

LAMBOING Beni Blaser a participé à de nombreux concours de grillades avec succès

Le grill n'a plus de secrets pour lui

PARZIVAL MEISTER
 TRADUCTION MARCEL GASSER

Beaucoup prétendent que le véritable sport national, en Suisse, c'est la grillade. Il suffit de partager quelques instants avec Beni Blaser, fondateur du «Seeland Barbecue Team», pour se rendre compte que la grillade est une activité tout sauf banale. Qu'on se le tienne pour dit: la grillade est un sport, un art, un rite. Il ne suffit pas de placer un morceau de viande sur le grill et d'attendre que ce soit cuit. Le chemin qui mène à la perfection est en effet semé d'obstacles, que seuls les plus avisés maîtrisent souverainement. Le degré de cuisson et le goût dépendent en effet d'un certain nombre de paramètres. Après la présentation des ustensiles, combustibles, herbes aromatiques, ingrédients, marinades, sauces et garnitures, Beni Blaser se présente comme un

autodidacte. Il a appris seul et sur le tas tout ce qu'il sait sur l'art de griller juste. Certes, son apprentissage de cuisinier et de traiteur le prédisposait aux succès futurs. Durant onze ans, il a dirigé un service de traiteur à Bienne, une activité qui l'a souvent placé derrière le grill.

Troisième européen

Mais c'est la lecture d'un article paru en 2001 dans le «Schweizer Illustrierte» qui lui a donné l'idée de se spécialiser dans le barbecue. Il présentait en effet «Grill-Ueli», le champion de Suisse en titre de la spécialité. «Cela m'a donné l'envie de me mesurer aux meilleurs», explique Beni Blaser. La même année, il s'inscrivait aux championnats d'Europe de barbecue et fondait, avec son épouse et un collègue, le «Seeland Barbecue Team». Trois mois avant la compétition, il a reçu le menu que devaient ma-

triser les candidats. L'équipe s'est donc préparée: lecture de livres spécialisés, création de recettes et entraînement quotidien sur le grill. Les efforts consentis ont payé, puisque les Seelandais ont terminé à la troisième place dans la catégorie «beef». Depuis, le trio dispute régulièrement des championnats de grillade, mais plus tellement sur la scène internationale, «par manque de temps». La dernière grande compétition disputée par Beni Blaser remonte à 2005, en Allemagne, où il a fini à la 27^e place sur 63 participants. En 2002, il avait obtenu un excellent cinquième rang catégorie «chicken» et «beef» aux championnats du monde, disputés cette année-là aux USA. Lors des championnats de Suisse, les Seelandais sont toujours montés sur le podium, mais n'ont jamais remporté le titre national. «Je ne le prends pas mal, précise Beni Blaser, déjà très fier d'avoir régulièrement fait partie des meilleurs. Et puis dans ma carrière, j'ai battu des champions du monde, des champions d'Europe et des cuisiniers professionnels».

Transmission de son expérience

Agé aujourd'hui de 51 ans, il est lui-même devenu un vrai pro, un traiteur spécialisé dans le barbecue. Avec son fidèle «Smoker», il se déplace de fête en réception, ou alors donne des cours sur l'art de griller. Que ce soit dans les compétitions ou dans les cours, la plupart des champions de la grillade sont des hommes. Est-ce à dire que le barbecue, et la philosophie qui l'accompagne, n'intéresse pas les femmes? «Je crois que les hommes aiment bien ça, parce qu'ils pensent que c'est une



Beni Blaser, le grand maître de la grillade, à l'œuvre. ADRIAN STREUN

activité simple et qu'ils seront à la hauteur pour l'effectuer, se risque-t-il en guise d'explication. Mais ils se trompent lourdement». La répartition traditionnelle des rôles est d'ailleurs en vigueur chez les Blaser: c'est Beni qui est au grill, son épouse Cora s'occupant de tout le reste. Et elle le fait très bien, puisqu'elle a remporté en 2006 le titre de «Miss Barbecue» de la Swiss Barbecue Association.

Nouveaux centres d'intérêts

Aujourd'hui, Beni et Cora Blaser ont diversifié leurs activités. Depuis Lamboing, où ils habitent depuis plus de dix ans, ils organisent en effet des trekkings avec des lamas et des ânes. Ils proposent des excursions (d'une demi-journée à quatre jours), qu'ils combinent bien entendu avec des soirées barbecue. Ils ont acheté leurs premiers lamas en 2002, «juste comme ça, parce que nous avions une écurie». Ils ont eux-mêmes dressé ces animaux pour en faire des compagnons de randonnée. Les ânes sont venus plus tard, en 2009, pour permettre aux randonneurs fatigués de monter de temps à autre sur leur dos. Les six lamas et les quatre ânes partagent aujourd'hui l'étable avec trois alpagas (des camélidés originaires des Andes) et 90 moutons de deux races distinctes: des moutons de Ouessant (moutons nains), que Beni Blaser qualifie de tondeuses écologiques, et quelques moutons de montagne, dont le destin est de finir, tôt ou tard, chez le boucher. ●

Liens www.barbecue-service.ch;
 www.lamatrekkingtessenberg.ch;
 www.zwergschafe.ch

Littérature spécialisée

TROIS INCONTOURNABLES Beni Blaser a acquis l'essentiel de son savoir dans les livres. Il en recommande trois. Le premier s'intitule «La Bible Weber du Barbecue», de Jamie Purviance, un Américain considéré comme le gourou du grill. On y trouve 160 recettes à tester sur grils à gaz ou au charbon de bois, les rudiments techniques pour une grillade réussie, les tables de températures et les préparations. Incontournable. Le second porte le titre on ne peut plus évocateur de «Planète Barbecue», œuvre d'un autre Américain: Steven Raichlen. C'est une bible qui plaira aux débutants et aux professionnels, avec ses 235 recettes provenant de 60 pays du monde entier. Le troisième ouvrage émane d'un Suisse, Ueli Bernold, plus connu sous le sobriquet de «Grill-Ueli». C'est d'ailleurs le titre porté par son livre: «Grill-Ueli», qui contient 72 recettes décrites simplement et richement illustrées. Beni Blaser estime que les deux premiers ouvrages sont des standards qui s'adressent à ceux qui souhaitent s'initier aux subtilités du grill. Le troisième présuppose déjà une certaine expérience. ●

PUBLICITÉ

Les vendredi 22 et samedi 23 juillet 2011

20%

sur toutes les bières!*

*non cumulable avec d'autres bons. Jusqu'à épuisement des stocks.

La qualité à prix discount!

Actions validables dans les succursales du 20 au 26 juillet 2011. Jusqu'à épuisement des stocks. Abonnez-vous maintenant: www.denner.ch/newsletter

Nectarines
provenance indiquée sur l'emballage, 1 kg

1.75

Raisin blanc
en cageot, provenance indiquée sur l'emballage, 2 kg

4.95

Œufs suisses du 1^{er} août
d'élevage au sol, cuits et teintés, 6 pièces de 53 g+

2.95

21% de rabais

au lieu de 3.75

Vega Libre Reserva
2007, D.O. Valencia, Espagne, 6 x 75 cl

29.85

au lieu de 59.70

Le Charme d'Oc Cabernet Sauvignon/Syrah
2010, Pays d'Oc IGP, France, 6 x 75 cl

17.70

au lieu de 35.40

La Tour des Dames Grenache rosé
2010, Pays d'Oc IGP, France, 6 x 75 cl

26.70

31% de rabais

au lieu de 38.70

Ariel liquide
• color & style
• regular
80 lessives, 5,6 litres

19.90

au lieu de 39.80

Le discounter suisse