

Les fou(r)s solaires ont envahi mon jardin !

par Thibaut Devolder

Tout a commencé au camp d'été l'an dernier, à la Bérarde. D'habitude, après deux semaines de camping, presque toute la petite famille en a plus qu'assez du camping sous la pluie et de la crapahute avec les gros sacs, et cherche activement à convaincre Thibaut de quitter les grands espaces et d'aller voir ailleurs, genre à notre cher petit appartement à Massy et ses lits douilletts... Cette année 2007 n'ayant pas fait exception, un prétexte à deux balles est trouvé pour motiver un retour illico presto. Vanessa lance donc innocemment vers le 1^{er} août 2007: « Et si on rentrait à Massy, histoire d'acheter une maison ? ». Aucun d'entre nous n'y croit vraiment, mais nous rentrons quand même au bercail... Toujours est-il que, la patience n'étant pas mon fort, nous signons une promesse de vente une semaine plus tard. Et après les délais de rigueur, les affres des négociations avec les banquiers et bien sûr quelques menus travaux (avis aux amateurs : il y en a encore), voilà donc le GUMS tout entier invité à pendre la crémaillère en mars 2008. Tous ceux qui viennent contribuent au remplissage de la cave à vin, mais surtout se cotisent pour le cadeau dont cet article est le sujet et qui arrivera par la poste début avril...



(typiquement 1 mètre de rayon), mais fait bouillir un litre d'eau en une dizaine de minutes si le soleil brille. Seul problème : comme le soleil tourne, il faut réaligner le cuiseur tous les quarts d'heures. Bref, c'est bien quand on a le temps, mais pas quand on est un Parisien... (Comme disait un ami africain, les Parisiens ont toujours l'heure mais jamais le temps !). J'ai donc opté pour le deuxième type : le four solaire, voir photo n°1. Un seul miroir plan symbolique, qui renvoie les rayons du soleil sur une grosse boîte qui n'est autre qu'une serre à fond noir et très bien isolée: couvercle en double vitrage et doubles parois en mousse de polyuréthane, le tout dans un conditionnement gros comme une glacière (bleu ciel bien sûr, même si ça ne se voit pas sur la photo), et pour le gag, un petit cadran solaire qui fait office de minuterie (on ne rigole pas) pour aligner le miroir de sorte qu'il ait son

maximum d'efficacité quand le soleil est au zénith. Et il paraît que ça marche, puisque le site web du vendeur annonce que c'est livré avec un livre de recettes... Et mes chers amis du GUMS nous proposant un cadeau pour le jardin, évoquant barbecue ou balançoires, se voient rétorquer: « que nenni, un four solaire svp ! ». Et je fournis bien sûr la référence de la bête aux oreilles incrédules voire carrément sceptiques (sans parler de ma femme, qui se marre littéralement en pensant au futur gadget qui prendra la poussière et les toiles d'araignées au fond de l'abri de jardin)... J'endure donc quelques quolibets (tout particulièrement de la part d'un certain Georges T.), mais buté comme je le suis, je confirme le choix...

Des traces extra-terrestres sur ma pelouse

De façon presque synchrone, nous réalisons avec stupeur que notre nouvelle maison est hantée. En effet, la pelouse est parsemée de ronds de sorcières et de disques parfaits où l'herbe jaunit brutalement en une nuit après chaque journée de grand soleil. Il faudra quelque temps à notre enquêtrice pour surprendre les extra-terrestres et leur soucoupe volante en flagrant délit d'atterrissage, mais ce fut fait : imaginez vous un gumiste (authentique ?) ouvrant une boîte noire vitrée dans un nuage de vapeur, saisissant une gamelle noire avec ses gants de cuisine (sans magnésie s'il vous plaît), et la déposant prestement sur l'herbe verte, le temps de se relever. Qu'advient-il alors de cette herbe dans la nuit suivante ? La question est d'une actualité brûlante... Et voilà donc mon gazon première victime du tout nouveau four solaire. Je vois d'ici venir les sceptiques, qui brûlent (sic) de poser LA question.

Mais c'est quoi ça un four solaire ?

Bonne question ! Il y en a de deux types : les cuiseurs paraboliques et les fours. Un cuiseur parabolique est un miroir ou un réseau de miroirs qui concentre les rayons sur une gamelle noire. Ce genre d'engin est volumineux

Premières tentatives de cuisine solaire : plats faciles et musée des horreurs

En fait le livre de recette se résume à douze pages en tout, en douze langues bien sûr. Il faudra donc « faire des expériences ». Une conclusion qui résume bien les tests de la première semaine (début avril) : avec un four solaire, si c'est pas toujours cuit pour midi, au moins c'est jamais cramé. Et les échecs cuisants (il y en a eu), n'étaient justement pas assez... cuisants, faute d'avoir correctement estimé l'ensoleillement. On commence donc par le musée des horreurs : un projet de pain qui se transforme en pudding, vu que le four solaire est un espace clos dont la vapeur ne s'échappe presque pas... Pas question de faire des baguettes croustillantes ou des toasts avec cette bête-

là ! En plus, la température dans le four monte seulement vers les 180°C, ce qui serait un peu juste même en l'absence de vapeur d'eau. Mais avec un peu plus de métier, j'ai quand même réussi à faire des pains acceptables quand le goût est plus important que la texture, comme des pains aux olives et aux lardons. Quant aux tartes, il est facile de les cuire, mais la pâte reste... pâteuse !

Passons maintenant aux plats réussis. Le plus facile, ce sont les plats en sauces, ceux-là même qu'on fait cuire longtemps à feu doux et pour lesquels le temps de cuisson n'a guère d'importance passé un certain délai. Vu qu'on les met dans le four le matin en partant au boulot et qu'on les récupère le soir sans avoir réorienté le four de la journée, ils cuisent en continu, selon l'ensoleillement et la nébulosité, au petit bonheur la chance. Voilà donc une liste des succès faciles expérimentés entre avril et juin : bœufs bourguignons, marinades, tajines divers (mais dans une gamelle noire bien sûr), poulets aux poivrons, courgettes et tomates farcies, lasagnes, etc.

Pour les gâteaux, c'est plus délicat, car il faut orienter le four pour qu'il passe à l'ombre quand on estime que ça sera cuit. Et comme le four n'est ni téléguidé (ben non !) ni héliotropique, il faut parier sur la météo le matin en partant. Le fondant au chocolat peut ainsi se transformer en quatre-quarts au chocolat, et vice-versa. Un bon site météo donnant les prévisions d'ensoleillement et de nébulosité par tranche de trois heures est une aide appréciable, et je recommande vivement le site des agriculteurs (pleinchamp.fr) que Jean-Pierre Canceill m'a fort opportunément fait découvrir. Après ces quelques essais, le scepticisme avait grandement reculé au domicile conjugal, de sorte que nous avons décidé d'emmener le four au camp d'été. Sans oublier le camping gaz, au cas où...

Direction le rassemblement d'alpinisme d'été

Après 12 bonnes heures de route à cuire (encore !) dans l'auto, on arrive au camping sous un orage phénoménal, ce qui est une tradition chez les Devolder. Avec dans la soute bien pleine de la Kangoo, 3 enfants (dont Tilmann, 6 ans, 5^e camp d'été, qui dit mieux ?), un four solaire, 3 kg de farine, 3 kg de sucre, 500 g de cacao et 500 g de poudre d'amandes et de la levure. Le lendemain, les gumistes présents sur site commencent à réaliser que s'il y a bien du gaz dans les grandes voies du Val di Melo, il en manque dans les boutiques... Et chacun se presse de téléphoner à Yvon le gazier, qui, encore en France, se voit chargé de remplir son coffre de cartouches de gaz, en vue d'une pénurie annoncée. Heureusement, le soleil revient vite, et la cordée Devolder décide de parier et de ne pas faire appel aux services de livraison internationale de butane-propane.

Nos voisins de camping (Marie-Paule et Pierre) ont vite la première surprise de me voir éplucher des échalotes au petit-déjeuner. Puis de me voir verser de grosses quantités de farine dans un plat (un autre, pas celui des échalotes), et enfin de mettre une bouilloire dans une boîte bleue avec un sachet de thé. La journée passe, nous sommes de retour vers 16h pour le goûter, le thé est chaud et les brownies sont à point.



Revanchard (rancunier ?), je glisse un bout de gâteau sous la tente de GT, et je passe la parole au sceptico-repentin en chef... Dixit GT: « *Bon, on ne va pas en faire tout un plat, et si le gâteau était bon c'est vrai, il faut bien reconnaître que cela fonctionne, mais demande quand même un certain entraînement et est assez astreignant : temps de cuisson et ensoleillement difficiles à prévoir. Mais bon quand on aime, c'est bien connu, on ne compte pas. Mais de là à convertir tout le monde au four solaire il y a un pas à franchir.* »

Je saute donc une quinzaine de jours pour faire un bilan. En deux semaines, nous (3 adultes et 3 enfants) avons consommé une cartouche de camping gaz de 450 g, principalement pour les petits-déjeuners. Quasiment tous

les goûters (gâteaux maisons s'il vous plaît) et les repas du soir (en sauce) ont été préparés au four solaire : il y a même eu un gros gâteau pour les anniversaires de Théo et de Tilmann (voir photo n° 2 avec Yanis le roi du kiss) qui a suffi pour les 30 gumistes présents au camp ce soir-là... Et pour l'anecdote, il y eut une soirée de grand vent, qui a encouragé une partie de camping-gazeurs à se sauver au resto pour y voir si la bouffe était chaude, mais qui n'a pas empêché le four de fonctionner normalement, vu que le vent chassait les nuages...

Bref, s'il y a encore des sceptiques, je les invite chez moi un soir, et on se fait une bouffe au solaire. Avis aux amateurs !

