



FEUX ET CUISINE

CUISINER EST UN ART QUI PREND UNE ENVERGURE PARTICULIÈRE LORSQUE CELUI-CI EST PRATIQUÉ EN PLEINE NATURE. UN FEU DE BOIS, QUELQUES USTENSILES, UN PEU DE MÉTHODE, ET LE REPAS DEVIENT UNE FÊTE.

SÉLECTIONNER LE COMBUSTIBLE

LES COMBUSTIBLES SOLIDES

- > **Les combustibles solides d'origine animale** (excréments d'herbivores, os et cire) ont un rendement généralement faible. Ils produisent beaucoup de fumée et dégagent une forte odeur.
- > **Les combustibles solides d'origine végétale** regroupent le bois et le charbon de bois qui ont un fort rendement calorifique et les herbes sèches, la paille et les feuilles mortes dont la combustion dégage beaucoup de fumée.
- > **Les combustibles solides d'origine minérale** (houille, lignite, tourbe, paraffine et stéarine) sont très rares à la surface du sol mais ont un pouvoir calorifique bien supérieur. Il faut dépasser les 500° C pour les enflammer.

LES COMBUSTIBLES LIQUIDES

- > **D'origine animale**, les graisses ont une combustion lente et dégagent des odeurs et des fumées (lampe à huile).
- > Parmi **les combustibles d'origine végétale**, les huiles possèdent les mêmes propriétés que les graisses. Les alcools peuvent servir pour allumer des feux, mais leur utilisation, dangereuse, est totalement à proscrire dans le cadre d'un camp dans la nature.
- > **Les combustibles liquides** d'origine minérale regroupent les distillats liquides du pétrole (essence, huile, fuel, pétrole lampant, etc.) et ont la propriété de s'enflammer très rapidement en dégageant de fortes vapeurs toxiques. Ils sont également à proscrire.
- > **Les combustibles gazeux** (butane, propane) sont conditionnés en bonbonnes pour faciliter leur transport. Utilisés dans des conditions normales, ces combustibles, alliant sécurité et commodité, viennent se substituer aux feux de bois, pour cuisiner ou pour s'éclairer, lorsqu'il n'est pas possible de

faire autrement.

LES QUALITÉS CALORIFIQUES DES BOIS COURANTS

> **Pour allumer** : aubépine, aulne, bouleau, bruyère, coudrier, peuplier, pommes de pin, saule, sureau.

> **Pour faire un réflecteur de chaleur** : chêne, érable, orme, peuplier vert.

> **Pour faire des braises** : alisier, aubépine, aulne, bouleau, charme, chêne, érable, frêne, hêtre, noyer, olivier, orme, robinier, sorbier.

> **Pour avoir de la flamme** : bouleau, charme, épicéa, hêtre, pin, sapin, saule, tilleul.

> **À éviter : le châtaignier (étincelles), le platane (éclats), le cèdre (fumée).**

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES QUALITÉS DE COMBUSTION DES ESSENCES COMMUNES

Bois durs à utiliser pour la cuisine et le chauffage

Essence	Utilisation
Orme	Chaleur importante et combustion lente, s'utilise vert comme réflecteur de foyer
Charme	Très bon combustible, bonnes braises et flammes vives
Hêtre	bon combustible, bonnes braises et flammes claires
Érable	bon combustible et belles flammes, s'utilise vert comme réflecteur de foyer
Frêne	bonne combustion lente et très bonnes braises
Chêne	Combustion lente excellente avec une tendance à charbonner, bon réflecteur à l'état vert
Robinier	bon combustible mais mauvaises braises (faux acacia)
Olivier	Très bon combustible avec des braises de longue durée

Bois tendres à utiliser comme bois d'allumage et pour les feux de camp

Essence	Utilisation
Tilleul	Mauvais combustible avec peu de braises
Bouleau	Allumage et combustion rapides, pouvoir calorifique

	important, belles flammes (le bouleau mort spongieux est inutilisable)
Aulne	Chaleur vive et combustion rapide
Peuplier	Mauvais combustible, s'utilise vert comme réflecteur
Marronnier	Mauvais combustible
Saule	Bon allumage mais combustion trop rapide
Sureau	Très bon bois d'allumage
Châtaignier	Mauvais combustible produisant des étincelles
Coudrier	Bon bois d'allumage
Aubépine	Combustion acceptable mais rapide, s'utilise sec ou encore à l'état vert
Platane	Mauvaise combustion avec éclatements

Branches de résineux (Les troncs trop tendres, sont à éviter)

Essence	Utilisation
Épicéa	Bon chauffage et flammes vives
Sapin	Forte fumée et belles flammes
Mélèze	Combustible moyen qui pétille en brûlant mais qui donne un bon charbon de bois
Pin	Flammes et chaleur vives qui ne durent pas et qui produisent plus ou moins de fumée selon les espèces
Pommes de pin	Un allume-feu hors pair



La meilleure manière d'obtenir un feu de bonne qualité pour la cuisine est de le démarrer avec du bouleau puis de l'alimenter avec du charme.

Progressivement, l'expérience permet de choisir un type de bois en fonction du résultat escompté : du sapin pour saisir un steak, du chêne pour faire cuire des pommes de terre ou des pâtes, du pin pour obtenir de la lumière...

L'aide-mémoire suivant peut s'avérer utile : "le bois du "CHEF" est bon pour la cuisine," "C" comme chêne ou charme, "H" comme hêtre, "E" comme érable et "F" comme frêne.

7- FEUX ET CUISINE

- ALLUMER DU FEU -

- SÉLECTIONNER LE COMBUSTIBLE -

- VEILLER AUTOUR DU FEU -

- OPTER POUR UN TYPE DE FEU-

- AMÉNAGER LA CUISINE -

- ÉQUIPER JUDICIEUSEMENT LA CUISINE -

- CUISINER DANS DE BONNES CONDITIONS -