



Communiqué de presse

Dieter Meier a choisi le savoir-faire Weber en matière de barbecues

Les barbecues à gaz Weber: polyvalence et confort

Winterthour, le 3 juin 2013 – Quand Dieter Meier invite à dîner avec des vins de qualité et du bœuf BIO argentin, les places sont très vite réservées. Le cuisinier gourmet mise sur la qualité Weber pour toujours tirer le meilleur de la viande au barbecue. Le barbecue à gaz Weber Spirit E-320 accomplit cette mission avec bravoure et garantit une puissance de chauffe optimisée associée à un design tout à fait nouveau. Les nouveaux modèles Spirit sont tous équipés d'un grand plan de travail et de commandes situées à l'avant. La gamme se décline en différentes versions, dont un modèle gain de place avec tablettes rabattables idéal pour les balcons et les terrasses.

Vendredi dernier, les barbecues Weber ont été les protagonistes d'une mission très spéciale au château de Wyher. Dieter Meier, amphitryon du jour, avait convié des amateurs et gourmets à une dégustation de viandes et de vins sélectionnés. Le chef de cuisine Jürg Bischof et ses pros du barbecue Weber avaient concocté un menu gourmet de 4 plats pour les invités.

Les nouveaux modèles Spirit et le vainqueur du test Genesis S-330

Le Spirit E-320 Original de Weber est un modèle de polyvalence. Ce barbecue à gaz arbore un design entièrement nouveau et bénéficie d'une puissance de chauffe et d'un volume accrus. Il est équipé de deux brûleurs séparés à régulation individuelle qui séduiront tout le monde – du débutant au maître-barbecue. Le brûleur latéral peut être utilisé par exemple pour préparer les sauces et les garnitures ou être rabattu pour servir de plan de travail.

Le Genesis S-330 a été comparé à douze autres barbecues à gaz par la publication «ETM Testmagazin» (<http://etm-testmagazin.de/tests/gasgrills-im-test-1186>) et a été désigné vainqueur. Ce modèle haut de gamme Weber se distingue avant tout par son système Sear Station qui, grâce au brûleur supplémentaire, génère des températures très élevées permettant d'obtenir un steak parfait avec ses stries classiques de cuisson.

Fun sans limites avec les nouveaux barbecues à gaz

Une réunion de famille le week-end ou un barbecue spontané en semaine? Le barbecue à gaz Weber est paré à toute éventualité. Préchauffez votre barbecue à gaz en quelques gestes, et il est chaud en dix minutes: l'accessoire idéal pour faire des grillades sans modération. La régulation continue de la chaleur permet de contrôler la température à tout moment et de l'adapter aux mets les plus divers. Avec la grille Gourmet BBQ System, vous pouvez adapter tous les accessoires - pierre à pizza, wok, Ebelskiver, support pour volaille, BBQ coréen, poêle ou Sear Grate.



Weber Grill Academy Original

A Aarburg, Stäfa et Salenstein, les experts Weber expliquent à tous les fans de grillades ambitieux comment préparer tartes flambées (flammkuchs), pâtes aux légumes, fruits de mer ou gratins d'abricots avec la recette adéquate et les inserts appropriés avec en prime les astuces des professionnels des grillades Weber. Dans la formation de base, les participants acquièrent les notions de base de la cuisine au barbecue. Cette formation exclusive va plus loin que la formation de base et s'adresse à tous les amateurs de grillades souhaitant approfondir leur savoir-faire. Informations complémentaires sur la Weber Grill Academy Original et inscription sur <http://www.weber-grillakademie.com/ch>.

Un magazine sur le barbecue et bien davantage

Le nouveau magazine de Weber sur le barbecue présente les joies du barbecue, de la gastronomie et de l'art de vivre. Outre les derniers produits Weber le lecteur y trouvera des reportages passionnants, des interviews de chefs ou maîtres du barbecue renommés, ainsi que des informations sur les principaux rendez-vous consacrés aux grillades. Le magazine véhicule la nouvelle identité visuelle authentique et accrocheuse de Weber et est agrémenté de recettes à découvrir. Il fait partie intégrante de la campagne marketing réussie dont le slogan est «Bien plus qu'un simple barbecue». Weber y affirme la finalité profonde des grillades: savourer la qualité sans compromis.

» » » Le nouveau magazine weber sur le barbecue:

http://www.weberstephen.ch/Files/Content/PDFs/Magazin/WGR_grillmagazin_DE_RZ_Ansicht.pdf

» » » Images (copier éventuellement le lien dans le navigateur web):

<http://mediadatabase-weber.knecht-online.de:80/pincollection.jsp?collectionName=ffffa4574-3231-4f42-bd47-566cc78c5145>

Weber-Stephen Suisse Sàrl

La société américaine Weber-Stephen Products LLC (domiciliée à Palatine / Illinois) est le leader mondial de la fabrication de barbecues à charbon de bois, à gaz et électriques et de leurs accessoires. En 1952, George Stephen invente le grill sphérique Weber et révolutionne la tradition des grillades. Plus de 50 ans après, l'entreprise familiale est leader du marché avec ses produits et pose régulièrement de nouveaux jalons dans le domaine des équipements de haute qualité pour les grillades gourmet. Ses accessoires pour barbecue et «Outdoor» et son charbon de bois de haute qualité enrichissent une gamme de produits pensée pour les professionnels des grillades.

En inaugurant en 2010 sa «Grill Academy Weber Original», première école de cuisine au barbecue en Allemagne, en Autriche et aux Pays-Bas, Weber enrichit son offre pour le plaisir de tous les fans des grillades: lors de différents cours de cuisine, les professionnels des grillades Weber vous révèlent leurs trucs et astuces pour parfaire vos moments de grillades. Depuis 2011, les formations «Grill Academy Weber Original» sont aussi réalisées en Suisse. Informations et inscriptions: <http://www.weber-grillakademie.com/ch/>.



Marques déposées apparaissant dans ce texte: Weber, Original, GBS (Gourmet Barbecue System), Spirit, Genesis et Summit. Pour obtenir de plus amples informations sur Weber sur Internet, veuillez visiter le site <http://www.weber.com> et sur Facebook.com <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>

Service de presse Weber-Stephen Suisse Sàrl:
Agence Paroli AG
Oliver Obergfell
tél.: +41 (0)44 258 41 25
e-mail: weberstephen@agenturparoli.ch