

Je m'essaye depuis quelque temps à des sorties gravel/VTT dans le style « bikepacking de jour », c-à-d. sans grosses sacoches mais en m'offrant le luxe de plats réchauffés à midi en pleine cambrousse.



Dans ces conditions, j'ai rapidement été confronté à la gestion de l'encombrement du matériel de cuisine, même minimaliste, sur un vélo droit. En vélo couché, on a plus de place si on prend avec

soi les sacoches bananes, Radical ou Ortlieb, mais on peut aussi avoir envie de manger chaud loin de tout restaurant. Après tout, une petite sortie en configuration légère ne devrait pas empêcher de se sustenter dans un endroit sympa.



Dans cette optique, on pense tout de suite au réchaud à gaz à cartouches rouges dévissables, plus pratique que le « Camping Gaz International » à cartouches bleues que l'on ne peut désolidariser du brûleur après avoir percé l'opercule, sous peine de perte irrémédiable du précieux gaz. Mais je trouve que, même transportées séparément du réchaud, les cartouches de gaz sont chères et leur forme ne leur permet pas de rentrer dans n'importe quel type de sacoche. N'étant pas un aguerri du bivouac alpin, j'ai un peu de mal à jouer au scout pour démarrer rapidement (par temps humide) et en sécurité (par temps sec) un feu de bois dans la nature. J'ai aussi du mal à déterminer précisément quand une cartouche de gaz sera vraiment vide. Le réchaud à alcool a d'autres inconvénients, mais au moins pas ces deux-là : une bouteille de combustible Trangria de 300 ou 500ml est facile à placer dans un sac ou un simple porte-bidon et vous pouvez toujours refaire chez vous le plein d'alcool à brûler dans la bouteille avant chaque sortie, à partir d'une bouteille qu'on peut se procurer dans n'importe quelle supérette, pas besoin de magasin de camping près de chez vous. Et puis, on peut considérer l'alcool à brûler comme un combustible écologique, en tous cas non-fossile. J'ai exclu l'essence de la réflexion sur le combustible, considérant que même si elle constitue une excellente alternative, celle-ci est associée à une technicité et un prix supérieurs correspondant davantage à un usage plus intensif que celui envisagé ici.



La bouteille de 500ml de la photo ci-dessus ballote dans un porte-bidon classique, mais bien sanglée, elle ne bouge pas dans un porte-bidon ou une « cargo-cage » adaptable sur les filetages destinés aux porte-bidon. J'ai donc cherché depuis quelques années à tirer parti de ces avantages en utilisant un brûleur à alcool Trangria, simple, léger et peu coûteux.



Sur la photo, on voit le brûleur, livré avec un réducteur de flamme et un couvercle, ce dernier comportant un joint d'étanchéité sur sa face interne. NB : Il vaut mieux éteindre le brûleur avec le réducteur de flamme fermé et attendre un peu avant de visser le couvercle, si l'on ne veut pas faire fondre le joint caché dans celui-ci.

Est-ce la solution miracle ? Non, en tous cas pas comme ça :

- Il faut évidemment ajouter un support stable pour le récipient utilisé pour la cuisson.
- L'usage de l'alcool peut s'avérer réellement dangereux, en plein air comme en intérieur, car la flamme est quasiment invisible et les équipements de vélo et de camping font largement appel à des matières synthétiques hautement inflammables ... sans parler du risque de renverser le brûleur, dont l'alcool continuera à brûler après avoir été répandu sur le sol. Donc le positionnement du brûleur doit aussi être assuré de façon stable.

On peut évidemment se procurer un système de réchaud-popote exploitant ce type de brûleur, mais on se retrouve alors dans une configuration lourde plutôt éloignée de ce que je recherche pour une

simple sortie à la journée. Une solution proposée par le site de vente en ligne *cyclo-randonnée*, où je me suis procuré les éléments Trangria présentés ici, consiste à intégrer le brûleur dans un réchaud à bois de marque Bushbuddy. Grâce à un diamètre interne *ad hoc*, ce réchaud peut effectivement accueillir le brûleur Trangria.



L'idée paraît sympa puisqu'on a le choix entre 2 combustibles, mais à l'usage, c'est loin d'être parfait :

- Dans les sacoches, le bushbuddy est encore plus encombrant qu'une cartouche de gaz.
- Dans cette configuration, le réchaud à alcool est trop haut et trop exposé au vent. Ainsi, la flamme vacille beaucoup dans tous les sens au moindre zéphyr. Il faudrait vraiment ajouter un pare-vent.
- On peut aussi poser le Trangria au fond de la cavité du Bushbuddy, mais alors on risque d'accrocher le support de récipients et de tout renverser au moment de l'allumage ou de l'extinction,
- À la moindre secousse ou maladresse au moment de l'allumage, le brûleur à alcool peut facilement passer à travers l'ouverture du réchaud à bois et tomber au fond de celui-ci, en répandant l'alcool enflammé.

On peut remédier au danger en solidarissant le brûleur avec une coupelle de préchauffage vendue séparément. Il suffit d'imbiber le coton avec un peu d'alcool et d'allumer la coupelle pour faciliter l'allumage immédiat du réchaud par temps frais et surtout pour accélérer significativement sa montée en température.



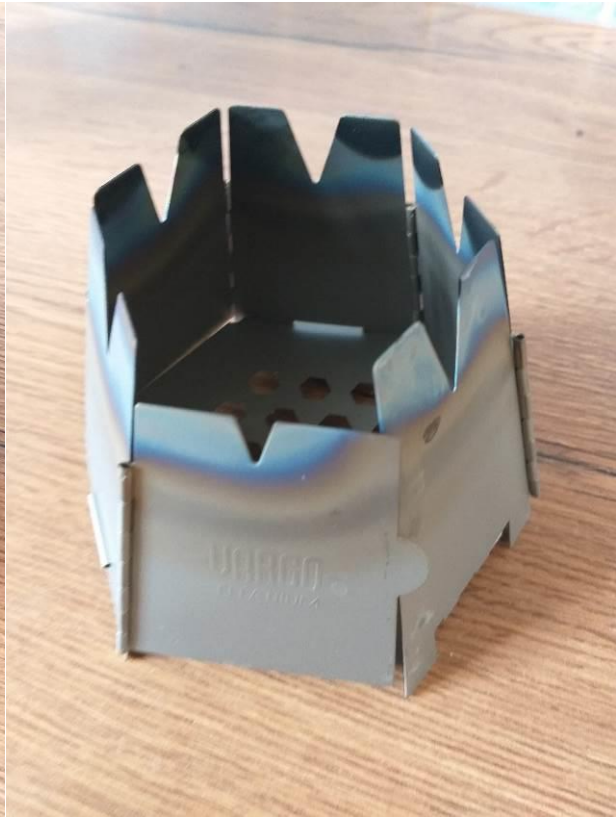
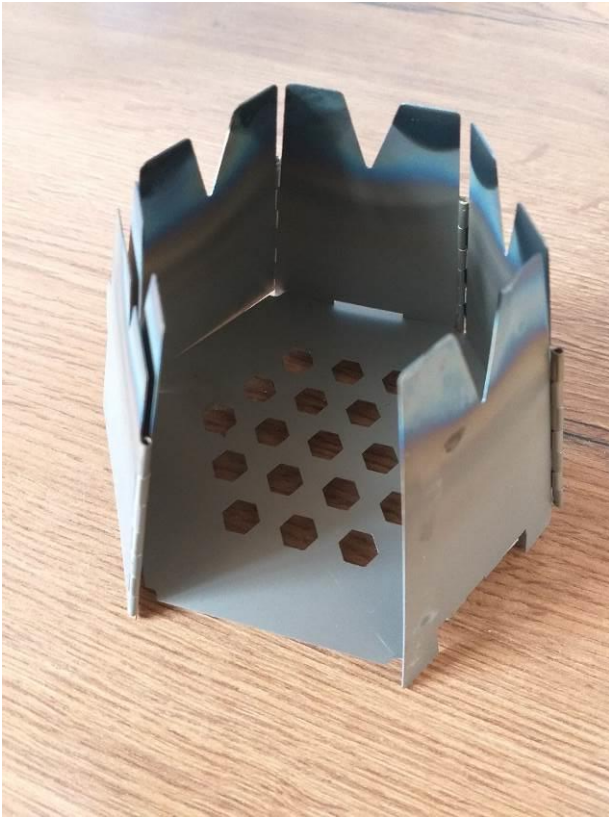
En ce cas, on place d'abord l'assemblage des 2 éléments dans la cavité du Bushbuddy, on ajoute le support de récipients et on allume ensuite sans danger de renversement car, étant placé plus haut, le brûleur devient beaucoup plus accessible pour l'allumage et repose directement sur le fond de la cavité du Bushbuddy. Incidemment, ce dernier est un petit réchaud à bois fonctionnant très bien et sans danger utilisé seul.

Pour le transport, on peut retourner le support de récipient, enfoncer le brûleur à alcool dans la coupelle et tout tient dans le volume cylindrique du Bushbuddy ... mais ça reste encombrant ... et toute cette quincaillerie emportée produit un joyeux tintamarre au roulage du vélo, un peu casse-pieds à la longue.

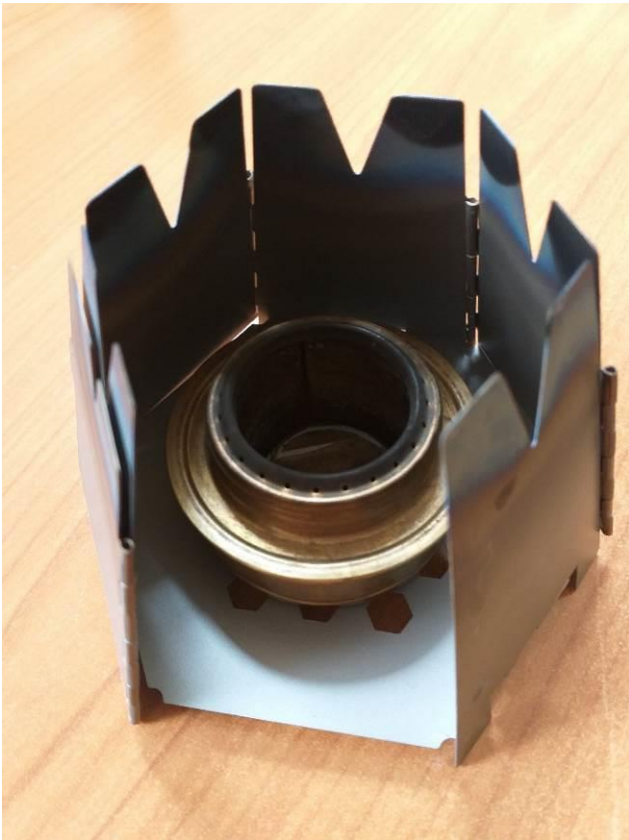
À cause de ces défauts, l'envie d'utiliser ce brûleur à alcool est restée assez longtemps à l'état de jachère dans mon subconscient, jusqu'à ce que je tombe sur une vidéo YouTube d'un certain Tristan Bogaard, vlogueur-activiste-influenceur du bikepacking, vantant les mérites de la combinaison brûleur à alcool / réchaud bois. Et « Ta-da ! » apparition d'une nouvelle solution consistant à utiliser ce réchaud dans un mini-réchaud à bois pliable de marque Vargo.



Plié, celui-ci est parfaitement aplati et tient dans une pochette hexagonale. Monté, il devient une pyramide pourvue d'une porte d'accès. Il faut le monter soigneusement pour éviter que l'origami ne se déplie quand on pose un récipient dessus, mais après ça tient bien.



Voilà les hauteurs obtenues avec et sans coupelle de préchauffage :



Ça chauffe nettement plus vite utilisant la coupelle, mais tout de même moins vite qu'avec un réchaud à gaz ou à essence. C'est inéluctable car le pouvoir calorifique de l'alcool est plus faible que celui de ces combustibles. Néanmoins, ça fonctionne très bien et on portera 1 litre d'eau à ébullition

en quelques minutes. J'ai testé pour réchauffer un plat préparé bio nécessitant 10 minutes au bain-marie, puis en portant une seconde fois à ébullition le restant d'eau pour me faire un café. Le tout a consommé environ 3 cl d'alcool à brûler sachant que le brûleur peut en contenir environ 5 cl maximum. Donc, une bouteille de combustible de 500 ml comme sur mes photos devrait suffire à 2 personnes pour se débrouiller durant quelques jours, peut-être une semaine en étant parcimonieux. Pour une fois, les trompettes de la renommée sont apparemment bien embouchées, comme aurait peut-être dit Georges Brassens.

On trouve sur le net des avis peu enthousiastes au sujet du poêle à bois Vargo : la pyramide étant peu ajourée, le tirage du feu de bois est médiocre et ça fume abondamment si j'en crois les critiques. Donc ça paraît nettement moins abouti que le Bushbuddy pour cet usage, mais pour l'utilisation minimaliste avec le réchaud à alcool Trangria, mon essai fut concluant. Avec l'ensemble de plats à parois silicines de SeaToSummit ou seulement la très pratique bouilloire (verte, à droite sur la photo), on obtient un ensemble très compact et facile à loger, suffisant pour réchauffer des pâtes et se faire un café, en se contentant de sacs minimalistes et légers pour une petite rando à la journée, mais aussi pour se faire un petit-déjeuner chaud. Attention cependant : la pyramide Vargo est trop petite pour supporter de façon stable une grande popote. Le diamètre du faitout orange sur la photo est légèrement inférieur à 19cm (parfait pour un plat de nouilles pour 2 personnes), ça passe encore avec la pyramide sur un sol bien plat, mais je n'irais pas tenter pas le diable avec un récipient plus grand.



Reste le prix, environ 40 € pour la version inox pesant un peu plus de 200 g, et 60 € pour la version titane testée ici. Le brûleur alcool Trangria coûte 15 € et sa coupelle de préchauffage 9 €. Le Bushbuddy en inox coûte 95 €. Le réchaud-tempête Trangria, ensemble optimisé intégrant le brûleur à alcool dans un réchaud sécurisé complet avec une popote, coûte 95 €. La bouteille de

combustible 50 cl Trangria sécurise parfaitement le transport et le versement de l'alcool et coûte 15 € (données actuelles sur <https://www.cyclo-randonnee.fr>).