

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 79 22719

(54) Gril vertical réversible pour foyer de barbecues et similaires.

(51) Classification internationale (Int. Cl. ³). A 47 J 37/06.

(22) Date de dépôt..... 4 septembre 1979.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 10 du 6-3-1981.

(71) Déposant : Société anonyme dite : SOCIETE DES ETABLISSEMENTS COMBRICHON, résident
en France.

(72) Invention de : Pierre Joseph Michaud.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Germain et Maureau,
Le Britannia, tour C, 20, bd E.-Déruelle, 69003 Lyon.

L'invention est relative à un gril vertical réversible pour foyer de barbecues, de cheminées, de feux rustiques entre pierres ou autres.

Actuellement, pour faire cuire une viande, un poisson ou tout
5 autre aliment en utilisant la chaleur émise par un foyer, il est courant d'utiliser un gril qui est disposé au-dessus du foyer et sur lequel sont placés les aliments.

Bien que fort employée, cette méthode de cuisson présente des inconvénients. C'est ainsi qu'elle ne permet pas toujours
10 d'adapter la distance séparant le gril du foyer en fonction des caractéristiques de l'aliment et de la cuisson recherchée. Par ailleurs, la chute dans le foyer des corps gras liquéfiés par le rayonnement calorifique conduit, bien souvent, à la formation de flammes qui viennent lécher l'aliment et le carboniser en surface.
15 Pour remédier à cela, il faut surveiller en permanence la cuisson, donc se soumettre à une astreinte, d'autant moins agréable que le foyer dégage une forte chaleur.

En outre, la cuisson se produit dans la zone d'émanation des fumées gazeuses.

20 Enfin, en l'absence d'un gril double réversible enserrant les aliments, il faut retourner fréquemment ceux-ci en cours de cuisson au moyen de piques ou de fourchettes, c'est-à-dire dans des conditions mal commodes entraînant parfois la chute de la nourriture dans le foyer.

25 La présente invention a pour but de fournir un gril vertical qui remédie à ces inconvénients, simplifie considérablement le retournement des aliments en cours de cuisson et permet de régler très facilement cette cuisson.

Ce gril est constitué, d'une part, par un berceau ayant en
30 section transversale la forme d'un U ouvert vers le haut, muni de moyens de maintien des aliments, de pieds et de deux tenons latéraux saillant à l'extérieur et, d'autre part, par un étrier dont les extrémités des branches sont articulées sur les tenons latéraux précités et dont la partie postérieure est conformée en
35 poignée.

Grâce à sa forme et à sa constitution, ce gril peut être disposé latéralement à un foyer et permettre la cuisson de tous
40 aliments disposés dans le berceau, cette cuisson étant réglée par rapprochement ou éloignement du gril par rapport au foyer grâce à la poignée-étrier. Cette poignée permet également, en pivotant

par rapport au berceau, de modifier la position du berceau afin de présenter alternativement au foyer l'une ou l'autre des faces de l'aliment dont il faut assurer la cuisson.

Il apparaît que la nourriture est parfaitement positionnée dans le berceau, n'a pas besoin d'être touchée avec les doigts en cours de cuisson et peut être soumise à une cuisson régulière et contrôlée quel que soit le type de foyer utilisé.

D'autres caractéristiques et avantages ressortiront de la description qui suit en référence au dessin schématique annexé représentant, à titre d'exemple non limitatif, une forme d'exécution du gril selon l'invention :

Figures 1 et 2 sont des vues en perspective, montrant une forme de réalisation de ce gril, et une variante d'exécution ;

Figure 3 est une vue de côté en élévation avec coupe partielle montrant le gril lorsqu'il est associé à un plat récupérateur de jus.

Ce gril est composé d'un berceau A et d'une poignée-étrier B. Le berceau A est constitué par un cadre 2 comportant deux traverses supérieures 2a, solidaires de deux cintres latéraux 2b, présentant la forme générale d'un U. Ce cadre est solidaire de fils métalliques en U 3, parallèles aux cintres du cadre, et constituant organes de maintien des aliments. Comme montré aux figures 1 et 2, l'ensemble du berceau présente en section transversale la forme générale d'un U ouvert vers le haut. Ce berceau est solidaire de deux pieds, qui, dans cette forme d'exécution, sont constitués par des fils métalliques pliés comportant une partie inférieure 4a de forme triangulaire. La base 5 de chacun de ces triangles constitue semelle d'appui, tandis que les deux côtés, qui sont liés notamment par soudure en 6 sur le cintre 2b correspondant du berceau, se prolongent vers le haut, sensiblement au milieu du U du berceau, empêchant ainsi les aliments de s'échapper latéralement comme montré en 7 aux figures. A leur extrémité libre supérieure, ces prolongements sont coudés pour former deux tenons 8 saillant latéralement du berceau.

La poignée-étrier est constituée par un manche 9, solidaire d'un étrier 10 dont les extrémités des branches sont recourbées en 12 pour former une cage apte à enserrer les tenons 8.

Pour cuire un aliment, telle qu'une tranche de viande, il suffit de disposer celle-ci dans le berceau A et d'amener l'ensemble du gril à proximité d'un foyer. Le réglage de la cuisson

s'effectue par déplacement du berceau par rapport au foyer au moyen de la poignée-étrier B. Cette poignée permet également de retourner le gril afin que l'autre face de la viande soit soumise au rayonnement du foyer. A cet effet, après que le gril ait été
5 éloigné du foyer, la poignée B est pivotée de 180° autour des tenons 8, de manière à venir en vis-à-vis de la face qui, jusqu'alors était soumise au rayonnement calorifique, puis l'ensemble du gril est remis en place dans le foyer après avoir été lui-même pivoté de 180° autour d'un axe vertical.

10 De préférence, et pour éviter toute projection de jus ou de graisse, la poignée est équipée d'un écran 13 qui, visible à la figure 2, est lié par soudure au fond et aux branches de la partie formant étrier.

En outre, pour éviter que le jus ou les graisses, liquéfiés
15 par la chaleur et s'écoulant de l'aliment en cours de cuisson, ne viennent souiller le support sur lequel ce gril est disposé, le berceau est rendu solidaire d'un plat récupérateur de jus 14. Comme montré à la figure 3, ce plat est muni d'un rebord périphérique 15. Ce rebord délimite une ouverture dont la longueur
20 intérieure l est légèrement inférieure à l'encombrement extérieur L des deux pieds 4a.

Grâce à cet agencement, pour lier le plat 14 au berceau A, il suffit d'utiliser l'élasticité naturelle des pieds pour les rapprocher. Après relâchement, ceux-ci reviennent dans la
25 position originale, dans laquelle ils assurent le maintien du plat par appui sur deux bords latéraux de celui-ci. Afin de faciliter cette liaison et comme montré à la figure 3, les bords latéraux 15a du plat 14 sont légèrement pliés vers l'intérieur du plat.

Ce gril de construction simple, permet de cuire verticalement
30 et à proximité de tout foyer, de cheminées, intérieures ou extérieures, de barbecues, ou même à côté d'un feu rustique entre deux pierres, tous aliments tels que : marrons, saucisses, viande, poisson et pain, sans que l'utilisateur ait besoin de toucher avec les mains ou avec une pince les parties chaudes et grasses
35 des aliments en cours de cuisson.

Grâce à ce gril, les aliments sont cuits avec une vitesse plus ou moins importante dépendant de la position du gril par rapport au foyer, mais en tous cas, hors des flammes ou des fumées gazeuses qui s'échappent de ce foyer.

40 Enfin, grâce à la forme de son berceau, les aliments sont

parfaitement maintenus et ne risquent pas de tomber dans le foyer même dans la phase du retournement du berceau.

Dans une variante de réalisation, et notamment pour permettre la cuisson d'aliments présentant des dimensions transversales bien inférieures à celles du berceau A, ce dernier peut être
5 équipé d'une grille intérieure réduisant son épaisseur et assurant le maintien de ces aliments.

En ce qui concerne la fixation du plat, elle peut être réalisée par d'autres moyens, tels que soudure, clipage etc...

- REVENDEICATIONS -

1. - Gril vertical réversible pour foyer de cheminée d'intérieur ou d'extérieur, de barbecue et similaires, caractérisé en ce qu'il est constitué, d'une part, par un berceau ayant, en
5 section transversale, la forme d'un U ouvert vers le haut, muni de moyens de maintien des aliments, de pieds et de deux tenons latéraux saillant à l'extérieur et, d'autre part, par un étrier dont les extrémités des branches sont articulées sur les tenons latéraux précités et dont la partie postérieure est conformée en
10 poignée.
2. - Gril selon la revendication 1, caractérisé en ce que les parois latérales et le fond du berceau sont constitués par des fils métalliques espacés ayant chacun la forme d'un U et dont les extrémités sont liées à un cadre composé de deux traverses
15 supérieures solidaires de deux cintres latéraux en U.
3. - Gril selon l'ensemble des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que les pieds sont solidaires des cintres latéraux du cadre du berceau et portent, à leur extrémité libre supérieure, les tenons pour la poignée-étrier.
- 20 4. - Gril selon la revendication 3, caractérisé en ce que les pieds, au nombre de deux, sont constitués chacun par un fil métallique plié formant un triangle inférieur dont la base constitue semelle et dont les deux côtés sont liés au cadre du berceau et se prolongent vers le haut sensiblement au milieu du U
25 du berceau pour constituer, par coudage de leur extrémité vers l'extérieur, l'un des tenons pour la poignée-étrier.
5. - Gril selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la poignée est munie, dans sa partie formant étrier, d'un écran de protection.
- 30 6. - Gril selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est solidaire d'un plat récupérateur de jus disposé sous le berceau et dont la liaison avec ce dernier est assurée par l'élasticité des pieds de ce berceau prenant appui sur les bords latéraux de ce plat.

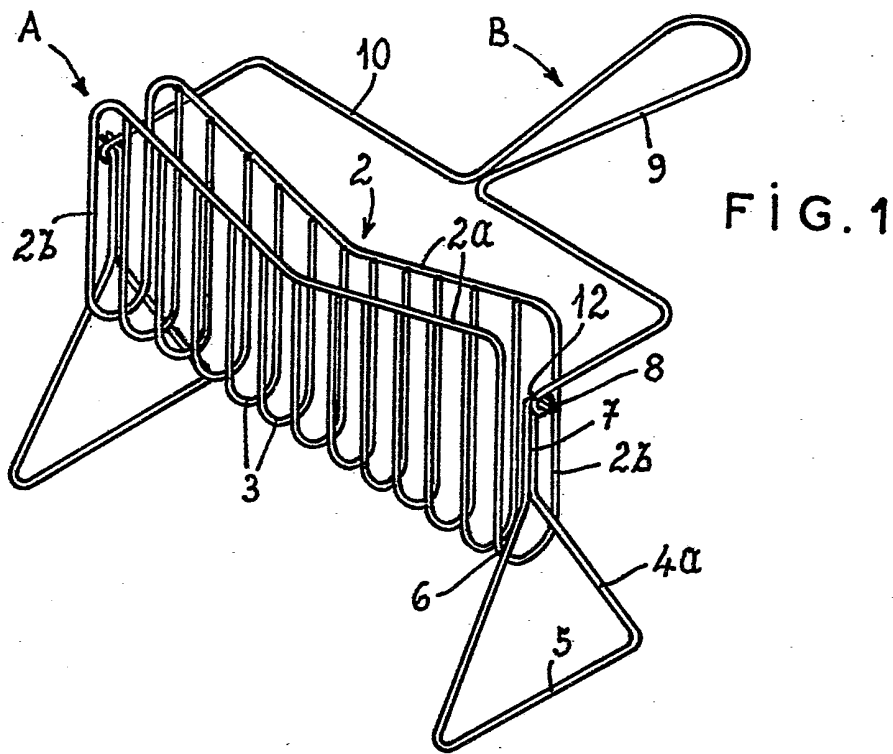


FIG. 3

