

# ATTITUDE

BY CAMPINGAZ



CHARTE

# La bonne Attitude du Barbecueur



Peu importe l'occasion,  
**le BBQ est une fête**

1

**Nul besoin d'être un Chef étoilé**

pour proposer à mes convives  
des produits de qualité

2

**Sous un soleil de plomb, une pluie  
diluvienne ou un vent décoiffant,**

je reste un barbecueur battant

3

**Les folies culinaires**

de mes amis sont mes folies !

4

**Saucisses trop cuites ou poisson émietté,**

j'accepte la défaite et ramasse les miettes

5

Un mantra :

Barbecuter avec **ATTITUDE!**

6

ÉDITO

## Depuis plus de 70 ans,

nous nous challengeons chaque jour pour offrir le meilleur à nos clients. Convivialité, sécurité, fiabilité et facilité sont nos maîtres mots pour des produits toujours plus performants et innovants.

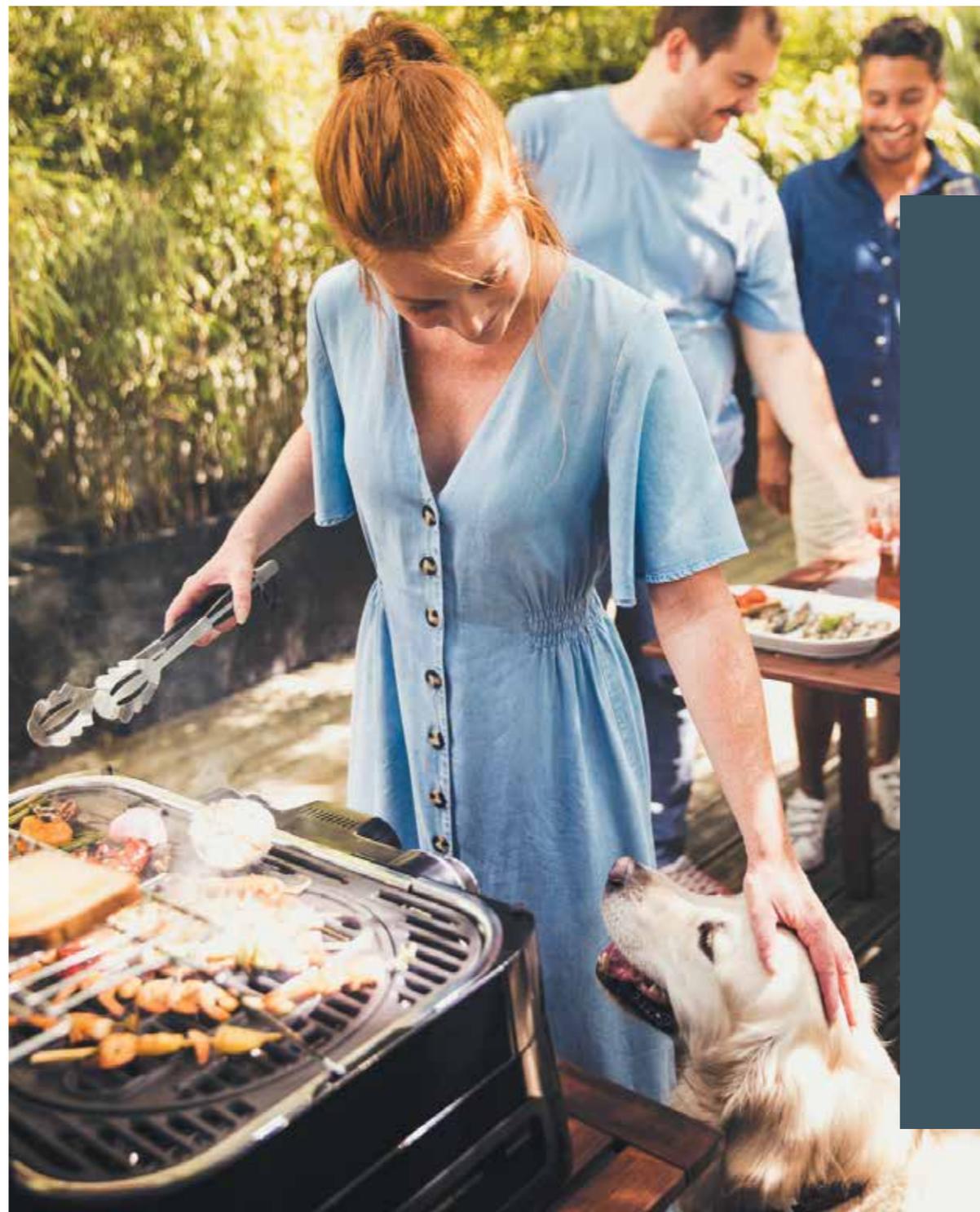
Aujourd'hui, face à des consommateurs de plus en plus exigeants et en quête d'innovations, nous nous devons de toujours aller plus loin et de proposer des nouveautés toujours plus pointues.

Et pour bien commencer cette nouvelle décennie nous allons nous adresser à tous ceux qui possèdent un petit extérieur mais qui veulent voir la vie en grand et s'évader le temps d'un repas !

C'est pour eux que nous avons imaginé ATTITUDE, le nouveau compagnon de ces barbecueurs et barbecueuses urbains en quête d'authenticité et de partage. Qu'importe le temps et l'endroit, ATTITUDE nous emporte, une fois allumé, dans un espace-temps bienveillant et gourmand.

Nous restons persuadés que la clé pour réussir un barbecue réside dans la passion ! En solo, en couple ou entre amis, le barbecue reste toujours un bon prétexte pour savourer, partager et vivre des moments uniques avec ses proches à chaque moment de l'année.

En choisissant Campingaz vous choisissez une Attitude, un art de vivre, un art de cuisiner.





## Barbecueur kézaco ?

### Petit lexique by Campingaz

**Barbecuter :** *verbe*

Prendre le temps de se retrouver en famille ou entre amis pour partager un bon moment avec Attitude

**Barbecueur/euse :** *nom commun*

Qui désigne la personne dédiée au bon déroulement de la cuisson avec Attitude

**Grillader :** *verbe transitif (de griller)*

L'art ou la manière de faire cuire des aliments avec Attitude

**À la bonne banquette :** *expression*

Se retrouver autour de bonnes grillades en bonne compagnie tout en adoptant la Barbecue Attitude !

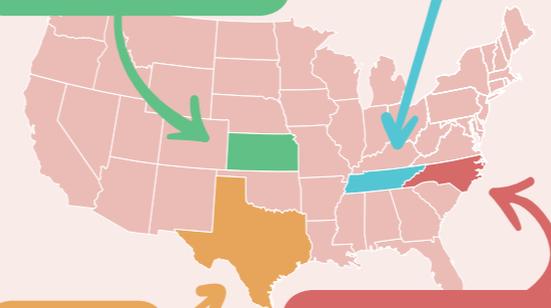
## Le saviez-vous ?

### LA PRATIQUE DU BARBECUE

en France n'égale pas celle des États-Unis qui érige cette cuisine au rang de religion. Tradition ancrée depuis des siècles, ciment de la nation, le barbecue varie selon la région et compte **4 styles principaux** avec chacun leur spécialité :

**Kansas City** qui grille lentement toutes ses viandes à basse température

**Memphis** et son épaule de porc effilée



**Texas** spécialisé dans le bœuf

**Carolina** connue pour son porc entier badigeonné d'une sauce liquide à base de vinaigre et d'épices

## 35 %

**DES FRANÇAIS PRATIQUENT LE BARBECUE TOUTE L'ANNÉE !**



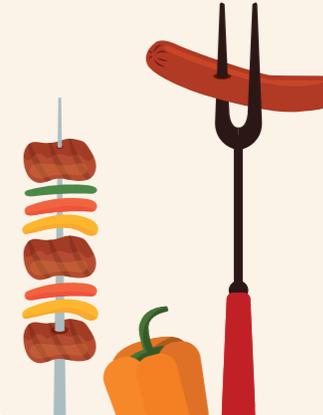
Pour 100 % c'est l'été, pour 94 % au printemps et pour 77 % et 36 % également l'automne et l'hiver. (Source BVA)

## 66 %

**DES FRANÇAIS POSSÈDENT UN BARBECUE**



et l'utilisent environ **17 fois par an**. Un chiffre qui hisse la France en deuxième position en Europe (ex aequo avec la Pologne) derrière l'Allemagne avec environ 19 barbecues par an. (Source Idealo)



**LE DUO SAUCISSES-BROCHETTES EST LE METS LE PLUS CUISINÉ AU BARBECUE PAR**

## 91 %

**DES FRANÇAIS,** suivi de près par les poissons et crustacés (49%) ainsi que les légumes (47%). (Source BVA)

## POUR 55 % DES CONSOMMATEURS, L'AVANTAGE NUMÉRO UN DU BARBECUE EST LA CONVIVIALITÉ

suivi de près (45 %) par la possibilité de **CUISINER AUTREMENT OU EN PLEIN AIR.**

(Source BVA)



# ATTITUDE

BY

CAMPINGGAZ



**Chez Campingaz, ce n'est pas parce que l'on possède un balconnet, une terrasse ou un jardinet, que l'on soit seul ou en couple, que l'on devrait se priver de barbecue !**

Facile, convivial, il suffit de l'allumer pour être transporté à la campagne, s'imaginant en train de cuisiner dans le jardin de bonnes grillades en famille ou entre amis.

Synonymes de week-end ensoleillés, de vacances, de tribus et d'instantanés partagés, le barbecue nous suit désormais tout au long de l'année et s'adapte à toutes les surfaces, même les plus petites.

*Concept Culinary Modular™, la grille centrale s'enlève pour laisser place à vos envies : pierre à pizza ou plat à paëlla ?*



*Contrôle facile de la température grâce au thermomètre intégré dans le couvercle*



*Grille de mijotage*

*Plancha réversible en fonte double émaillage*

*Allumage électronique, une simple pression suffit*

*Bac récupérateur de graisse*

*Design*



## Compact

L'Attitude by Campingaz est l'indispensable pour les petits espaces. Grâce à son format et son design il séduit les aficionados de barbecue en manque de place pour barbecuer toute l'année.

À ceux qui ne disposent que d'une petite terrasse ou d'un balcon, c'est le barbecue rêvé.

## Avec ses dimensions extra slim (L 65 x P 52 x H 36 cm)

ses multiples options de cuisson - couvercle ouvert ou fermé - et son nettoyage simple et rapide, il se fait une place de choix dans tous les extérieurs.



## Un concentré de technologies

qui offre, en prime, une répartition parfaite de la chaleur grâce aux six rampes de brûleurs qui permettent une montée en température à plus de 250°C sur l'ensemble de la grille.

Sans compter sur sa cuisson à gaz qui n'inondera pas le voisinage de fumée ! De quoi cuisiner sainement l'esprit léger.

**Barbecue Attitude : 299,90€**  
Prix de vente recommandé

# Les recettes de Merouan



© Delphine Constantini

En plus de rassembler les cœurs, le barbecue ATTITUDE permet d'imaginer de délicieuses recettes. À l'occasion de sa sortie, Campingaz s'est associé au chef Merouan Bounekraf, candidat Top Chef 10, et ils ont imaginé ensemble 3 créations simples et savoureuses !

Réveillez le chef qui est en vous et surprenez vos proches avec ATTITUDE.

## HOT DOG DE MERLU, SALICORNE ET TOMATES CONFITES

Personne Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de merlu
- 4 tranches de pain de mie sans croûte
- 4 cuillères à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron vert
- 50 g de beurre clarifié
- 1 botte de ciboulette
- 30 gr de salicorne
- 30 gr de tomates confites en brunoise
- 1 échalote ciselée
- 3 cl de vin blanc
- Sel Piment d'Espelette

### DÉROULÉ

Aplatir les tranches de pain de mie le plus finement possible au rouleau à pâtisserie. Les badigeonner de moutarde mélangée à un jaune d'œuf et y déposer quelques zestes de citron vert.

Mettre sur chaque tranche un filet de merlu coupé en bâtonnets. Assaisonner avec la ciboulette ciselée, le sel et le piment d'Espelette.

Rouler l'ensemble. Faire dorer au BBQ ATTITUDE avec du beurre clarifié, environ 5 minutes en tournant régulièrement.

Faire suer l'échalote dans le plat du BBQ ATTITUDE, ajouter les tomates confites, les salicornes et déglacer avec le vin blanc.

**Montage :** Il est possible de couper le roulé en quatre pour en faire de petites bouchées.

Servir le mélange à base de salicornes en guise de garniture.

## ASPERGES VERTES DE PROVENCE GRILLÉES, SAUCE HOLLANDAISE AU CÉDRAT, MIMOSA D'ŒUFS

Personne Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 12 asperges vertes
- 30 gr de noix de cajou torréfiées
- 50 gr de vieille mimolette
- 1 botte de ciboulette
- Huile de noisette
- Fleur de sel, piment d'Espelette

### POUR LA SAUCE HOLLANDAISE

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cédrat
- 1 citron jaune
- 200 gr de beurre

### DÉROULÉ

Éplucher les asperges, raccourcir la queue puis les griller sur le BBQ ATTITUDE en les retournant pour avoir un joli quadrillage.

**Pour la sauce hollandaise :** Presser le jus du citron, réserver. Couper le beurre en dés.

Battre les jaunes d'œufs avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Placer dans un bain-marie chaud et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et légère. Ajouter alors le beurre en morceaux en plusieurs fois, en fouettant bien à chaque fois. Saler, poivrer et incorporer le jus du citron avant de servir.

Dresser les asperges grillées coupées en deux dans un récipient creux, les badigeonner d'huile de noisette, assaisonner de fleur de sel et piment d'Espelette puis napper de sauce hollandaise, finir avec des éclats de noix de cajou et de la mimolette râpée.

## ROLLPOMMES FAÇON TATIN

Personne Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 pommes tentation
- 50 gr de beurre
- 50 gr de vergeoise
- 10 cl de crème liquide
- 1 pomme Granny Smith

### TUILE DENTELLE

- 16 cl de jus de pomme
- 60 gr d'huile pépin de raisin
- 20 gr de farine

### DÉROULÉ

Tailler les pommes au dérouleur, couper le tronçon en deux tronçons plus petits, les piquer avec des cures dents puis les rôtir sur la plaque du BBQ ATTITUDE avec du beurre et la vergeoise.

Monter la crème en chantilly.

Pour les tuiles dentelles, mélanger tous les ingrédients ensemble puis couler la pâte sur la plaque du BBQ ATTITUDE bien chaude.

Une fois colorées, les débarrasser sur un papier absorbant.

Dresser le tronçon de pomme rôtie dans un petit récipient, ajouter une quenelle de crème montée, une petite rondelle de pomme granny ainsi qu'un morceau de tuile dentelle.



# Quelle Attitude avez-vous aux commandes d'un BBQ?

**POUR VOUS, LE BARBECUE PERMET-IL DE FAIRE DES DÉCOUVERTES CULINAIRES ?**



## VEGGIE

Pour le veggie, le barbecue n'est pas qu'une affaire de viandes ou de poissons. Au contraire, ils bousculent les codes à base de préparations végétales. Légumes, céréales, seitan, tofu et tempeh, il fait griller ses aliments aux forts pouvoirs gustatifs et trompe ses invités. Un barbecue des plus sains !



## VAN LIFE

Nomade, libre et en quête de nouveautés, le van life aime vivre l'aventure à 100 % et organise volontiers un barbecue au pied levé pour s'extraire du quotidien. Pour lui, c'est une cuisine de partage où tous les voyages gustatifs sont les bienvenus. Il aime découvrir les spécialités locales et autres mets signatures. Un barbecue simple et bohème placé sous le signe du partage, c'est le crédo du van life.



## FÊTARD

Le fêtard aime réunir tous ses amis et profiter d'une soirée décontractée jusqu'au bout de la nuit. Qu'importe ce qu'il y a à griller, l'essentiel est de tous se retrouver. Le barbecue devient alors le point de ralliement. On y grille toutes sortes de viandes, poissons et légumes pour satisfaire les goûts de chacun. Le fêtard a le sens du partage et n'imagine pas un barbecue en petit comité.



## ÉPICURIEN

Soucieux de son environnement, l'épicurien cuisine les meilleurs produits qu'il puisse trouver et de saison ! C'est meilleur pour la planète et pour le palais. Il privilégie les aliments locaux, les viandes élevées en plein air et préfère la qualité à la quantité. Au menu, de bonnes tablées pour partager des aliments et des instants de qualité.



**CAMPINGAZ**®



campingazfrance

**CONTACTS PRESSE**

**Marie ANTOINETTE**  
L'AGENCE

01 55 04 86 43

**Fanny Collinet** – fanny@marie-antoinette.fr  
**Aubrée Sablayrolles** – aubree@marie-antoinette.fr