

## **Barbecue Expo : Retour sur la plancha à travers les âges : de la pierre chaude préhistorique aux modèles high-tech LE MARQUIER**

A l'occasion du salon Barbecue Expo, du 4 au 6 avril prochain, retour sur l'histoire de la plancha, cet art culinaire ancestral, qui a parcouru un long chemin depuis ses origines préhistoriques jusqu'aux modèles sophistiqués d'aujourd'hui.

La Maison LE MARQUIER, fabricant français de planchas et cuisines extérieures, créateur de la plancha telle qu'on la connaît, retrace cette fascinante évolution et présente ses innovations à la pointe de la technologie.

### **Des origines anciennes à la renaissance moderne**

La cuisson sur pierre chaude remonte à la préhistoire, il y a plus de 1,5 million d'années. Cependant, c'est en Espagne que la plancha moderne prend véritablement forme au XIXe siècle, lors de grandes fêtes religieuses.

Initialement, la plancha était une simple plaque de fer posée sur un feu de bois, utilisée le long des chemins de pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Elle permettait de cuire divers aliments simultanément pour de nombreux convives.

### **L'évolution vers la modernité**

Au fil du temps, la plancha s'est transformée :

- En Amérique du Sud, elle prend la forme d'un disque avec des pieds, appelé "[Disco de asar](#)".
- En Catalogne, la "llauna" devient une plaque avec des rebords, utilisée sur les braises ou au four.
- Il y a une vingtaine d'années, la plancha connaît un renouveau grâce aux associations sportives et aux confréries gastronomiques basques.

### **LE MARQUIER : l'innovation au service de la tradition**

Aujourd'hui, LE MARQUIER incarne l'évolution ultime de la plancha :

- **Technologie de pointe** : les planchas électriques permettent une montée en température ultra-rapide, de 0° à 300°C, rivalisant avec la puissance des modèles à gaz.
- **Matériaux premium** : la marque utilise de la fonte émaillée ou de l'inox, garantissant une cuisson optimale et préservant les saveurs des aliments.

- **Design collaboratif** : fort de son succès, LE MARQUIER s'associe avec d'autres marques pour créer des produits en édition limitée. *La Petite Française à Saint-Tropez* - plancha exclusive en collaboration avec la mythique ville de la Côte d'Azur - allie le chic méditerranéen à l'artisanat français avec un raffinement sans pareil.
- **Durabilité** : les produits LE MARQUIER sont garantis à vie pour certains composants, témoignant de son engagement pour la qualité.
- **Fabrication française** : avec le label "Origine France Garantie", la Maison perpétue l'excellence de la fabrication française.

### **Une révolution culinaire accessible à tous**

La plancha LE MARQUIER s'adapte à tous les environnements, de la terrasse urbaine au grand jardin. Elle incarne un véritable art de vivre, alliant tradition culinaire et innovation technologique.

Avec LE MARQUIER, la plancha n'est plus seulement un ustensile de cuisine, mais le symbole d'une cuisine conviviale, saine et savoureuse, perpétuant une tradition millénaire tout en l'ancrant résolument dans le XXI<sup>e</sup> siècle

### **LE MARQUIER présent à Barbecue Expo 2025**

Barbecue Expo est l'événement incontournable pour tous les passionnés de cuisson en extérieur, réunissant chaque année les plus grands fabricants, des experts reconnus et une communauté d'amateurs de grillades et de cuisine conviviale. Parmi les exposants phares, la Maison LE MARQUIER sera au rendez-vous pour présenter ses dernières innovations en matière de planchas et de cuisines extérieures.

Pendant plusieurs jours, les visiteurs pourront découvrir un programme riche et varié : démonstrations culinaires en direct, conférences animées par des spécialistes, ainsi que des présentations exclusives des nouveautés du secteur.

Sur son stand, LE MARQUIER proposera une immersion dans son univers, mettant en avant ses nouveaux modèles alliant design, performance et durabilité. Les passionnés auront l'occasion d'assister à des démonstrations culinaires, d'échanger avec les experts de la marque et de recueillir des conseils pour sublimer leurs grillades et repas en plein air.

Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous ceux qui souhaitent s'équiper avec du matériel d'exception et perfectionner leur art de la cuisson en extérieur !