

No. 10 / April 2024, Cologne
#spogagafa

spoga+gafa 2024 - garden bbq

Diversité de l'offre barbecue et nouveautés correspondantes

La cuisine au barbecue et celle en plein air font toujours plus d'adeptes et l'offre correspondante a pour caractéristique d'être de plus en plus diversifiée et spécialisée. L'élargissement du choix de barbecues, de cuisines d'extérieur et d'accessoires va de pair avec un accroissement des exigences en matière de préparation. Si les recettes sont de plus en plus abouties, il en est de même des nouveautés proposées par la branche. À la prochaine édition de spoga+gafa, du 16 au 18 juin 2024, les exposants présenteront les dernières réalisations dans le secteur des barbecues et des cuisines d'extérieur. Les visiteurs professionnels auront le plaisir de découvrir une large offre internationale qui établit de nouveaux standards de performance et de design mais aussi de durabilité.

Le choix des associations pour personnaliser un barbecue

L'engouement de plus en plus prononcé pour les barbecues et les cuisines d'extérieur entraîne une modification des exigences concernant l'équipement. En plus du traditionnel barbecue au charbon de bois, il existe actuellement toutes sortes de barbecues et de cuisines d'extérieur, de différentes tailles et catégories de prix, fonctionnant avec plusieurs types de combustibles. À cela s'ajoute un immense choix d'accessoires. Tout ceci peut être allègrement associé de nos jours. Des éléments modulaires permettent de personnaliser le barbecue ou la cuisine d'extérieur, selon sa composition en fonction des besoins et des exigences, du budget et de la place disponible au jardin.

À la minute près : plus de précision au niveau de la préparation

Le barbecue met le turbo, au vrai sens du terme. Sur simple pression d'un bouton, les appareils actuels fonctionnent à pleine puissance et atteignent des températures allant jusqu'à 800 °, même en version électrique. L'affichage numérique permet de contrôler la cuisson et d'en régler la température avec précision. Sa bonne répartition rend la viande grillée encore plus juteuse et réduit la consommation d'électricité ou de gaz. Des brûleurs arrière avec fonction « chaleur voûte » ou encore de nouveaux gants de protection contre la chaleur extrême sont des accessoires adéquats.

Formidable résurgence d'appareils traditionnels revisités

Tout était mieux avant ? Pas forcément, mais les choses étaient souvent plus simples. La cuisson des aliments sur feu ouvert par exemple. Pour faire des grillades à l'ancienne, place aux produits de forme traditionnelle qui font leur retour. Des appareils classiques comme le brasero mexicain, taille XXL, le four à pizza portable ou la vasque à feu réglable en hauteur se modernisent et reviennent au goût du jour. Des marmites et des poêles en fonte ou encore des gants en cuir contribuent également à faire vivre une expérience culinaire authentique autour d'un barbecue.



spoga+gafa
16.06. - 18.06.2024
www.spogagafa.com

Your contact:
Karen Schmithüsen
Tel.
+49 221 821-2231
e-mail
k.schmithuesen@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Tout en un : les ustensiles et accessoires pour barbecue deviennent plus polyvalents et faciles à transporter

La diversité de la cuisine d'aujourd'hui au barbecue est le reflet de la polyvalence des ustensiles et des accessoires disponibles. Les ustensiles et accessoires actuels peuvent être assemblés de manière individuelle et utilisés avec des barbecues de différentes marques. Des accessoires tout en un comme les générateurs de fumée froide permettent le fumage de différents aliments. Même l'étagère pour le bois de chauffage peut servir de banc lors de moments conviviaux autour du feu. Même lors d'une aventure à ciel ouvert, les amateurs de cuisine au barbecue ne doivent pas renoncer au confort. Des vasques à feu pliables, idéales en camping, et des tables barbecues permettent d'opter pour une cuisine nomade et de faire griller facilement des aliments. Des allume-feu à batterie ou encore des lampes portables pour barbecue simplifient également la tâche.

Pour un barbecue plus respectueux de l'environnement : demande de combustibles de qualité

Étant donné l'évolution de l'équipement technique et des accessoires, les exigences auxquelles doivent satisfaire les combustibles pour barbecue sont plus élevées. Fabriqués de manière durable, le charbon de bois et les briquettes de qualité sont très tendance. Il s'agit de produits premium comme le charbon de bois fabriqué à partir d'un mélange de bois durs pour une longue durée de combustion et une saveur aromatique. Le charbon de bois Binchotan qui provient du Japon est très apprécié. Il dégage peu de fumée et d'odeur. Sa fabrication est souvent certifiée FSC dans le but de promouvoir le commerce équitable et la gestion durable des forêts.

Étant donné leur forme actuelle, les barbecues et les cuisines d'extérieur ne ressemblent plus guère aux simples barbecues à charbon de bois d'autrefois. Steak minute, saumon fumé, pizza ou miche de pain - les barbecues actuels savent pratiquement tout faire. La prochaine édition de spoga+gafa montrera quelles nouveautés en matière de barbecues, de cuisines d'extérieur et d'accessoires ajoutent à la diversité de l'offre. Du 16 au 18 juin 2024, le salon du lifestyle au jardin donnera à nouveau un aperçu des innovations pour la cuisine au barbecue.

À propos de spoga+gafa

spoga+gafa est le plus grand salon mondial du jardin et du barbecue. Il se tient à Cologne et donne des impulsions à tout l'univers du jardin. À l'occasion de ce salon professionnel de premier plan, le secteur vert discute des assortiments et des tendances de la saison à venir et présente des solutions pour relever les défis actuels et futurs. spoga+gafa se focalise sur les tendances et les innovations des secteurs garden bbq, garden creation & care, garden living et garden unique. L'ampleur et la diversité exceptionnelles de l'offre font du salon « the place to be » pour les décideurs, en charge des assortiments, de toutes les formes de distribution. La Fédération de l'industrie du jardin (Industrieverband Garten e.V. - IVG) est la responsable conceptuelle de spoga+gafa.

La prochaine édition de spoga+gafa aura lieu du 16 au 18 juin 2024. Elle a pour thème principal « °Responsible Gardens - Jardins responsables ° ».

Complément d'information : www.spogagafa.com

Page
3/4

Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces

Koelnmesse est le leader mondial de l'organisation de salons consacrés aux lieux de vie, aux environnements contract et aux espaces publics. À Cologne, outre imm cologne et interzum, des salons tels que ORGATEC, spoga+gafa, FSB et aquanale sont des rendez-vous professionnels bien établis, de réputation internationale. Ces salons représentent de manière exhaustive l'industrie des intérieurs et le secteur du design, les fournisseurs de l'industrie du meuble et des intérieurs bois. Ils donnent un aperçu complet de l'univers de la cuisine et de tous les sujets relatifs aux espaces de travail modernes, au lifestyle au jardin ainsi qu'aux espaces de plein air et aux installations pour le sport et l'activité physique, aux saunas, aux piscines et au bien-être.

En plus des événements qu'elle organise ou dont elle assure la tenue à Cologne, Koelnmesse développe de manière stratégique son portefeuille sur d'importants marchés de croissance de par le monde, comme en témoignent les salons à succès ORGATEC TOKYO au Japon, interzum bogota en Colombie, interzum guangzhou en Chine et interzum forum italy.

Complément d'information: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

Les prochains salons:

ORGATEC TOKYO - SHIFT DESIGN - The leading international trade fair in Asia for the modern workspaces, Tokyo 29.05. - 31.05.2024

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de spoga+gafa sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.spogagafa.com/imagetatabase rubrique « News ».

Complément d'information: www.spogagafa.com/pressinformation

En cas de publication, merci de nous adresser un justificatif.

Vous trouverez ici le spoga+gafa sur les réseaux sociaux :

Facebook :

<https://www.facebook.com/spogagafa>

Instagram :

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

LinkedIn :

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany

Phone: +49 221 821-2231
Mobile +49-176-12563444
k.schmithuesen@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com