

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
COURBEVOIE

11 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

3 029 094

21 N° d'enregistrement national : 14 61809

51 Int Cl⁸ : A 47 J 36/26 (2016.01)

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 02.12.14.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 03.06.16 Bulletin 16/22.

56 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

Demande(s) d'extension :

71 Demandeur(s) : COOKAL Société par actions simpli-
fiée — FR.

72 Inventeur(s) : PROBST LAURENT.

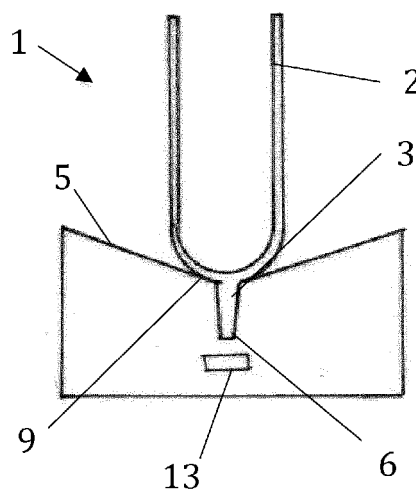
73 Titulaire(s) : COOKAL Société par actions simplifiée.

74 Mandataire(s) : HEGE FREDERIC.

54 APPAREIL ET PROCÉDE DE CUISSON D'ALIMENTS A L'ALCOOL.

57 L'invention a trait à un appareil (1) de cuisson d'aliment du type comportant un réservoir (5) apte à recevoir un liquide de combustion et un récipient (2) destiné à recevoir ledit aliment et un support de maintien dudit récipient (2) en relation audit réservoir (5), ledit support de maintien consistant en un plot (3) solidaire dudit récipient (2), et une encoche (6) dans ledit réservoir (5), configurée pour coopérer avec ledit plot (3), de sorte que lorsque ledit plot (3) est introduit dans ladite encoche (6), le récipient (2) est maintenu par rapport audit réservoir (5).

L'invention concerne encore un procédé de cuisson ou de chauffage d'aliments par le moyen d'un appareil (1) selon l'invention.



FR 3 029 094 - A1



Appareil et procédé de cuisson d'aliments à l'alcool.

L'invention concerne le domaine de la cuisson d'aliments. Elle concerne plus particulièrement un appareil et un procédé de cuisson à alcool, de préférence
5 adapté pour faire de la cuisson un spectacle avant la dégustation.

Plusieurs appareils et procédés de cuisson à l'alcool ont été proposés. Dans la cuisson à l'alcool, plusieurs problématiques doivent être prises en compte.

Une première problématique concerne l'alcool utilisé. Pour permettre une cuisson contrôlée, il faut définir une quantité précise d'alcool qui doit se consumer pour
10 dégager la chaleur nécessaire à la cuisson. Dans certains procédés de l'état de la technique on enflamme un alcool, mais après un certain temps la flamme s'éteint du fait que l'alcool résiduel est trop dilué dans l'eau. Dans d'autres procédés, la chaleur dégagée n'est pas correctement dirigée vers l'aliment à cuire. Dans d'autres procédés encore, la sécurité n'est pas bien assurée, et en cas de chute
15 de l'appareil, de l'alcool enflammé peut se répandre et provoquer des dégâts.

Le document FR 2 897 521 décrit un appareil de cuisson ou de chauffage d'aliments du type comportant un support sur lequel repose un réservoir apte à recevoir un liquide de combustion, ledit support étant apte à maintenir un récipient à hauteur prédéterminée par rapport au réservoir. Toutefois cet appareil ne permet
20 pas une cuisson fiable, une trop grande partie de la chaleur produite étant dissipée.

Le document FR 3 004 095 décrit un appareil de cuisson permettant une meilleure utilisation de la chaleur. Toutefois les risques liés à l'alcool enflammé en cas de chute de l'appareil ne sont pas écartés. Par ailleurs le support visible du récipient
25 gêne la vision du spectacle formé par la cuisson de l'aliment.

La présente invention se propose de remédier à au moins une partie des inconvénients précités et propose une solution qui permette d'obtenir une cuisson homogène d'un aliment disposé dans un récipient par la combustion d'un alcool disposé dans un réservoir à l'extérieur dudit récipient.

Un autre objet de la présente invention est de proposer un dispositif permettant de bien voir la cuisson entrain de se faire.

Un autre objet de la présente invention est de proposer un dispositif permettant une sécurité améliorée.

- 5 Un autre objet de la présente invention est de proposer un procédé de cuisson permettant une bonne maitrise de la quantité d'alcool utilisée, tout en améliorant la sécurité d'utilisation.

A cet effet, l'invention concerne un appareil de cuisson d'aliment du type comportant un réservoir apte à recevoir un liquide de combustion et un récipient
10 destiné à recevoir ledit aliment et un support de maintien desdits réservoir et récipient. Ce réservoir est particulier en ce que ledit support de maintien consiste en un plot solidaire dudit récipient, et une encoche dans ledit réservoir, configurée pour coopérer avec le plot, de sorte que lorsque le plot est introduit dans ladite
15 encoche, le récipient est maintenu par rapport audit réservoir de sorte à éviter sa chute.

Grâce à ces dispositions on obtient un support de maintien très discret, ce qui permet une bonne vue du récipient, sans obstacle.

Selon d'autres caractéristiques :

- 20 – ladite encoche peut contenir un insert en un matériau élastique, permettant ainsi un bon maintien même quand par le jeu des tolérances de fabrication, le plot n'a pas exactement la forme théorique ; une telle disposition permet par ailleurs d'obtenir une résistance à l'arrachement en plus du maintien contre la chute du récipient, rendant possible un effort de serrage des parois de l'encoche sur le plot, par l'intermédiaire de l'insert,
- 25 – ledit plot peut comporter une partie inférieure plus large que sa partie supérieure ; une telle disposition améliore la tenue à l'arrachement du récipient, et permet en particulier d'éviter en cas de choc, la désolidarisation du récipient par rapport au réservoir.

La présente invention concerne encore un appareil de cuisson ou de chauffage
30 d'aliment du type comportant un réservoir apte à recevoir un liquide de

combustion, un récipient destiné à recevoir ledit aliment et un support de maintien desdits réservoir et récipient. Cet appareil est particulier en ce qu'il comporte une source de lumière, de préférence par LED, située au niveau du réservoir.

Grâce à ces dispositions, la lumière diffuse dans le récipient lorsque celui-ci est transparent, et l'illumine. L'observation de la cuisson de l'aliment devient alors un spectacle féérique.

Le récipient peut aussi être translucide.

La combinaison de cette disposition avec la présence d'un plot sous un récipient transparent permet d'obtenir un effet particulièrement spectaculaire par l'illumination du récipient, rendant féérique le spectacle de la cuisson de l'aliment dans le récipient.

L'invention concerne encore un appareil de cuisson ou de chauffage d'aliment du type comportant un réservoir apte à recevoir un liquide de combustion, un récipient destiné à recevoir ledit aliment et un support de maintien desdits réservoir et récipient. Ce réservoir est particulier en ce qu'il comporte deux compartiments séparés, un compartiment interne destiné à recevoir l'alcool, et un compartiment externe destiné à recevoir de l'eau, et ledit compartiment externe entoure complètement le compartiment interne, de sorte qu'en cas de chute de l'appareil, l'alcool contenu dans le compartiment interne se déverse dans le compartiment externe.

Grâce à ces dispositions, de l'alcool brûlant dans le compartiment interne qui serait éjecté par une chute de l'appareil, se répand dans le compartiment externe, où la combustion s'arrête du fait de la présence d'eau.

Selon d'autres caractéristiques :

- le point le plus bas de la crête, définie comme le sommet de la paroi interne, située entre le compartiment interne et le compartiment externe, est situé plus bas que le point le plus bas de la paroi externe, limitant vers l'extérieur le compartiment externe, permettant ainsi une sécurité accrue, et une bonne garantie qu'aucun liquide, enflammé ou non ne s'échappe du réservoir,

- ledit compartiment interne comporte une paroi remontant d'une façon inclinée vers le récipient ; cette disposition permet une meilleure orientation des flammes et de la chaleur vers le récipient, et donc un meilleur rendement.

La présente invention concerne également un procédé de cuisson d'un aliment
5 par une quantité prédéfinie d'alcool, en particulier avec un appareil selon l'invention. Ce procédé est particulier en ce qu'il concerne les étapes suivantes :

- on prépare une quantité d'alcool, de préférence d'un degré supérieur à 92°, dans une dosette fermée, de sorte à pouvoir conserver une telle dosette entre sa fabrication et son utilisation sans risque de pollution ou de perte de matière
10 de ladite quantité d'alcool,
- on dispose un aliment à cuire dans le récipient,
- on ouvre la dosette, et on verse son contenu dans le réservoir
- on enflamme l'alcool et on le laisse brûler jusqu'à ce qu'il soit entièrement consommé.

15 Un tel procédé permet de garantir en toute circonstance l'application de la quantité adéquate d'alcool, la qualité de cet alcool, et notamment son degré qui doit de préférence être supérieur à 92°, et permet ainsi d'obtenir une cuisson à un degré parfaitement contrôlé de l'aliment, même pour son utilisation par des personnes non professionnelles. Un autre avantage est la réduction très nette du risque
20 d'incendie lié à l'utilisation d'un alcool en tant que carburant. En effet l'inflammation de quelques millilitres d'alcool présente certes un risque de propagation de la flamme, mais bien inférieur au risque lié à une bouteille d'alcool, dont on prélèverait une petite quantité à chaque utilisation et dont une plus grande quantité pourrait se répandre par accident. Un autre avantage encore est la
25 réduction très nette du risque d'ingestion lié à l'utilisation d'un alcool. En effet si un enfant ingurgite le contenu d'une telle dosette, il ingurgite typiquement trois millilitres d'alcool, certes presque pur ; une telle quantité ne provoque pas de risque sanitaire lorsque l'ingestion est isolée.

Selon un mode préféré de réalisation de l'invention, on verse une quantité prescrite d'eau dans le compartiment externe, permettant ainsi une sécurité accrue contre une propagation accidentelle de l'alcool enflammé.

5 Selon un autre mode préféré de réalisation de l'invention, l'étape d'ouverture de la dosette se fait par rotation d'une manette provoquant la rupture de la pointe en une position prédéterminée par une rainure de rupture.

L'avantage découlant de la présente invention consiste en ce qu'elle permet d'obtenir une cuisson fiable, reproductible, est sûre qui peut être effectuée à table, individuellement pour chaque client ou convive, ce qui produit un spectacle
10 original préalable à la dégustation. Elle permet aussi de proposer des appareils de cuisson à des particuliers, non professionnels, pour une utilisation privée, avec un niveau de risque très faible.

D'autres caractéristiques et avantages de l'invention ressortiront de la description détaillée qui va suivre se rapportant à un exemple de réalisation donné à titre
15 indicatif et non limitatif.

La compréhension de cette description sera facilitée en se référant aux dessins joints, dans lesquels :

- la figure 1 représente une vue en coupe d'un appareil de cuisson selon un premier mode de réalisation de l'invention ;
- 20 - la figure 2 représente une vue en coupe d'un appareil de cuisson selon un deuxième mode de réalisation de l'invention ;
- la figure 3 représente une vue en coupe d'un appareil de cuisson selon un troisième mode de réalisation de l'invention ;
- la figure 4 représente une vue en coupe d'un appareil de cuisson selon un
25 quatrième mode de réalisation de l'invention ;
- la figure 5 représente une dosette particulièrement adaptée pour un procédé selon l'invention.

Tel que représenté aux figures 1 à 4 du dessin ci-joint, la présente invention concerne un appareil 1 de cuisson ou de chauffage d'aliments, comportant un

réceptacle 2 muni d'un plot 3. Dans un deuxième mode de réalisation de l'invention représenté à la fig. 2, ce plot 3 peut se terminer vers le bas par un renflement 4, qui peut se présenter en forme de boule sphérique.

L'appareil 1 comporte également un réservoir 5 muni d'une encoche 6. Dans le
5 deuxième mode de réalisation représenté à la fig. 2, un insert 7 en matériau élastique est disposé dans l'encoche 6. Ledit insert 7 peut être collé dans l'encoche 6 pour être solidarisé de manière certaine avec le réservoir 5, et peut être par exemple en silicone. Ledit insert 7 présente une ouverture, qui peut être de forme complémentaire au plot 3. De cette manière le réceptacle 2 peut être
10 maintenu par rapport au réservoir 5 lorsque le plot 3 est introduit dans l'encoche 6, et il est maintenu aussi en empêchant son arrachement accidentel, grâce au renflement 4. Seul un arrachement volontaire à la main produit la désolidarisation entre le réceptacle 2 et le réservoir 5.

Selon un troisième mode de réalisation représenté à la fig. 3, le réservoir 5 peut
15 comporter un compartiment interne 8, destiné à recevoir la quantité d'alcool prédéterminée pour devoir se consumer pour produire la cuisson d'un aliment contenu dans le réceptacle 2. La zone 9 entourant l'encoche 6 (voir fig. 1) peut présenter une forme de type sphérique, pour permettre un appui complémentaire et plus large que la dimension du plot 3, du réceptacle 2 sur le réservoir 5, et
20 améliorer ainsi sa stabilité.

Le compartiment interne 8 comporte une crête 10, qui forme une barrière empêchant en situation normale l'alcool de sortir du compartiment interne 8.

Le réservoir 5 comporte ensuite un compartiment externe 11, destiné à recevoir de l'eau. Ce compartiment externe 11 est limité du côté du compartiment interne 8
25 par la crête 10, qui peut aussi prendre la forme d'une paroi interne, et du côté externe par une paroi externe 12.

L'appareil 1 représenté à la figure 1 est de préférence circulaire, et on comprend bien que le compartiment externe 11 entoure le compartiment interne 8. Ainsi en cas de choc sur l'appareil 1, ou de chute, il peut arriver que l'alcool contenu dans
30 le compartiment interne 8 franchisse la crête 10. Du fait que le compartiment externe 11 entoure le compartiment interne 8, de quelque côté que l'alcool aille

franchir la crête 10, il se retrouve inmanquablement dans le compartiment externe 11. Là, il se mélange à l'eau, et s'il est enflammé, la flamme s'éteint immédiatement. On obtient ainsi par l'invention une amélioration très nette de la sécurité des utilisateurs de l'appareil 1 selon l'invention.

- 5 Ce phénomène d'extinction de la flamme se produit également dans le cas où par accident ou par mégarde un utilisateur verse une grande quantité d'alcool dans le compartiment interne 8. Dès que le niveau de la crête 10 est atteint, l'alcool se déverse dans le compartiment externe 11, où il se dilue dans l'eau qui y est contenue. La crête 10 permet une sécurité de type « trop plein », et son
- 10 emplacement en terme de niveau permet de régler l'effet de trop plein à une quantité maximale d'alcool pouvant être contenu dans le compartiment interne 8. Quand on enflamme l'alcool du compartiment interne 8, il produit alors une chaleur trop importante, et la cuisson sera trop forte. Mais d'une part la quantité est limitée par l'effet du trop plein, et d'autre part la flamme ne pourra pas, en cas de
- 15 déversement d'une partie de l'alcool enflammé, se propager à l'alcool déversé dans le compartiment externe 11, puisque là il est trop dilué pour pouvoir rester enflammé. En l'absence d'un tel compartiment externe 11 conforme à l'invention, dans un tel cas il existe un risque fort d'inflammation d'une serviette ou d'une nappe sur laquelle l'appareil 1 peut être posé.
- 20 La fig. 3 représente l'appareil 1 sans plot 3 de fixation. Un tel plot 3 est bien sûr une des possibilités pour former le support de maintien du récipient 2. Mais d'autres types de supports sont envisageables, comme par exemple celui décrit dans le document FR3 004 095, en combinaison avec la présence d'un compartiment interne 8 destiné à recevoir le combustible, et d'un compartiment
- 25 externe 11 destiné à recevoir de l'eau.

La crête 10 peut aussi être configurée de telle sorte que lorsque le compartiment interne 8 est rempli d'alcool jusqu'à cette crête 10, il contient précisément la quantité requise d'alcool. Dans un tel mode de réalisation, on peut verser une quantité excédentaire d'alcool, dont l'excédent se déverse dans le compartiment

30 externe 11, et obtenir ainsi sans effort de la part de l'utilisateur un dosage parfait.

La forme circulaire de l'appareil 1 n'est pas obligatoire. En effet il suffit que le compartiment externe 11 entoure complètement le compartiment interne 8 pour obtenir l'effet de protection. On peut imaginer toutes sortes de formes, carré, hexagonal, ovale, ... qui permettent d'obtenir le même effet, tant qu'il est vérifié
5 que le compartiment externe 11 entoure complètement le compartiment interne 8.

En outre, la paroi externe 12 est configurée de préférence plus haute que la crête 10. En effet si par accident l'appareil 1 se renverse, on comprend que tout comme l'alcool va franchir la crête 10, l'eau contenue dans le compartiment externe 11 va aussi franchir la paroi externe 12. Lorsque la paroi externe 12 est plus haute que
10 la crête 10, l'alcool va franchir la crête 10 avant que l'eau ne franchisse la paroi externe 12. On obtient ainsi une garantie que lorsque l'alcool arrive dans le compartiment externe 11, il y a toujours de l'eau dans le compartiment externe 11, capable d'éteindre la flamme de l'alcool enflammé. Cet effet est encore renforcé par le fait que la pente de la paroi externe 12 est plus forte que la pente de la paroi interne aboutissant à la crête 10. Dans la configuration représentée à la fig. 3, on
15 comprend bien que si l'appareil 1 s'incline de plus en plus jusqu'à une chute, le compartiment interne 8 se vide complètement de son alcool, le cas échéant enflammé, avant que la première goutte d'eau ne s'échappe au-dessus de la paroi externe 12.

20 Le récipient 2 est de préférence transparent, permettant ainsi de voir l'aliment au cours de sa cuisson. Il peut présenter une forme de tube ouvert sur le dessus, sur lequel on peut poser un couvercle, non représenté sur les dessins, et terminé à sa base par une forme hémisphérique, sous laquelle est disposé le plot 3, comme représenté aux fig. 1 à 3. La forme du récipient 2 peut également être différente,
25 par exemple en forme de paraison de flûte de champagne. Un récipient 2 plus haut que large présente l'avantage de permettre une bonne vision de la cuisson, mais toutes formes et dimensions sont possibles. Le récipient 2 peut aussi prendre la forme d'un broc plus grand comme représenté à la fig. 4, dans lequel on peut disposer un plat principal, plus abondant. Le réservoir 5 peut présenter les
30 mêmes caractéristiques avec un compartiment interne 8 et un compartiment externe 11, de formes adaptées à la forme du récipient 2. La fixation du récipient 2 peut se faire par un plot 3 et une encoche 6, ou toute autre fixation. On peut aussi

envisager que le support de maintien du récipient 2 se réduit au support défini par la surface plane du réservoir 5, comme représenté à la fig. 4. Pour un récipient 2 suffisamment large, un tel support de maintien peut suffire.

Selon un mode particulier de réalisation, on peut disposer au niveau du réservoir 5
5 une source de lumière 13, par exemple une LED, comme représenté aux fig. 1 et 3. Ceci a pour effet d'illuminer l'appareil 1, et en particulier le récipient 2 lorsque celui-ci est transparent, ce qui apporte un aspect féérique au spectacle de la cuisson de l'aliment. Le phénomène est particulièrement fort dans une configuration comme illustré à la fig. 1, où le plot 3 contribue à conduire la lumière
10 vers le récipient 2.

L'appareil 1 peut être posé sur une assiette 14, permettant une présentation élégante de l'ensemble.

Pour faire cuire un aliment, par exemple des œufs battus, on dispose cet aliment dans le récipient 2, puis on pose l'appareil 1 sur une base, par exemple une
15 assiette 13, spécialement conçue pour l'invention.

Pour disposer la quantité adaptée d'alcool dans le réservoir 5, on peut prévoir, sans que cela soit obligatoire, des dosettes individuelles 15 d'alcool (voir fig. 5). Cela donne une bien plus grande souplesse de dosage que le dosage par le trop plein décrit ci avant. Une telle dosette 15 peut comporter une pointe 16 dans
20 laquelle est préformée une rainure de rupture. Une manette 17 solidaire de l'extrémité de la pointe 16 permet de facilement tordre la pointe 16, ce qui provoque sa rupture par cisaillement au niveau de la rainure de rupture, et l'alcool peut alors être déversé tranquillement. En effet la présence de la pointe 16 permet d'éviter un déversement trop rapide. De telles dosettes 15 contiennent chacune la
25 quantité adaptée pour une cuisson, par exemple 3 ml, d'alcool de degré adapté, par exemple de 95°. La quantité et le degré de l'alcool contenu dans une dosette 15 sont bien entendu adaptés à la cuisson prévue, à la nature et à la quantité de l'aliment, ainsi qu'au degré de cuisson recherché. On peut ainsi prévoir des dosettes 15 pour cuisson à point, et d'autres dosettes 15 pour cuisson saignant.
30 Le degré d'alcool doit être supérieur à 92°. Cela permet d'une part une inflammation de l'alcool sans préchauffage. D'autre part un alcool en se

consommant se dilue naturellement dans la quantité d'eau qu'il contient, tout en dégageant de la chaleur qui produit l'évaporation d'une partie de cette eau. En dessous de 92°, cette dilution provoque l'extinction de la flamme avant que tout l'alcool ne soit consommé. En utilisant de l'alcool à plus de 92°, par exemple 95° ou 98°, on observe que l'alcool se consume entièrement sans que la flamme ne s'éteigne, la quantité d'eau étant suffisamment faible pour qu'elle soit évaporée complètement au cours de la combustion.

L'utilisation de telles dosettes 15 individuelles présente un net avantage de sécurité et de fiabilité des cuissons. En effet, même une personne ne sachant pas faire la cuisine peut ainsi réussir un plat parfaitement réalisé. La solution des dosettes 15 permet également de limiter les risques de détournement de l'alcool de leur usage. Même l'ingestion accidentelle d'une dosette 15 par un enfant en bas âge ne suffit pas à causer des dégâts significatifs à cet enfant. Il faudrait déjà une mise en commun de plusieurs dosettes 15 pour pouvoir causer des dégâts significatifs, ce qui ne relève alors plus de l'accident.

On verse une quantité prédéterminée d'eau dans le compartiment externe 11 du réservoir 5. Cette quantité d'eau est de préférence significativement supérieure à la quantité d'alcool disposée dans le compartiment interne 8, pour garantir une bonne dilution de l'alcool qui se répandrait dans le compartiment externe 11. Mais même une faible quantité d'eau, de l'ordre de la quantité d'alcool, suffirait amplement pour éteindre les flammes de l'alcool enflammé.

On peut alors enflammer l'alcool contenu dans le compartiment interne 8, par exemple avec une allumette ou un briquet.

La cuisson de l'aliment se fait pendant la combustion de l'alcool. Lorsque l'alcool est complètement consommé, l'aliment est prêt à être servi, soit directement dans le récipient 2, soit après transvasement sur une assiette.

Selon un mode particulier de réalisation de l'invention non représenté, une paroi inclinée vers le récipient 2 est disposée au dessus de la crête 10. Une telle paroi inclinée permet de diriger la flamme vers le récipient 2, et ainsi améliorer le rendement thermique de la combustion, dans le sens qu'une plus grande partie de la chaleur produite sert effectivement à produire la cuisson de l'aliment. On obtient

également par cette caractéristique une meilleure reproductibilité du processus, et donc la fiabilité de la réussite des cuissons, avec la quantité d'alcool et son degré tel que définis.

5 Dans ce mode de réalisation, on peut prévoir des ouvertures disposées à la base de la paroi inclinée, au niveau de la crête 10, pour permettre l'effet de trop plein décrit ci-dessus, à un niveau bien inférieur au sommet de la paroi inclinée. On peut ainsi également obtenir un dosage, ou au moins une limitation, de la quantité d'alcool par le trop plein.

REVENDICATIONS

1. Appareil (1) de cuisson d'aliment du type comportant un réservoir (5) apte à recevoir un liquide de combustion et un récipient (2) destiné à recevoir ledit aliment et un support de maintien dudit récipient (2) en relation audit réservoir (5), caractérisé en ce que ledit support de maintien consiste en un plot (3) solidaire dudit récipient (2), et une encoche (6) dans ledit réservoir (5), configurée pour coopérer avec ledit plot (3), de sorte que lorsque ledit plot (3) est introduit dans ladite encoche (6), le récipient (2) est maintenu par rapport audit réservoir (5).
2. Appareil (1) selon la revendication précédente, dans lequel ladite encoche (6) contient un insert (7) en un matériau élastique.
3. Appareil (1) selon l'une des revendications précédentes, dans lequel ledit plot (3) comporte une partie inférieure plus large que sa partie supérieure.
4. Appareil (1) selon l'une des revendications précédentes, comportant une source de lumière (13), de préférence par LED, située au niveau du réservoir (5).
5. Appareil (1) selon l'une des revendications précédentes, dans lequel ledit récipient (2) est translucide ou transparent.
6. Appareil (1) selon l'une des revendications précédentes, dans lequel ledit réservoir (5) comprend un compartiment interne (8) destiné à recevoir le liquide de combustion, et un compartiment externe (11) destiné à recevoir de l'eau, et en ce que ledit compartiment externe (11) entoure complètement ledit compartiment interne (8).
7. Appareil (1) selon la revendication précédente, dans lequel le point le plus bas de la crête (10), définie comme le sommet de la paroi interne, située entre le compartiment interne (8) et le compartiment externe (11), est situé plus bas que le point le plus bas du sommet de la paroi externe (12), limitant vers l'extérieur le compartiment externe (11).
8. Appareil (1) selon l'une des revendications 6 ou 7, dans lequel ledit compartiment interne comporte une paroi remontant d'une façon inclinée vers le récipient (2).

9. Procédé de cuisson d'un aliment à l'aide d'un appareil (1) selon l'une des revendications précédentes, et comportant les étapes suivantes :
- on prépare une quantité d'alcool, de préférence d'un degré supérieur à 92°, dans une dosette (15) fermée,
- 5
- on dispose un aliment à cuire dans le récipient (2),
 - on ouvre la dosette (15), et on verse son contenu dans le réservoir (5)
 - on enflamme l'alcool et on le laisse brûler jusqu'à ce qu'il soit entièrement consommé.
10. Procédé selon la revendication précédente, dans lequel l'étape d'ouverture
- 10 de la dosette (15) se fait par rotation d'une manette (17) produisant la rupture d'une pointe (16) de la dosette (15).

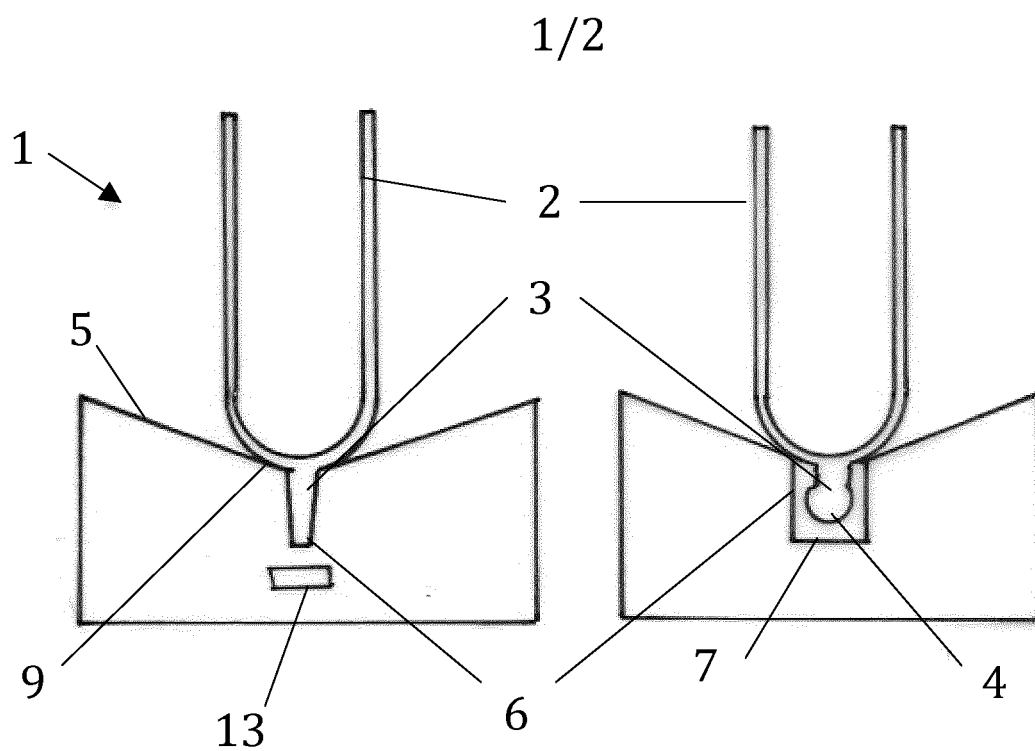


Fig. 1

Fig. 2

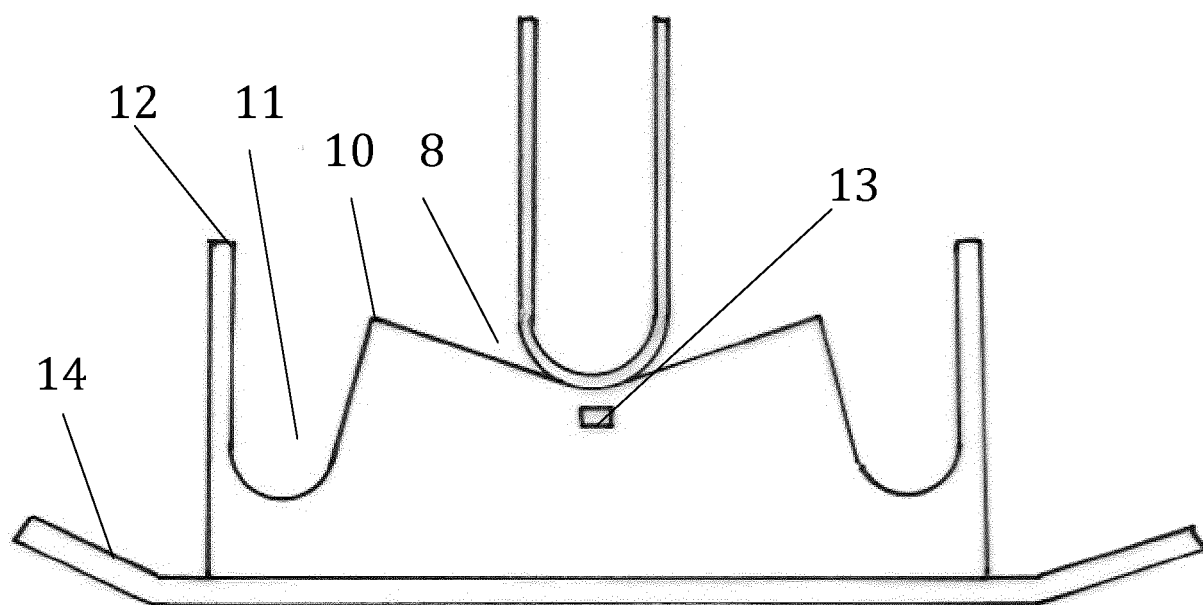


Fig. 3

2/2

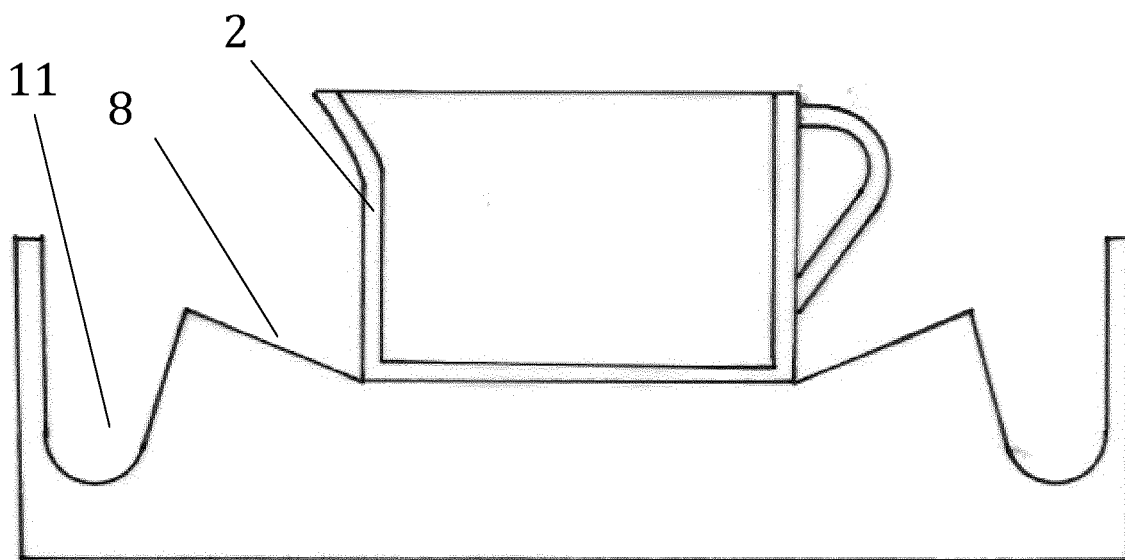


Fig. 4

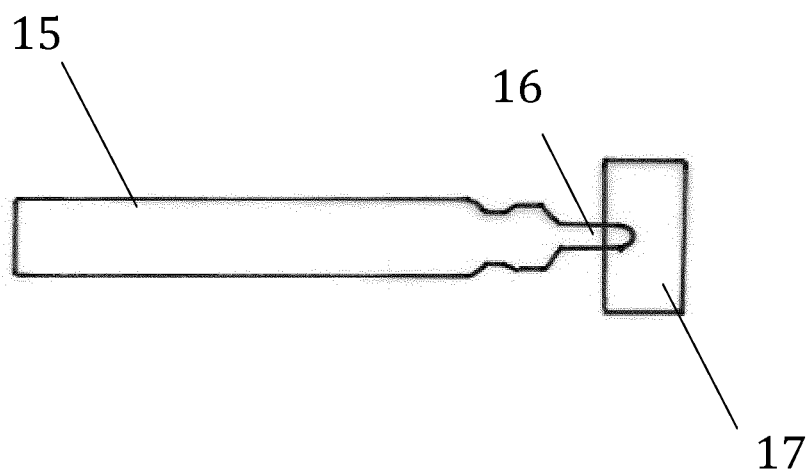


Fig. 5



**RAPPORT DE RECHERCHE
PRÉLIMINAIRE**

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 804314
FR 1461809

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
A,D	FR 3 004 095 A1 (COOKAL [FR]) 10 octobre 2014 (2014-10-10) * figure 1 *	1-10	A47J36/26
A	----- DE 20 2011 004690 U1 (LEE RAYLIN [TW]) 9 juin 2011 (2011-06-09) * figures 1,2,5 *	1-10	
A	----- GB 151 703 A (HIROTSUNE TESSHU NAKAMIZO) 27 septembre 1920 (1920-09-27) * figures 2-7 *	1-10	
A	----- US 1 327 508 A (WHITEHORN LEE H) 6 janvier 1920 (1920-01-06) * figures 1-3 *	1-10	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
28 juillet 2015		Fritsch, Klaus	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS		T : théorie ou principe à la base de l'invention	
X : particulièrement pertinent à lui seul		E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure	
Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un		à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date	
autre document de la même catégorie		de dépôt ou qu'à une date postérieure.	
A : arrière-plan technologique		D : cité dans la demande	
O : divulgation non-écrite		L : cité pour d'autres raisons	
P : document intercalaire		
		& : membre de la même famille, document correspondant	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1461809 FA 804314**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **28-07-2015**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 3004095 A1	10-10-2014	FR 3004095 A1 WO 2014162086 A1	10-10-2014 09-10-2014

DE 202011004690 U1	09-06-2011	AUCUN	

GB 151703 A	27-09-1920	AUCUN	

US 1327508 A	06-01-1920	AUCUN	
