conseiller financier aurait sans doute préféré la clientèle plus importante que cela aurait généré », répond Jesper Binzer en riant à la question de savoir s'il aurait dû naître en tant qu'Américain.

Dans sa jeunesse, les États-Unis étaient le but ultime. Comme un phare scintillant à l'horizon. Ces dernières années, il n'a cessé de se souvenir à quel point il est merveilleux de vivre au Danemark et en Europe. Son amour pour les États-Unis n'a pas disparu pour autant. Encore moins en matière de musique. « C'est un fantastique mélange de noir et blanc. Le jazz et le blues mélangés au rock, comme un affrontement culturel qui se produit par nécessité. D'un point de vue musical, c'est une mine d'or à explorer, et c'est essentiellement ce qui explique pourquoi je suis toujours si fasciné par la culture américaine », explique Jesper Binzer.

ÊTRE SON PROPRE PARTENAIRE

Dans le monde du rock'n'roll, Jesper Binzer est un acteur expérimenté, et c'est peu de le dire. Depuis 1982, il est le chanteur principal de D-A-D. En 1984, son petit frère Jacob rejoint le groupe qui, deux ans plus tard, fait ses débuts avec l'album « Call of The Wild ». Plusieurs albums et concerts de D-A-D plus tard, Jesper a estimé qu'il était temps pour lui de se lancer en solo avec l'album "Dying is easy" sorti en novembre 2017, suivi en 2020 de l'album « Save Your Soul ».

En tant qu'artiste solo, Jesper Binzer forme son propre groupe. Ou peut-être faudrait-il appeler cela un partenariat dans lequel il travaillerait à équilibrer différents aspects de lui-même.

« L'art est quelque chose dont on ne connaît pas la fin. C'est pourquoi l'art de qualité est souvent associé à une sorte d'anxiété, car tu es en eaux profondes jusqu'à la dernière seconde. Tu dois rester ouvert et garder une emprise sur l'inspiration, l'irrationnel et l'inconscient », expose Jesper Binzer en poursuivant :

« Il y a ensuite l'art et l'artisan. Adopter une approche méthodique et travailler avec la guitare pendant que la famille dort. »

Le fait que l'artisan soit assis dans le canapé et

commence à jouer de la guitare est la condition numéro un pour attirer l'artiste. Sur la couverture de « Save Your Soul », Jesper Binzer joue avec sa dualité et se produit à la fois comme un clown et avec un masque aux airs de cadavre. Il l'appelle Dr CorpsePaint ». C'est un alter ego qui vit dans la partie artistique du chanteur.

UN AUTRE TYPE D'INSTRUMENT

Jesper Binzer à lui-même réveillé l'artiste qui dormait en lui. En revanche, c'est son fils Benjamin qui a réveillé sa passion pour la culture du barbecue.

« Pendant longtemps, il n'a pas arrêté de suggérer d'acheter un barbecue. Je l'ai d'abord ignoré : je ne me voyais pas rester dans le jardin à faire la cuisine. Benjamin n'a pas arrêté d'insister, et maintenant que nous avons notre barbecue, je ne peux plus m'en passer », explique Jesper.

Il n'arrêterait pas de se dire que s'il devait en avoir un, ce serait un barbecue à gaz. C'était ce qui semblait le plus simple. Le Traeger est ensuite arrivé et, aux dires du rockeur, on ne peut pas faire plus simple. Il a beau avoir une longue expérience avec sa guitare, il travaille encore sur la maîtrise de ce nouvel instrument.

« Nous sommes des amateurs de cuisine heureux. Nous pouvons quasiment tout cuisiner sur le Traeger, il est tellement simple à utiliser », dit-il au sujet des expériences barbecue entre père et fils. En plus de pousser son père au barbecue, Benjamin a également réalisé le clip du principal morceau de l'album, « Save Your Soul ». Jesper Binzer ne cache pas que sa famille est indispensable à son bien-être :

« Je ne pense pas qu'il y ait de mots pour exprimer à quel point la famille est importante pour moi aujourd'hui. J'éprouve un besoin extrême de me sentir en sécurité et entouré des gens que j'aime, car je compte sur un refuge sûr d'où je peux voyager dans le monde entier. »



QUESTIONS - RÉPONSES :

SI TA VIE ÉTAIT UNE CHANSON ?

« If You Want Blood » d'AC/DC

QUELLE EST LA MEILLEURE CHANSON JAMAIS ÉCRITE ?

C'est une question impossible, la réponse change continuellement... « Killing In The Name Of » de Rage Against The Machine est un excellent choix.

UNE ICÔNE ROCK AUX PETITS SOINS POUR SA FAMILLE

« Nous sommes biologiquement encouragés à avoir des enfants. Ils nous font du bien parce qu'ils nous forcent à sortir de notre zone de confort, ce qui constitue une grande partie de la vie d'un artiste », assure Jesper Binzer.

Pour lui, avoir des enfants et une famille l'a amené à définir ses priorités.

« J'ai appris à me fixer des limites. La musique n'est pas tout dans ma vie. J'ai senti que celui qui devait subvenir aux besoins de sa famille avait émergé en moi lors de la naissance de mon premier enfant. J'ai dû changer des choses et mettre de l'ordre dans ma vie. »

Il admet que ces changements ne sont pas vraiment rock'n'roll, mais il a toujours eu une éthique de travail prononcée, et en tant que chanteur principal, il est normal de devoir faire quelques sacrifices pour garder votre voix.

« Il faut choisir entre faire la fête et son métier. » Jesper Binzer a grandi avec des parents trop âgés pour faire partie de la révolution de la jeunesse, mais assez jeunes pour être influencés par les tendances.

« Mon père a réussi à trouver un emploi à l'université juste avant les révoltes étudiantes, mais il n'était pas beaucoup plus âgé que les contestataires. Ma mère a eu deux fils et pensait qu'elle ferait mieux d'étudier pour devenir enseignante en maternelle », explique le chanteur en riant.

« Mon frère Jacob et moi sommes donc de purs produits des années 1970, une époque où l'expression créative était au centre de nos préoccupations. »

EN PREMIÈRE LIGNE EN ALLEMAGNE

« J'ai franchi le pas vers la musique et j'ai arrêté mes études au lycée après un examen totalement inutile. Si je me souviens bien, Jacob a attendu que les choses commencent à décoller pour DAD avant de terminer le lycée. »

Mais comment ont-ils osé se lancer ? Comment un groupe de jeunes âgés de 17 à 19 ans a-t-il tout fait pour devenir un groupe de rock ?

« À la fin des années 1970 et au début des années 1980 régnait une énergie jeune et sauvage dont le punk faisait partie. Les plans de carrière n'y avaient pas leur place. Il n'y avait d'ailleurs pas de plan du tout, mais en tant que jeunes, nous avions peu de dépenses et d'attentes. », explique Jesper Binzer avant de poursuivre :

« Un jour quelqu'un nous a offert 1500 £ pour jouer, une somme incroyable pour des jeunes musiciens en devenir. »

À leurs yeux, il n'y avait qu'un chemin à prendre, celui de jouer du rock. En tant qu'hippie à temps partiel, leur père a soutenu le projet de ses fils.

« Mon père a dit qu'il était allé à l'école toute sa vie et que cela ne s'était pas passé à la perfection. Nous ferions donc mieux de suivre notre cœur. »

D'un côté, il s'agissait d'énergie jeune et sauvage. De l'autre, la vie en tant que chanteur de rock lui a donné de nouveaux repères.

« Depuis mon enfance, j'éprouve le besoin d'envoyer une carte postale aux gens à l'avance, en leur expliquant qui je suis. Lorsque d'autres personnes changent de travail, elles doivent parler d'elles. Je préfère que les gens sachent déjà qui je suis. »

Lorsque le jeune Binzer a envoyé sa première carte postale en tant que rockeur, personne ne pensait que ce serait un choix de carrière pour la vie. Heureusement, les choses ont changé.

« Les Rolling Stones ont changé cela. Ils ont grandement contribué à faire tomber les barrières en Allemagne, où vous pouvez facilement vous promener avec les cheveux longs, même si une calvitie commence à se faire sentir sur le dessus du crâne. »

SE LIBÉRER DU REGARD DES AUTRES

Jesper Binzer ne s'arrêtera que s'il n'a plus rien à offrir.

« J'ai eu l'angoisse de la page blanche pendant de nombreuses années sans pour autant en souffrir. C'est ce qui est fantastique quand vous faites partie d'un groupe : vous vous entraînez dans les moments difficiles. J'ai parfois choisi d'être confronté à cette page blanche, car il est agréable de rebondir sans trop plonger dans le processus artistique, là où se trouvent les difficultés », explique-t-il.

Jesper Binzer se considère comme une personne sensible et anxieuse, qui réfléchit trop. Il ajoute en riant que beaucoup de réussites viennent de la peur de l'échec. Même si le groupe D-A-D et son image s'inscrivent dans le Far West et un monde de rebelles et de hors-la-loi, Jesper Binzer n'a jamais vraiment eu l'impression qu'il avait du mal à s'intégrer.

« Pour moi l'esprit rebelle consiste à s'assumer et à ne pas se soucier du regard des autres. À s'accrocher à l'essentiel plutôt que de rester dans les limites de ce que tu es. À te libérer du regard des autres et à placer un pied hors des normes de la société », explique Jesper Binzer. En même temps, il admet que certaines personnes s'adaptent simplement au conformisme de la société et qu'elles peuvent être les personnes les plus ouvertes et agréables qui soient. « Le pardon existe pour tout. Même quand il s'agit de cuisine, on peut faire des erreurs parfois », ajoute-t-il en éclatant de rire. Il a beau être anxieux et sensible, il a incontestablement un très bon sens de l'humour.

UN CLOWN, UN DANSEUR ET UN ROI DE L'ÉVASION





LIBÉRÉ DES ROUTINES ET LIBERTÉ DANS LES ROUTINES

« Après tout, il s'agit d'utiliser un point de référence caché en toi et de te réaliser en tant qu'être humain. Et devenir un artiste original. »

Pour Jesper Binzer, une totale liberté de penser est primordiale pour s'échapper du poids de la société mais étrangement il estime que les routines puissent offrir une certaine forme de liberté.

« Il y a énormément de choses fantastiques avec les routines. Pendant nos tournées, la setlist n'évolue pas beaucoup, ce qui laisse la place à plus d'inspiration créative pour les chansons et la scénographie. De ce point de vue, les routines offrent une liberté absolue. »

Il ne croit pas qu'il serait allé aussi loin s'il n'avait pas été ambitieux et une solide volonté.

« Il ne s'agit pas de la volonté d'obtenir un 20/20 à l'école, mais plutôt celle de créer de la bonne musique authentique et qui me ressemble. »

Son ambition ne le pousse clairement pas à piétiner les autres personnes pour arriver à ses fins. Comme il le dit, il est trop gentil.

« Professionnellement, le chanteur a le public alors que le groupe s'appuie sur ses différents membres », explique-t-il.

En d'autres termes, c'est au chanteur de faire en sorte que le public se sente en sécurité. Cela peut devenir excessif, et Jesper a véritablement cherché une limite tellement son désir de plaire est fort.

« Lorsque je ne suis pas sur scène, j'aime également faire plaisir. Je n'ai aucune envie de me confronter aux autres et mon métier est, à bien des égards, dépourvu de toute responsabilité. Ce n'est pas à moi d'annoncer qu'un cancer s'est propagé. J'évite autant que possible les conflits, tout simplement parce que j'en ai peur. »

Jesper Binzer termine encore une fois sa réponse par des rires ironiques. Nous sommes en tout cas d'accord sur une chose : le point positif quant au fait de fuir le conflit est qu'il faut être tolérant.

TALENT ET COURAGE

En plus d'être tolérant, il n'a aucun problème à se définir comme courageux.

« J'ai une grande confiance en moi, mais j'ai aussi besoin de me ressaisir pour la sentir. Je rassemble le courage nécessaire pour monter sur scène. »

Jesper Binzer considère sa forte éthique de travail comme un facteur déterminant de son succès pendant près de 40 ans dans le monde de la musique. Lorsqu'on lui demande ce qui compte le plus entre le talent et la volonté, sa réponse fuse : « Le plus important est d'avoir le talent de trouver son courage. Et vous devez vous rappeler que beaucoup de choses positives se développent quand vous travaillez avec d'autres personnes. Il faut donc garder un esprit ouvert. »

Pour ce chanteur, l'ouverture d'esprit concerne également le monde spirituel lié à la musique.

« Je ne suis pas pratiquant, mais il y a beaucoup de magie dans la composition. Je réalise aussi qu'il est difficile d'être seul sur cette terre et de pouvoir prier et être aidé par quelque chose de plus grand que nous. Quand les temps sont durs, je me mets donc à genoux et je prie. Parce que cela m'aide », explique Jesper.

Au bout d'un moment, il ajoute :

« Mon père disait que ce sont étrangement les athéistes qui parlent le plus de Dieu. »

Cela nous ramène à la famille, ce repère, où tout le talent est désormais utilisé pour maîtriser le barbecue Traeger.

« Ma femme est végétarienne et c'est parfait avec le Traeger. Lorsque nous cuisinons de la viande nous essayons de faire preuve d'originalité. Il est facile de cuisiner des mets délicieux qui dégagent cette incroyable saveur umami, j'ai donc également commencé à cuisiner pour les fêtes », conclut le rockeur.

Il ne reste plus à l'homme à la pince qu'à apprendre au Dr CorpsePaint et au clown à nettoyer le barbecue après utilisation, pour que rien ne brûle, comme ça a presque été le cas avec le canard de Noël.

UN CLOWN, UN DANSEUR ET UN ROI DE L'ÉVASION





SÉRIE PRO

AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

LA SAVEUR DU FEU DE BOIS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Une cuisson au feu de bois incroyablement savoureuse, en toute simplicité. Basé sur le barbecue à pellets de bois le plus vendu au monde, le nouveau Pro est doté de la technologie WIFIRE® qui te permet, depuis ton smartphone, de modifier la température du barbecue, de surveiller ta cuisson et d'accéder à des centaines de recettes. Grâce à notre puissante transmission, tu profiteras d'un démarrage ultra-rapide pour une cuisson parfaite, que ce soit une poitrine de bœuf à cuisson lente et délicate, ou pour saisir une dernière fois ton faux-filet ou une délicate tarte aux pommes.



SÉRIE PRO – AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

LA SAVEUR DU FEU DE BOIS EN TOUTE SIMPLICITÉ



PRO 575

TFB57GLEC

CARACTÉRISTIQUES :

- CONTRÔLEUR PRO D2
- TECHNOLOGIE WIFIRE®
- TRANSMISSION DIRECTE D2®
- TURBOTEMP®
- SONDE DE CUISSON
- GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
- CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
- RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE

CARACTÉRISTIQUES :

3 960 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 8 KG
HAUTEUR : 135 CM | LARGEUR : 104 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 58 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE –
PRO 575**

RÉF. : BAC556



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 575/IRONWOOD 650**

RÉF. : BAC563



**PLAQUES DE RÉCUPÉRATION
(LOT DE 5) – PRO 575**

RÉF. : BAC566



**CAPTEUR DE
PELLETS TRAEGER**

RÉF. : BAC577

INFOS TRAEGER

Le barbecue au feu de bois le plus vendu au monde.



PRO 780

TFB78GLEC

CARACTÉRISTIQUES :

- CONTRÔLEUR PRO D2
- TECHNOLOGIE WIFIRE®
- TRANSMISSION DIRECTE D2®
- TURBOTEMP®
- SONDE DE CUISSON
- GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
- CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
- RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
- ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

CARACTÉRISTIQUES :

5 709 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 8 KG
HAUTEUR : 140 CM | LARGEUR : 122 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 66 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE – PRO 780

RÉF. : BAC557



TABLETTE FRONTALE RABATTABLE – PRO 780/IRONWOOD 885

RÉF. : BAC564



PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5) – PRO 780

RÉF. : BAC568



CAPTEUR DE PELLETS TRAEGER

RÉF. : BAC577

A photograph of a brown deer with small antlers standing in a forest. The deer is the central focus, looking directly at the camera. The background is a soft-focus forest with tall trees and green foliage.

LE GOÛT DE L'AVENTURE

Owen Beardsmore est un aventurier qui aime profondément profiter de l'instant présent. De préférence dans la nature, avec des amis et, surtout, avec sa famille. Grâce à son entreprise, Cervus, Owen a réalisé son rêve : il a transformé en gagne-pain sa passion pour la chasse et la vie en plein air. En tant que père de famille, Owen est également ravi qu'un de ses trois fils fasse partie de l'aventure au sein de Cervus.

Par Hanne Hedetoft

Photos de Cervus & Jmrocek | Dreamstime.com

« Dès leur plus jeune âge, nos fils ont été habitués à écouter des récits de chasse, avec des chiens débordant d'activité qui leur renflaient les jambes. Aujourd'hui, tous les trois sont des chasseurs passionnés », explique Owen. Ses fils sont Tom, l'aîné, Daniel et Will (le plus jeune). Titulaire d'un master en marketing, Daniel travaille désormais dans l'entreprise familiale et c'est une famille très soudée. Owen fait les présentations avec fierté : « Daniel crée du contenu pour le site web et aide nos clients avec des vidéos et des images pour promouvoir leurs marques. Tom est un chef gastronomique passionné, qui aime expérimenter sur le barbecue lorsque nous sommes réunis ».

Ils se retrouvent assez souvent, généralement dans le Staffordshire, en Angleterre, où Owen a sa maison. Depuis qu'ils ont acquis un Traeger il y a quelques années, la cuisine se fait au barbecue. Pour eux, il y a quelque chose de magique à se retrouver dehors en famille et à savourer le gibier qu'ils ont eux-mêmes chassé.

« Nous adorons ça. Même Will, qui habite maintenant à Londres, revient aussi souvent que possible pour nos dîners en famille », précise Owen.

CERCLE COMPLET

« Cervus » est le mot latin pour cerf. En Grande-Bretagne, il existe six espèces de cerfs. Trois d'entre elles sont endémiques alors que les trois autres ont été importées et relâchées dans la nature. Elles vont et viennent désormais librement dans la campagne britannique.

« Nous organisons des parties de chasse lors desquelles nous fournissons à nos clients tout l'équipement nécessaire et les guidons vers différents endroits et animaux. Nous aidons également plusieurs grandes marques de l'industrie du plein air à créer du contenu pour leur activité marketing et de promotion », explique Owen.

La troisième mission de l'entreprise consiste à gérer la population de gibier, essentiellement composée de cerfs. Cervus les analyse et les observe dans différentes zones, tout en veillant à leur régulation. Lorsque les cerfs deviennent trop nombreux dans

une zone donnée, le risque de décès d'animaux augmente, et la population doit donc être régulée.

« La chasse aiguisé vos sens. Vous ne faites plus qu'un avec la nature. C'est une expérience fantastique. En réduisant la population, nous assurons sa bonne santé, tout en permettant le développement d'autres espèces. »

Pour Owen Beardsmore, la chasse ne consiste pas à vaincre la nature avec un instinct de tueur.

« Selon moi, il s'agit de faire en sorte de conserver une nature abondante et florissante. Le soir, lorsque nous faisons un barbecue et mangeons un animal que nous avons abattu, nettoyé et cuit nous-mêmes, un cercle naturel s'est refermé. »

VIE À LA CAMPAGNE OU VIE EN VILLE – LES DEUX SONT POSSIBLES

L'amour d'Owen pour la nature remonte à son enfance. Il aimait rester dehors à regarder les oiseaux. À 12 ans, il a décroché un petit boulot au sein de l'élevage porcin local.

« Ici, j'ai fait la connaissance du garde-chasse, qui gérait la population de gibier de la région. Il ne s'agissait pas de chasser, mais d'être proche de la nature et d'en apprendre davantage sur sa biodiversité et son système écologique. C'était aussi l'envie de prendre soin de l'abondance de la nature et de l'habitat pour les animaux sauvages », explique Owen.

Il voulait lui-même être garde-chasse, mais son père estimait qu'il devait recevoir une « bonne éducation ». Le jeune Owen est donc devenu électricien. Au cours des années 1990 et au début des années 2000, il observe l'explosion des technologies du numérique et décide de développer cette activité dans l'entreprise où il travaillait pour en devenir quelques années plus tard le PDG.

« A Londres, la vie était trop stressante et lorsque l'occasion s'est présentée de pouvoir démissionner avec un peu d'argent je n'ai pas hésité une seconde. Au lieu de travailler avec des réseaux informatiques, Owen a utilisé son réseau extérieur pour créer Cervus.



Owen précise : « Honnêtement, je considérais surtout cela comme un passe-temps, mais l'entreprise a si bien fonctionné que nous pouvions en vivre ».

LA CAMÉRA EN ACTION

Aujourd'hui, Cervus possède une chaîne YouTube suivie par environ 17 millions de personnes.

« Nous devons être créatifs et nous remettre en question en permanence. Heureusement que Daniel est là pour me le rappeler tous les jours », s'exclame Owen en riant.

Il vit son rêve et ne pense pas à grand-chose d'autre. Peut-être à voyager davantage et à aller en Asie. Peut-être à découvrir une forêt tropicale. « La visite du parc national Kruger en Afrique du Sud, où j'ai pu faire un safari, a été l'une des expériences les plus inoubliables de ma vie. Je me voyais bien échanger le fusil contre une caméra. » Owen Beardsmore voyage beaucoup, surtout en Europe, où il a de nombreux amis proches. Il y a quelques années, à l'occasion d'un voyage en

Autriche, il a été pris dans une tempête de neige. « Heureusement, mon ami autrichien savait parfaitement ce qu'il fallait faire, mais il y a eu des moments où j'étais convaincu que notre heure avait sonné. Aujourd'hui, je ne suis plus aussi téméraire », reconnaît Owen, qui se considère plutôt comme sociable, spontané et aventureux.

Le lien et la camaraderie intense que l'on ressent en chassant ou en s'asseyant près du feu la nuit reste très important à ses yeux. Il en va de même pour les soirées en famille autour du barbecue.

« Le barbecue est facile et apporte une grande intimité à la famille. Le Traeger est simple à utiliser et la fumée des pellets de bois permet de cuire la plus succulente des viandes », apprécie Owen. Il ajoute qu'il attend déjà avec impatience les côtes de cerf que la famille prévoit de cuisiner au barbecue plus tard dans la soirée.

CHASSE À L'ÉPERVIER

« À l'époque, je chassais avec un épervier, ce qui constitue une expérience unique et fantastique. Il ne s'agissait pas tant de savoir si nous pouvions attraper ou non nos proies, mais plutôt d'entretenir ce lien particulier avec l'oiseau, ainsi que la proximité avec la nature. »

PLATS PRÉFÉRÉS AU BARBECUE

« J'adore le poulet en crapaudine et nous cuisons beaucoup de viande au barbecue à la maison. Mes fils sont de grands sportifs entre les marathons, le vélo et le rugby... ils ont besoin de protéines! », dit Owen en riant.



Recette de sucettes de chevreuil

Lorsque tu es prêt, démarre ton barbecue et préchauffe ton barbecue à 190 °C, le couvercle fermé, pendant 15 minutes.

Badigeonne uniformément les côtes avec de l'huile d'olive. Assaisonne ensuite généreusement avec du sel et du poivre ou le rub pour gros gibier de Traeger.

Dépose directement les côtes de venaison sur la grille du barbecue, os vers le bas.

Laisse cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 51 °C, si tu les préfères saignantes, avec le thermomètre à lecture instantanée Traeger inséré dans la partie la plus épaisse de la viande.

Retire du barbecue et laisse reposer la viande pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

Savoure cette délicieuse venaison sauvage, de préférence avec une bière fraîche et en bonne compagnie !

SÉRIE TOWN & TRAVEL

QUE TU SOIS SUR TON BALCON ou en pleine montagne, cette gamme portable a été conçue pour t'offrir une saveur de feu de bois où que tu sois.

COMPACT

Toutes les saveurs Traeger dans un format compact.

LE BARBECUE OÙ QUE TU SOIS

Parfait pour le camping, une caravane, un bateau ou la vie urbaine.



RANGER

TFT18KLD



CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR ARC
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE PAR INTERVALLES DE 5 DEGRÉS
SONDE DE CUISSON | MODE MAINTIEN AU CHAUD | COUVERCLE AVEC LOQUETS

CARACTÉRISTIQUES :

1 187,09 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 3,63 KG | POIDS : 27,22 KG HAUTEUR : 33,02 CM | LARGEUR : 53,34 CM | PROFONDEUR : 50,80 CM



PLAQUE EN FONTE INCLUSE

MADE IN  THE U.S.A.























DES PELLETS DE BOIS DUR 100% NATUREL

LES ACCORDS PARFAITS



PELLETS TRAEGER

IDÉAL POUR :

 POMMIER					
 NOYER					
MESQUITE					
 SIGNATURE					
					

RIEN DE TEL QUE LE GOÛT. LE BOIS N'EST PAS SEULEMENT LE CARBURANT, C'EST L'INGRÉDIENT SECRET.

BOIS DUR

CHEZ TRAEGER, NOUS MAÎTRISONS L'ART DES SAVEURS. Nous fabriquons tous nos pellets de bois dur entièrement naturels dans nos propres usines aux États-Unis pour superviser tout le processus de fabrication, en veillant à ce que nos pellets confèrent la saveur authentique du bois.

POMMIER
PEL343, 9,5 KG



FSC
SIGNATURE
PEL346, 9,5 KG



FSC
NOYER
PEL345, 9,5 KG



FSC
CERISIER
PEL347, 9,5 KG



MESQUITE
PEL336, 9,5 KG



PACANIER
PEL340, 9,5 KG



Le barbecue au feu de bois le plus vendu au monde exige les meilleurs pellets du marché. Le goût authentique ne s'obtient pas seul. Il provient de bois dur 100 % naturel, pour une fumée parfaite. Nos pellets sont fabriqués dans nos propres usines aux États-Unis. Conçus spécifiquement pour fonctionner avec les barbecues Traeger, nos pellets sont calibrés pour une régularité et des performances optimales à chaque utilisation.

Nos pellets sont également proposés avec différentes saveurs pour convenir à tous les types d'aliments. Les bois de fruitiers, comme le cerisier et le pommier, apportent une saveur sucrée et plus subtile qui convient parfaitement à la volaille, au porc, aux fruits de mer et à la pâtisserie. Les pellets aux saveurs plus intenses comme le noyer et le mesquite sont parfait pour le boeuf, le gibier et les légumes.

En livrant la toute nouvelle gamme de pellets certifiés FSC, Traeger franchit une nouvelle étape importante dans la protection de la nature, des animaux et de la forêt. La certification FSC est une garantie que le nombre d'arbres abattus n'entrave pas la régénération de la forêt.



TRAEGER PELLET SENSOR

**SURVEILLE LE NIVEAU DE
PELLETS À DISTANCE
GRÂCE À L'APPLICATION TRAEGER**



*Capteur de pellets inclus dans les modèles Timberline et Ironwood.

A photograph of a Traeger 'Que' sauce bottle and a large rack of ribs. The ribs are cooked and glazed with a dark, sticky sauce, resting on a wooden plank. The sauce bottle is dark with an orange label that reads 'TRAEEGER EST. 1987' and 'TRAEEGER 'QUE' BBQ SAUCE / SAUCE BARBEQUE / BBQ SAUCE'. A small white bowl of sauce is next to the bottle. Green leaves are scattered around the ribs.

UNE NOURRITURE JUTEUSE COMME JAMAIS AUPARAVANT

Il n'y a aucune limite à ce que tu peux cuisiner sur un Traeger. Pour commencer, nous vous avons sélectionné quelques délicieuses recettes. C'est une promesse, ta famille et tes amis s'en lècheront les doigts !

Par Pia Kromann
Photos de Montgomery



3-2-1 TRAVERS DE PORC AVEC SAUCE BBQ TRAEGER ET MAÏS AVEC BEURRE AUX HERBES

Nombre de personnes : 2

ÉQUIPEMENT POUR LE BARBECUE : Papier de boucher

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS DE CUISSON : 6 heures

TEMPÉRATURE DU BARBECUE : 90/130/150 °C

GRILLE DE CUISSON : Grille de cuisson inférieure

INGRÉDIENTS

CÔTES BBQ :

4 travers de porc

200 ml de moutarde de Dijon

50 ml d'huile d'olive

2 c. à soupe de rub Traeger pour marinade

1 c. à café de sel

1 c. à café de poivre

½ bouteille de sauce BBQ Traeger

ÉPIS DE MAÏS :

4 épis de maïs

50 g de beurre

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe d'herbes fraîchement hachées (basilic, thym, romarin)

1 c. à soupe de rub BBQ

1 c. à café de flocons de sel

½ c. à soupe de flocons de piment



CUISINE

Retire la peau argentée sur le dos des travers de porc. Prépare une marinade à partir de moutarde, d'huile d'olive, de sel, de poivre et de rub Traeger. Badigeonne les deux côtés des travers de porc avec la marinade et saupoudre d'épices BBQ. Laisse reposer pendant 30 minutes.

Pour préparer le maïs, mélange le beurre, l'huile d'olive, les herbes, les flocons de piment et les épices BBQ. Replie délicatement les feuilles et la barbe du maïs (la partie semblable à des cheveux sur le dessus). N'enlève que la barbe. Beurre le maïs. Replie les feuilles vers le haut et ferme les extrémités à l'aide de ficelle de cuisson.

BARBECUE

Règle le barbecue à 90 °C et fais cuire les travers de porc pendant 3 heures. Enveloppe-les dans du papier de boucher, règle le barbecue à 130 °C et laisse les cuire 2 heures supplémentaires. Règles ensuite le barbecue à 150 °C et déballer les travers de porc, puis fais cuire une heure supplémentaire. Badigeonne les travers de porc de sauce BBQ trois fois au cours de la dernière heure afin d'obtenir un glaçage beau et épais. Ajoute les épis de maïs pendant la dernière heure, en les retournant chaque fois que tu badigeonnes les travers de porc.

SERVICE

Accompagnes le tout avec une pomme de terre au four ainsi qu'une salade généreuse.

**PLUS DE
1 000 RECETTES
GRATUITES
SUR NOTRE APPLICATION TRAEGER**

HOMARD À LA GREMOLATA

Nombre de personnes : 4

ÉQUIPEMENT POUR LE BARBECUE :

Panier de barbecue

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 5 minutes

TEMPÉRATURE DU BARBECUE : 175 °C

GRILLE DE CUISSON : Grille de cuisson inférieure

INGRÉDIENTS

8 homards entiers

1 citron

2 c. à soupe de persil plat

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

1 c. à soupe d'huile d'olive

CUISINE

Zeste le citron.

Prépare la gremolata en coupant l'ail et le persil en dés et en les mélangeant avec l'huile d'olive.

Ajoute le jus de citron ainsi que le sel et le poivre.

Fends les homards et retirez l'intestin.

Dépose-les ensuite dans un panier de cuisson au barbecue et badigeonne-les de gremolata.

Saupoudre de zeste de citron.

BARBECUE

Règle le barbecue à 175 °C. Place le panier sur la grille et laisse cuire pendant 5 minutes.

SERVICE

Saupoudre de sel et de poivre.



FAUX-FILETS GRILLÉS, POMMES DE TERRE AU PARMESAN ET CAROTTES RÔTIES AU FENOUIL

Nombre de personnes : 4

ÉQUIPEMENT POUR LE BARBECUE :

2 plats pour barbecue

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS DE CUISSON : 45 minutes

TEMPÉRATURE DU BARBECUE : 110/260 °C

GRILLE DE CUISSON : Toutes les grilles

INGRÉDIENTS

FAUX-FILETS :

4 faux-filets, environ 225 g par pièce

4 gousses d'ail

Huile

Flocons de sel

POMMES DE TERRE :

500 g de pommes de terre grelot

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de beurre

Sel

Poivre

2 brins de romarin fraîchement haché

3 c. à soupe de parmesan râpé

CAROTTES :

500 g de carottes fraîches avec fanes

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de sucre

1 c. à café de graines de fenouil

1 c. à café de coriandre

½ c. à café de sel

2 c. à soupe de persil plat (pour le service)

CUISINE

Râpe l'ail. Badigeonne les faux-filets d'huile et de beurre, utilise une gousse d'ail par filet. Saupoudre de sel et de poivre.

Lave les pommes de terre et coupe-les en deux. Sèche-les et dispose-les sur un plat pour barbecue. Ajoute le beurre, l'huile, le romarin, le sel et le poivre.

Lave les carottes et retire les fanes. Place-les sur le second plat pour barbecue, arose d'huile d'olive et saupoudre de sucre, de graines de fenouil, de coriandre et de sel.

BARBECUE

Règle le barbecue à 110 °C et place les faux-filets sur la grille de cuisson inférieure. Pose la plaque contenant les pommes de terre sur le barbecue et laisse cuire les deux pendant 20 minutes.

Retire la viande du barbecue et réserve quelques instants.

Augmente la température à 250 °C et dispose les carottes sur la grille supérieure.

Laisse les carottes et les pommes de terre cuire pendant 15 minutes en remuant de temps à autre. Saupoudre les pommes de terre de parmesan.

Fais à nouveau cuire les faux-filets pendant 4 minutes de chaque côté tout en essayant d'atteindre une température à cœur de 54 °C.

Laisse-les reposer pendant 10 minutes avant de les découper.

SERVICE

Sers la viande avec des pommes de terre au parmesan et des carottes au fenouil. Saupoudre de persil plat.





ACCESSOIRES

ACCESSOIRES



HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE - TIMBERLINE

RÉF. TIMBERLINE 850 : BAC558
RÉF. TIMBERLINE 1300 : BAC559



HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE - IRONWOOD

RÉF. IRONWOOD 650 : BAC560
RÉF. IRONWOOD 885 : BAC561



INDISPENSABLE

Une housse protégera ton barbecue des éléments et prolongera sa durée de vie. Assure-toi que ton barbecue reste toujours couvert.



HOUSSE BARBECUE INTÉGRALE - SÉRIE PRO

RÉF. PRO 575 : BAC556
RÉF. PRO 780 : BAC557



TABLETTE FRONTALE RABBATABLE

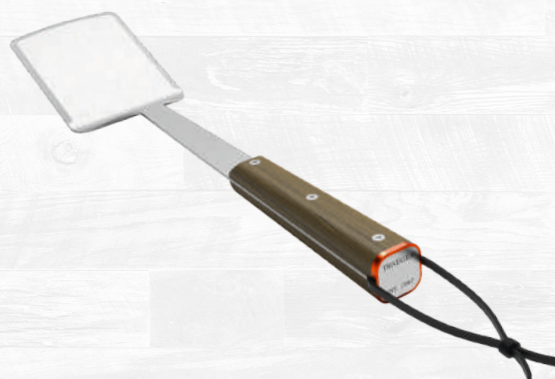
TABLETTE FRONTALE RABBATABLE - RÉF. PRO 575/IRONWOOD 650 : BAC563
TABLETTE FRONTALE RABBATABLE - RÉF. PRO 780/IRONWOOD 885 : BAC564



PLAQUES DE RÉCUPÉRATION (LOT DE 5)

RÉF. TIMBERLINE 850 : BAC570
RÉF. TIMBERLINE 1300 : BAC567
RÉF. IRONWOOD 650 : BAC565
RÉF. IRONWOOD 885 : BAC569
RÉF. PRO 575 : BAC566
RÉF. PRO 780 : BAC568
RÉF. RANGER : BAC571

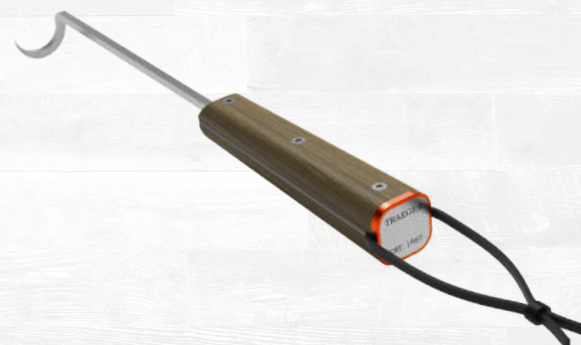
ACCESSOIRES



SPATULE
RÉF. : BAC531



PINCE
RÉF. : BAC530



PIC À VIANDE
RÉF. : BAC533



BROSSE DE NETTOYAGE
RÉF. : BAC537



CONSEIL TRAEGER

Les bons accessoires font la différence. Équipe-toi pour n'importe quelle situation.

SPATULE XXL
RÉF. : BAC532

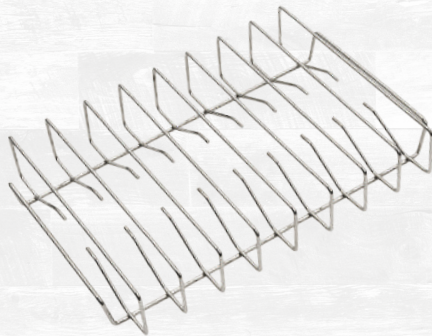
ACCESSOIRES



PLAQUE EN FONTE RÉVERSIBLE
50,8 X 22,8 CM
RÉF. : BAC382



PINCEAU EN SILICONE
RÉF. : BAC418



SUPPORT DE CUISSON POUR CÔTES
RÉF. : BAC584



TRAEGER x OREN
PAPIER DE BOUCHER 45,7 CM X 4,5 M
RÉF. : BAC427

CONSEIL TRAEGER

Veille à utiliser le nettoyant approprié pour ton barbecue afin de prolonger sa durée de vie.



NETTOYANT TRAEGER 100 % NATUREL
950 ML
RÉF. : BAC576

RUBS

BOÎTES EMPILABLES munies d'un couvercle à double usage, avec possibilités de remuer et de verser pour plus de commodité. Sans OGM | Sans gluten

RUB CÔTE DE BŒUF
RÉF. : SPC201



RUB VOLAILLE ET POISSON
RÉF. : SPC196



RUB SASKATCHEWAN
RÉF. : SPC198



RUB VÉGÉTARIENNES
RÉF. : SPC199



RUB JERKY
RÉF. : SPC197



RUB TRAEGER
RÉF. : SPC194



RUB PORC ET VOLAILLE
RÉF. : SPC193



RUB POULET
RÉF. : SPC202



RUB CAFÉ
RÉF. : SPC200



RUB BŒUF
RÉF. : SPC195



SAUCES

DES SAVEURS RICHES ET AUDACIEUSES désormais proposées dans des bouteilles en plastique durable pour une expérience BBQ inoubliable.

SAUCE BBQ ÉPICÉE TEXAS
RÉF. : SAU046



SAUCE BBQ TRAEGER 'QUE
RÉF. : SAU045



SAUCE BBQ SUCRÉE ET ÉPICÉE
RÉF. : SAU044



GLAÇAGE SUGAR LIPS
RÉF. : SAU047



SAUCE BBQ ABRICOT
RÉF. : SAU043





LE GUIDE TRAEGER DU BARBECUE LIVRE DE 40 RECETTES

Steak, sucettes de poulet, baby back ribs, saumon en crouste de sel, pommes de terre à la braise... découvrez les recettes créatives du chef Carlos inspirées des différents styles pratiqués par les pitmasters américains. Partagez les avec vos amis et savourez le vrai gout du feu de bois!



LAROUSSE



Charly Deslandes © Larousse



TOUT CE QUI PEUT ÊTRE CUIT PEUT ÊTRE CUISINÉ AU BARBECUE

Depuis plus de 25 ans, Pia Kromann contribue à la création d'une culture du barbecue au Danemark. Bien qu'aucun client n'ait semblé comprendre l'intérêt du barbecue à couvercle que son employeur a commencé à vendre dans les années 1990, l'intérêt de Pia est apparu immédiatement, et il ne s'est jamais éteint depuis. Elle est maintenant à la tête d'un site consacré à la culture du barbecue, grillall.dk, où elle transmet sa passion aux autres.

Par Hanne Hedetoft
Photos de Claus Peuckert

« Le fait d'être à mon compte plutôt qu'employée me permet de prendre mes propres décisions. Cela me convient parfaitement, surtout après 19 ans dans la même entreprise », explique Pia.

Elle vit dans la ville danoise d'Aarhus avec son mari et ses trois fils. Quatre fils même, en comptant le chien Cooper. Si tu ne prévois pas de visiter la « ville du sourire », tu peux également rencontrer cette fêreuse de barbecue dans son propre univers digital « Grill All ». Elle y inspire les lecteurs avec ses recettes et ses conseils, mais aussi à travers des cours et des événements. À la fois ceux auxquels elle participe pour trouver de l'inspiration, que ceux qu'elle organise.

« Année après année, j'ai organisé de nombreux événements autour du barbecue. Je participe à chacune de leurs étapes, de l'idée générale à l'exécution pratique, où je m'occupe de la réalisation des plats. »

DU PETIT DÉJEUNER AUX CASSE-CROÛTES DE FIN DE SOIRÉE

Pia Kromann appelle son univers « Grill All » (Grille tout) parce qu'elle y croit sincèrement. Chez elle, tout est cuisiné au barbecue.

« J'ai l'habitude de dire que la seule chose que je ne peux pas faire cuire sont les céréales, mais je peux faire un porridge à la place », explique-t-elle en souriant.

Le bœuf haché, la purée de pommes de terre et toutes sortes de légumes sont cuits au barbecue, qu'elle allume cinq fois par semaine. Et de préférence plusieurs fois par jour. Elle s'est même fait expédier un barbecue italien qu'elle avait découvert pendant ses vacances en Italie.

« J'ai l'habitude d'allumer le barbecue pour faire cuire le pain pour le petit déjeuner, et je m'en sers aussi pour cuire des petits pains et des gâteaux. Le fait d'être dehors me donne un sentiment de liberté, je ne le ressens pas comme un obstacle. » Même si le temps au Danemark n'est pas toujours propice à cela, loin de là.

Pia a accroché une veste imperméable à côté de la porte du jardin, afin de faire face à n'importe quel temps, de la pluie à la neige.

« Garder un œil sur la nourriture en cas de mauvais temps n'est pas un problème avec le Traeger, car il est connecté au Wi-Fi. Il est donc toujours possible de surveiller le barbecue et les aliments tout en restant au chaud. »

LE COUP DE Foudre

Elle a découvert le plaisir des fourneaux dans sa maison d'enfance, où elle cuisinait dès son plus jeune âge et a été encouragée à tester de nouvelles recettes. Alors qu'elle travaillait chez Gardena, qui vend des outils de jardinage et d'autres équipements pour la vie en plein air, elle a rencontré l'amour de sa vie (ainsi que son futur mari, dont elle est également folle).

« Personne ne semblait comprendre ce barbecue équipé d'un couvercle. Moi non plus, mais j'étais intriguée. J'ai aimé l'idée d'être à l'extérieur et d'éviter toute la fumée et le désordre que la cuisine engendre habituellement. J'ai donc acheté mon petit barbecue rouge », se remémore Pia.

Elle n'a depuis jamais cessé de cuisiner au barbecue, dont elle est reconnue aujourd'hui comme l'une des meilleures spécialistes en Europe. Elle a également participé à des compétitions pendant plusieurs années, et a notamment terminé deuxième des championnats du Danemark dans la catégorie pizza.

« La compétition n'est pas l'aspect le plus important. Pour moi, l'effort n'a pas à être mesurable, et je n'éprouve pas le besoin d'être meilleure que tout le monde. Je veux juste progresser et aider les autres personnes à affiner leurs compétences », explique-t-elle.

Lorsqu'on lui demande ce qu'elle pense du fait d'être une femme dans un milieu dominé par les hommes, elle rit et révèle que, dans son travail, traiter avec les hommes revient à utiliser la cuisson indirecte.

« Avec certains hommes, je dois être plus humble. Je le sens. Mais j'ai remarqué que je pouvais les atteindre par le biais de leurs femmes. De cette manière, ils reçoivent le traitement Kromann, mais de façon plus subtile. »



QUESTIONS - RÉPONSES :

SI TU ÉTAIS UN ACCESSOIRE BARBECUE, QU'EST CE QUE TU SERAIS ?

Je serais simplement le barbecue lui-même.

COMMENT TE DÉCRIRAIS-TU EN TROIS MOTS ?

Créative, empathique et exigeante. J'attends beaucoup des autres.

DANS QUEL SECTEUR TRAVILLERAI-TU SI TU N'ÉTAIS PAS DANS LE BARBECUE ?

J'aimerais travailler avec les gens d'une manière différente, en tant qu'infirmière ou sage-femme.

PIA ET KAROLINE

Tu connais peut-être le film *Julie et Julia*, avec Meryl Streep et Amy Adams ? Il est inspiré d'un blog de Julie Powell qui, au début des années 2000, s'est lancée dans la réalisation en 365 jours des 524 recettes du légendaire livre de Julia Child « *Mastering the Art of French Cooking* ». Dix ans avant ce film, Pia a entrepris une expérience similaire.

« Lorsque j'ai acheté mon petit barbecue rouge, j'ai dû apprendre à m'en servir. J'y ai réfléchi et j'ai décidé de réaliser toutes les recettes d'un livre de cuisine danois classique, *Karolines Kogebøger* », se souvient Pia. Le choix de *Karolines Kogebøger* était basé sur le fait que les recettes sont composées de plats du quotidien, faciles à préparer. Aujourd'hui encore, une cuisine simple et délicieuse est toujours ce qui parle le plus à Pia Kromann.

« Avec notre vie quotidienne bien remplie où nous devons aider nos enfants avec leurs devoirs et faire la lessive en rentrant du travail, le barbecue doit être simple », explique-t-elle.

Elle espère également que des recettes faciles inciteront les gens à passer plus de temps à trouver des produits sains de bonne qualité.

« Impliquer ses enfants dans la préparation des ingrédients et pendant la cuisson est également une bonne idée. La plupart des enfants trouvent cela amusant. »

PIA & LE PRINCE

Au premier regard, on ne dirait pas que Pia Kromann est une véritable passionnée de barbecue, car elle est très mince. « Je mange beaucoup de gâteaux ainsi que d'autres friandises, et je teste de nouvelles recettes et expériences tout au long de la journée. J'ai toujours fait beaucoup de sport et j'adore courir. Je fais de mon mieux pour rester en forme », affirme Pia Kromann. Depuis son enfance, elle a toujours été aussi active. Elle a grandi dans la superbe région de Skagen, la partie la plus septentrionale du Danemark. Quiconque prétendrait que Pia n'est pas une passionnée de grillades n'a pas entendu parler de son gril italien, ou de l'histoire du jour où elle est allée skier avec sa famille et a apporté son barbecue au chalet. Elle l'a transporté sur ses genoux pendant l'intégralité du voyage en voiture depuis le Danemark.

« Nous manquions déjà de place à cause de la poussette. Je voulais l'emmener pour cuire notre dinde de Noël, même s'il faisait -20 °C dehors », se souvient-elle. Les histoires insolites avec Pia et un barbecue ne manquent pas. Ou peut-être plusieurs barbecues. Pourtant, la chose la plus folle qu'elle ait



TOUT CE QUI PEUT ÊTRE CUIT PEUT ÊTRE CUISINÉ AU BARBECUE



jamais faite est d'avoir eu des enfants. « Je sais que c'est un cliché, mais c'est la vérité. C'est incroyable d'être responsable de trois autres êtres humains », affirme cette fière maman.

Ses nombreuses années en tant que passionnée de barbecue ont également engendré leur lot de rencontres avec d'autres férus de barbecue, aussi fins gourmets que Pia Kromann.

« J'ai rencontré le prince Henrik lors d'un événement, lors duquel nous avons discuté de barbecue entre gourmets. Le prince aimait découvrir les saveurs de différents aliments, et il a aussi fumé différents plats sur le barbecue », explique-t-elle.

INSPIRATION PROFESSIONNELLE

L'une des premières sources d'inspiration de Pia Kromann a été le couple Jan et Miriam Glæsel, qui ont publié une série de livres de cuisine au barbecue. Il lui arrive aussi désormais de s'inspirer d'une belle photo dénichée sur Pinterest.

« La stimulation visuelle a une grande importance pour moi et je n'ai aucun problème à élaborer une recette à partir d'une photo qui me parle. C'est une façon amusante et ludique de travailler et cette liberté est nécessaire pour faire des erreurs. Sinon, tout le processus créatif est ruiné », explique-t-elle.

Elle travaille actuellement sur un livre de cuisine et a pour ambition de développer son propre équipement de barbecue haut de gamme, des livres de recettes aux accessoires.

« Je veux pouvoir dire aux gens qu'il est fantastique d'aller dehors après une longue journée de travail et de faire le plein d'air frais tout en cuisinant. De plus, la cuisine au barbecue est simple et délicieuse. »

Pour Pia Kromann, c'est particulièrement vrai avec la cuisine au barbecue à pellets, dont la température peut être contrôlée avec une grande précision.

« Pour moi, le fait de pouvoir utiliser mon temps de façon plus proactive après avoir mis les aliments dans le barbecue a été une prise de conscience. Je peux aller courir et surveiller le barbecue grâce au Wi-Fi. Je peux même réduire la chaleur pendant mon footing. Cela m'offre énormément d'opportunités », se félicite-t-elle.

Pia Kromann a saisi l'occasion de vivre son rêve et de sa passion. En tant que professionnelle du barbecue, sa plus grande ambition est de faire naître cette passion chez les autres.

COMPARATIF DES BARBECUES

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ?



	PRO 575	PRO 780	IRONWOOD® 650	IRONWOOD® 885	TIMBERLINE® 850	TIMBERLINE® 1300
RÉFÉRENCE PRODUIT	TFB57GLEC	TFB87BGLEC	TFB65BLFC	TFB89BLFC	TFB85WLEC	TFB01WLEC
SPÉCIFICATIONS						
GRILLE PRINCIPALE (CM)	55.88 L x 48.28 P	76.2 L x 48.26 P	55.88 L x 48.26 P	76.2 L x 48.26 P	55.88 L x 40.64 P	86.36 L x 103.23 P
2ND GRILLE (CM)	55.88 L x 17.78 P	76.2 L x 17.78 P	55.88 L x 26.67 P	76.2 L x 26.67 P	55.88 L x 35.56 P	86.36 L x 35.56 P
3È GRILLE (CM)	-	-	-	-	55.88 L x 22.86 P	86.36 L x 22.86 P
SURFACE DE CUISSON TOTALE (CM²)	3709.9	5032.25	4193.54	5709.67	5483.86	8387.08
CAPACITÉ RÉSERVOIR (KG)	8.16	8.16	9.07	9.07	10.89	10.89
DIMENSIONS (CM)	104.14 L x 68.58 P x 134.62 H	121.92 L x 68.58 P x 139.7 H	114.3 L x 66.04 P x 119.38 H	134.62 L x 66.04 P x 119.38 H	116.84 L x 68.58 P x 121.92 H	147.32 L x 68.58 P x 121.92 H
LARGEUR CUVE (CM)	55.88	76.2	55.88	76.2	55.88	86.36
COULEURS	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR
CARACTÉRISTIQUES						
CONTRÔLEUR	PRO D2 AVEC WIFIRE®	PRO D2 AVEC WIFIRE®	IRONWOOD D2 AVEC WIFIRE®	IRONWOOD D2 AVEC WIFIRE®	TIMBERLINE D2 AVEC WIFIRE®	TIMBERLINE D2 AVEC WIFIRE®
SONDE DE CUISSON	X	X	X	X	X	X
COMPARTIMENT DE STOCKAGE POUR LA SONDE			X	X	X	X
TRAEGER TURBOTEMP®	X	X	X	X	X	X
GRILLGUIDE®	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	X	X	X	X
SYSTÈME TRU CONVECTION®			X	X	X	X
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®			X	X	X	X
MODE SUPER SMOKE			X	X	X	X
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD	X	X	X	X	X	X
TRAEGER PELLET SENSOR			X	X	X	X
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	X	X	AJUSTABLE SUR 2 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 2 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 3 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 3 NIVEAUX
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE: FUMER/SAISIR			X	X	X	X
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE					X	X
CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	X	X	X	X		
SYSTÈME DE VIDANGE AVEC TRAPPE AIMANTÉE	X	X	X	X	X	X
ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE			DOUBLE PAROI LATÉRALE	DOUBLE PAROI LATÉRALE	DOUBLE PAROI EN ACIER INOXYDABLE	DOUBLE PAROI EN ACIER INOXYDABLE
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ					X	X
TABLETTE LATÉRALE EN INOX AVEC CROCHETS			X	X	X	X
TABLETTE FRONTALE EN INOX					X	X
PLANCHE À COUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU					X	X
CROCHET POUR CÂBLE D'ALIMENTATION					X	X
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT		X	X	X	X	X

COMPARATIF DES CONTRÔLEURS

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ?



PRO D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

IRONWOOD D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

TIMBERLINE D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®

CARACTÉRISTIQUES	PRO D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®	IRONWOOD D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®	TIMBERLINE D2 AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®
MODÈLES ÉQUIPÉS DE CE CONTRÔLEUR	PRO 575 PRO 780	IRONWOOD 650 IRONWOOD 885	TIMBERLINE 850 TIMBERLINE 1300
COMPATIBLE AVEC WI-FI	X	X	X
PLAGE DE TEMPÉRATURE	75° - 260° C	75° - 260° C	75° - 260° C
TEMPÉRATURE AJUSTABLE PAR INTERVALLES DE 5° C	X	X	X
ALGORITHMES TURBOTEMP®	X	X	X
GRILLGUIDE® VIA LE CONTRÔLEUR ET L'APP TRAEGER	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	X	X
MINUTEUR	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	X	X
MODE SUPER SMOKE		X	X
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	X	X
TRAEGER PELLET SENSOR		X	X
ANTENNE WI-FI ÉTENDUE			X

CHEZ NOUS C'EST PERMIS DE JOUER AVEC LA NOURRITURE.

WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD

SUIS-NOUS

PARTAGE TA PASSION ET PUBLIE TES CRÉATIONS SUR
#TRAEGERFRANCE

VISITE [TRAEGERGRILLS.COM](https://traegergrills.com) OU TÉLÉCHARGE L'APPLICATION TRAEGER
SUR IOS OU ANDROID POUR ACCÉDER À DES MILLIERS DE RECETTES



@TRAEGERGRILLSEUROPE OU @TRAEGERGRILLS

CONTACT SERVICE CLIENT
+ 33 5 59 56 57 22
SERVICECLIENT@LEMARQUIER.COM

CONTACT SERVICE CONSOMMATEUR
+ 33 5 59 56 60 70
SERVICECONSOMMATEUR@LEMARQUIER.COM

CONTACT SERVICE APRÈS-VENTE
+33 5 59 56 60 70
SAV@LEMARQUIER.COM



TRAEGER[®]
WOOD FIRED GRILLS

Traeger décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions dans les textes et descriptions de produits ainsi que dans les références des articles.

Copyright © 2021 par Traeger Grills Europe. Tous droits réservés. Toute reproduction, distribution ou transmission de textes ou de photos, sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit, est interdite sans l'accord écrit préalable de l'éditeur.



**IKKE RETTET,
DA DEN IKKE ER MED I MAGALOGET PÅ FRANSK**

RETTELSER LIGGER HER:

4230 - TRAEGER MAGALOG 2021_FR_1_PROOF_20210310_4

**MANG
RETTE
FRA MA**

LES PIRATES À L'ASSAUT DE LA CULTURE BBQ

Ils aiment recevoir leurs amis, encourager l'équipe de football locale et se promener avec leurs chiens. Il y a cinq ans, ils ont acheté leur première caravane, et depuis, ils adorent camper. En fin de compte, Eva et Mica Gerharz-Gonzales sont passionnés par la vie en plein air. Associez cette passion avec leur amour partagé pour la nourriture et vous obtiendrez la recette d'une authentique fascination pour le barbecue, ainsi que du blog GoodFoodPirates.

Par Hanne Hedetoft
Photos de GoodFoodPirates

Tout a commencé en 2003. Lorsqu'il était plus jeune, Mica jouait les prolongations à la nuit tombée en tant que DJ de musique électronique, tout en travaillant pendant la journée. Et c'est à l'occasion d'une soirée extraordinaire qu'il a rencontré Eva.

« Il s'occupait de la musique sur laquelle je dansais aussi », se souvient Eva en riant. Avant de rencontrer son mari et d'avoir trois filles et deux chiens, elle aimait se rendre dans des festivals de musique et aller danser avec ses amis.

Les deux jeunes s'aimaient profondément. Il leur a pourtant fallu sept ans pour passer aux choses sérieuses et entamer une véritable relation.

« Lorsque l'Allemagne a perdu contre l'Espagne en 2010, j'ai salué les Allemands dans un message sur Facebook. Ça ne s'est pas mal commenté », se souvient Eva, qui n'était pas avec moi sur le fait que l'Allemagne ait perdu, malgré la défaite ».

Le désaccord est dû aux différences de culture allemande et un père allemand. Mais au moins qu'ils sont ensemble. Ils ont vécu sept ans à Frechen, près de Hambourg, avec leurs chiens. Aujourd'hui, ils sont sur la même longueur d'onde pour supporter le F.C. Cologne.

UN HAVRE DE PAIX DANS UNE VIE BIEN REMPLIE
Tous deux sont de jeunes quarantennaires et vivent une vie bien remplie entre des emplois passionnants, leurs enfants et leurs animaux. Eva, qui rêvait de travailler dans un laboratoire lorsqu'elle était enfant, est directrice des exportations de la multinationale LD Didactic, qui développe des équipements de laboratoire pour les écoles et les universités. Mica a suivi une formation de mécanicien avant de franchir un palier pour devenir ingénieur. Il occupe aujourd'hui un poste d'ingénieur en développement chez Ford Motor Company.

« Ces dix dernières années, nos vies sont devenues plus chargées, ce qui constitue l'une des

principales raisons pour lesquelles nous nous sommes pris de passion pour le barbecue. C'est facile et rapide à faire. Avec le Traeger, vous obtenez une fumée nette et agréable au parfum incroyable. Et il est facile à nettoyer », explique Mica.

« Nous aimons cuisiner et cuire au barbecue. Tout est possible avec un Traeger, qu'il s'agisse de gâteaux, de pain, de rôtis... Il suffit d'une minute pour que le barbecue chauffe », affirme Eva, avant d'ajouter qu'ils partagent une autre passion. Celle de dénicher de superbes nouveaux accessoires.

« Nos amis trouvent que nous exagérons peut-être un peu en matière de nouveaux gadgets et accessoires. Que ce soit pour le barbecue, la caravane, et bien d'autres choses », admet Mica. Tous deux ont toujours aimé la bonne nourriture. « Lorsque j'étais enfant, je rejoignais ma mère dans la cuisine. Je voulais apprendre à cuire, à rôtir et à frire », se remémore Eva.

« À l'âge de 13 ans, j'avais déjà commencé à cuisiner pour mes parents », ajoute Mica.

LE COUP DE Foudre

Ils se souviennent du barbecue comme d'un élément essentiel de leur enfance.

À l'époque, le choix de barbecues était loin d'être aussi vaste qu'aujourd'hui. « Cela n'allait pas beaucoup plus loin que des saucisses carbonisées et de la viande sèche », s'exclament-ils en chœur.

En 2019, un événement a bouleversé leur approche du barbecue. Alors qu'il a fallu sept ans au couple pour entamer une relation, le coup de foudre a été immédiat quand ils ont vu un Traeger lors du plus grand salon du monde dédié au jardinage, le SPOGA+GAFA à Cologne.

« Un cousin installé dans le Colorado nous en avait déjà dit quelques mots. Nous étions intéressés par le barbecue aux granulés de bois, mais, lors du salon, nous avons pu découvrir le Traeger de nos propres yeux. Et pour couronner le tout, nous avons vécu une expérience agréable sur leur stand », détaille Mica.



LES PIRATES À L'ASSAUT DE LA CULTURE BBQ



MANG
RETTE
FRA MA

« J'ai simplement adoré le petit cochon rose », dit Eva dans un éclat de rire, en se référant au Traeger Pink Lil' Pig Pellet Grill, un barbecue en forme de cochon.

Le barbecue Traeger occupe une place centrale dans leur blog, GoodFoodPirates, à propos duquel nous pouvons préciser qu'il s'agit d'un blog à la fois calme et convivial. Aujourd'hui, nous utilisons le mot « pirate » pour désigner quelqu'un de rebelle, qui trace sa route. Voilà une chose que le couple a accomplie. Depuis 2017, Mica et Eva partagent avec le monde entier leur passion pour le barbecue et la vie en plein air par le biais de GoodFoodPirates.

« Nous rencontrons d'autres blogueurs à la maison et cuisinons des plats ensemble », explique Mica, ajoutant que son mari et qu'elle en possède des pirates.

UNE PASSION POUR L'ACHAT LOCAL

En premier lieu, tout est une question d'aliments délicieux simples à cuisiner. Mais concernant Eva et Mica, il est essentiel de noter qu'ils achètent la plupart de leurs produits localement.

« Ici, à Cologne, nous pouvons acheter de la viande, des légumes et d'autres produits d'excellente qualité directement auprès d'agriculteurs biologiques de la région. Et même lorsque nous consommons de la viande qui n'est pas produite par ici, nous l'achetons chez notre boucher pour soutenir les entreprises locales et éviter les emballages inutiles », explique Eva.

Naturellement, il n'est pas toujours possible d'acheter local. Néanmoins, le couple se procure actuellement 80 % de ses produits auprès de fournisseurs de proximité.

« Nous n'essayons absolument pas faire la morale, tout comme d'ailleurs avec notre blog GoodFoodPirates. Nous voulons simplement inciter d'autres personnes à voir à quel point il est simple et amusant de préparer différents aliments sur le barbecue », affirme Mica tout en ajoutant :

« Nous avons simplement été séduits par le mode de vie Traeger dans son ensemble, ainsi que par l'opportunité de rencontrer des gens venus de tous les horizons et d'échanger des conseils, des astuces et des recettes. Même si nous faisons cela depuis quelques années, il y a encore beaucoup de choses que nous avons hâte de découvrir dans l'univers de Traeger. »

IGNER
ELSER
MANUEL



TROIS MOTS À PROPOS D'EVA – PAR EVA

Mère, drôle et passionnée de cuisine
... et vous pouvez ajouter « heureuse d'avoir utilisé plus de trois mots ».

TROIS MOTS À PROPOS DE MICA – PAR MICA

Drôle, gourmet, père.

SPOGA-GAFA

Créé en 1973, le salon est organisé chaque année à Cologne. C'est la plus grande foire au monde consacrée au secteur du jardinage et des loisirs.