

DANIEL KURR

Le plaisir du barbecue avec des outils professionnels

Viande juteuse, saucisses craquantes, légumes aromatiques ou fromage savoureux : quand on fait grésiller des aliments sur le gaz ou le charbon de bois, il y en a pour tous les goûts. L'entreprise Schickling-Grill offre de parfaits outils pour ce faire : une configuration individuelle et une fabrication en Allemagne – avec des machines de TRUMPF.

Oliver Schickling dépose un steak sur la grille de barbecue qui affiche plus de 450 degrés. Un grésillement, un peu de fumée – et puis cette odeur irrésistible typique de la viande grillée : Schickling renifle et rayonne. Pas seulement parce qu'il aime faire des barbecues, mais surtout parce qu'il se délecte, avec son frère Philipp, d'alimenter chaque année environ 8000 clients dans toute l'Europe avec des barbecues Schickling. « Nous nous sommes donné pour mission de construire les meilleurs barbecues du monde », raconte-t-il avant d'ajouter avec enthousiasme : « Nos barbecues ont pour but de rendre les gens heureux. Et ils doivent être abordables pour toutes les personnes qui font attention à la qualité et à la fonctionnalité sans pouvoir ou vouloir dépasser un certain budget. »

Un barbecue de pro pas à pas

L'entreprise de construction métallique parentale à Visbeck, en Basse-Saxe, offre les conditions idéales pour construire les barbecues au gaz et charbon de bois. Philipp Schickling, ingérieur en génie mécanique, y travaille activement dans l'entreprise familiale. Mais son frère, Oliver Schickling, économiste de formation, voulait construire quelque chose à lui. « Nous nous sommes souvenus que notre père avait construit des barbecues pour la famille et l'idée de construire quelque chose qui apporte du plaisir aux personnes ne nous a plus lâchés », raconte Oliver. En 2014, les frères ont créé l'entreprise Schickling-Grill, ce qui signa le début d'une success-story qui perdure encore aujourd'hui : sur les plateformes Internet, les fans de barbecue font l'éloge de la qualité de ces barbecues raffinés. Pour Oliver Schickling, le succès de ses produits est dû à plusieurs facteurs : « nos barbecues sont composés de trois types différents d'acier inoxydable de grande qualité. C'est pourquoi ils sont inoxydables, résistants et durables. » Le système modulaire que seul Schickling-Grill propose est une autre raison. À l'aide d'un configurateur en ligne, chaque client peut composer son barbecue « rien qu'à lui » clic après clic, en

fonction de ses exigences et besoins individuels. « Nous avons plusieurs modèles de base et un grand nombre de suppléments, comme des couvercles, éléments bas ou brûleurs turbo qui permettent de compléter les appareils immédiatement ou au fil des ans », explique Oliver Schickling.



Pour la fabrication de leurs barbecues raffinés, Philipp (à gauche) et Oliver Schickling ne laissent rien au hasard. Toutes les pièces sont fabriquées avec précision sur des dispositifs lasers et des plieuses de TRUMPF.



Les quatre tiges de brûleur en acier inoxydable du barbecue au gaz sont coupées sur une machine de découpe laser de tubes TRUMPF et pourvues de 144 trous. Les diamètres de trou de plus en plus petits vers l'arrière garantissent un réchauffement uniforme de l'ensemble de la grille.



Irrésistibles : avec les barbecues au charbon ou au gaz de Schickling, vous pouvez élaborer des menus qui mettront l'eau à la bouche de tout le monde.



Le barbecue au gaz haut de gamme entièrement équipé BigRocket de Schickling séduit n'importe quel adepte du barbecue. Les personnes qui souhaitent commencer par un modèle de base peuvent le compléter pas à pas avec tous les suppléments.

Utiliser ce qui est là

C'est principalement Philipp Schickling qui est responsable du développement de produits et de la production des barbecues, en sa qualité de spécialiste de la métallurgie et de bricoleur passionné. « Je regarde ce qu'il est possible de faire techniquement et comment on peut le construire et le fabriquer de manière bon marché », déclare-t-il. Les frères fabriquent alors les composants à l'aide du parc de machines ultra-moderne de l'entreprise parentale. Là, ils disposent de machines de découpe laser 2D et 3D, de machines de découpe laser de tubes, de lasers de marquage, de presses plieuses et de centres de pliage à plat de TRUMPF. « Nous les utilisons pour fabriquer environ 2000 pièces dont nos barbecues ont besoin dans toute la gamme de produits », explique Philipp Schickling.

Pour plier de couvercle du barbecue en acier inoxydable à double paroi, environ 230 tonnes de force de compression sont nécessaires. Quant au panneau avant du barbecue, il est mis en forme par les machines au moyen de 38 pliages et 50 tonnes de force de compression. Une machine de découpe laser de TRUMPF coupe d'abord les tubes pour les brûleurs des barbecues à gaz exactement aux bonnes longueurs avant de percer respectivement 144 trous de diamètres différents dans chaque tige à l'aide du laser. C'est de là que sort le gaz pendant le fonctionnement, ce qui lui permet de chauffer uniformément la grille.

« Les machines font tout le travail et les structures disponibles nous permettent de produire les barbecues de manière rapide et dans la meilleure qualité », déclare Oliver Schickling avant de tapoter fièrement sur l'un des cartons dans lesquels les Schicklings envoient leurs barbecues en pièces détachées à leurs clients. « La vente se fait presque d'elle-même lorsqu'on fait du bon travail », affirme-t-il. Et c'est ce que font les frères, car cela leur plait encore plus que de faire un barbecue : construire des barbecues que les bricoleurs amateurs peuvent assembler eux-mêmes, tout comme leurs grillades.



DANIEL KURR
TRUMPF GROUP COMMUNICATIONS