

**Mai 2017**

## **Cuisine au barbecue avec la feuille d'aluminium**

Dans le cadre de la mise en place du nouveau site web dynamique de l'EAFa (Association européenne de la feuille d'aluminium) [alufoil.org](http://alufoil.org), l'association a fait appel à Ed van de Schootbrugge, champion d'Europe de barbecue 2012, pour concocter une délicieuse gamme de recettes simples et aisément réalisables qui permettront à tout amateur d'ajouter une touche professionnelle à sa barbecue party.

Un clic sur l'onglet Cuisine, sur la toute nouvelle page d'accueil, permet d'accéder à une gamme alléchante de recettes mettant en œuvre les ingrédients les plus divers, depuis le porc effiloché jusqu'aux ananas ! Du crumble de pommes aux raisins en boîte d'aluminium au succulent filet de saumon entier à l'unilatérale, Ed montre, dans une série de vidéos, ce qui peut être réalisé sur un barbecue moderne, grâce à la merveilleuse capacité de la feuille d'aluminium à conserver les jus et les arômes à l'intérieur, tandis que les fumées ou le brûlé indésirables restent à l'extérieur ! Et comme la feuille d'aluminium diffuse la chaleur rapidement et uniformément, le délicieux mets est cuit à la perfection. En fait, tous les amateurs de barbecue du monde entier pourront apprécier les nombreux avantages de l'aluminium.

Cédric Rauhaus, responsable de la communication de l'EAFa, a déclaré : « Nous souhaitons que le site web montre non seulement l'intérêt de la feuille d'aluminium dans ses nombreuses applications commerciales et industrielles, mais aussi comment chaque consommateur peut en profiter en élargissant son domaine d'expériences culinaires grâce à sa grande variété d'utilisations pratiques. Quoi de mieux pour cela que cette palette de recettes spectaculaires ! »

« Nous espérons ajouter davantage de fonctionnalités axées sur le consommateur à l'avenir, en développant la section des recettes et en faisant découvrir d'autres méthodes de cuisson améliorées par l'utilisation de la feuille d'aluminium », a-t-il ajouté.

La feuille et les conteneurs en aluminium sont légers mais solides et ont une excellente aptitude au formage, ce qui les rend parfaits pour l'emballage, la cuisson et la présentation. L'aluminium dissipe rapidement la chaleur et offre une parfaite sécurité pour le contact alimentaire, ce qui en fait le partenaire idéal de vos barbecues et de nombreuses autres préparations culinaires.

Pour télécharger les recettes et regarder les vidéos, rendez-vous sur le site [alufoil.org](http://alufoil.org) et cliquez sur l'onglet Cuisine.

COMMUNIQUÉ DE  
PRESSE



**Informations complémentaires :** Cédric Rauhaus, responsable de la communication

*L'Eafa (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle réunit plus de 100 sociétés issues d'Europe occidentale, centrale et orientale.*