



Communiqué de presse

La révolution du barbecue

Weber annonce une nouvelle ère pour les barbecues au gaz

Zurich, le 22 mars 2017. Après plus de 30 ans, le fabricant de barbecues haut de gamme Weber-Stephen ouvre un nouveau chapitre de la *success-story* du Genesis® et propose sur le marché deux nouvelles séries de ce grand classique. Weber a présenté ces produits-phares de l'année ainsi que d'autres le 9 mars à Zurich-Wipkingen lors de son évènement de printemps – avec bien sûr des dégustations directes du barbecue !

Pour répondre aux attentes des adeptes de grillades d'aujourd'hui, Weber a observé les toutes dernières tendances pour lancer la révolution du barbecue : les produits doivent être au top de la qualité, mais aussi être pratiques et faciles à utiliser. Et comme Weber – promoteur d'innovations – ne se satisfait pas que d'un seul nouveau produit, le spécialiste du barbecue a développé simultanément deux nouvelles gammes complètes. Weber propose les barbecues Genesis® II et Genesis® II LX dans quatre tailles différentes, avec jusqu'à six brûleurs, offrant ainsi dans ces deux gammes le produit adapté à tous les besoins – que ce soit pour une soirée grillades conviviale en famille ou pour une grande fête entre amis.

Le top niveau avec le système de grillade GS4

Tous les modèles Genesis® II se distinguent par le système de grillade innovant hautes performances GS4. Celui-ci définit de nouvelles références technologiques et place le modèle Genesis® II dans une classe à part. C'est le système de grillade le plus performant que Weber n'ait jamais développé ! Avec leur forme en V unique, les brûleurs garantissent une répartition encore plus uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Le système d'allumage électrique innovant E2i permet d'allumer les brûleurs en quelques secondes et, grâce au nouveau procédé d'évacuation des graisses, il est possible de récupérer facilement l'excès de graisse dans un bac et de l'éliminer d'un seul geste. Le système de grillade innovant hautes performances GS4 se complète des Barres Flavorizer®, qui non seulement protègent les brûleurs, mais donnent aussi une saveur parfaite aux aliments.

« Le système GS4, c'est le fruit de trente années d'expérience, associé à une technique dernier cri. Nous avons ainsi pu optimiser l'ensemble du procédé de cuisson », indique Johanna Suter, directrice commerciale de Weber-Stephen Schweiz GmbH. « Désormais, les mordus de grillades y gagnent plus que jamais en temps et en simplicité, de l'allumage jusqu'au nettoyage de leurs barbecues ». Weber a donc trouvé la solution parfaite aux exigences élevées des amateurs de grillades, que ce soit au niveau de la performance, de la qualité ou du confort d'utilisation.

Encore plus de technologies pour de très grandes exigences

Les modèles Genesis® II LX possèdent toutes les caractéristiques de la gamme Genesis® II. Et les fans de high-tech seront certainement enflammés par des atouts supplémentaires. L'éclairage des boutons d'allumage ainsi que le plan de travail et le brûleur latéral permettant de préparer simultanément sauces, accompagnements et autres garnitures répondront également aux exigences les plus grandes.

A cela s'ajoute en plus pour les modèles Genesis® II LX une caractéristique flambant neuve : la fonction High+ permet à tous les brûleurs d'atteindre une température très élevée, créant



ainsi les conditions idéales pour préchauffer encore plus vite le barbecue. Les gourmands pourront alors savourer plus rapidement leurs grillades, parfaitement cuites grâce un procédé rapide et contrôlé.

Autant de plats que d'envies

Les nouveaux modèles Genesis® II se distinguent encore par d'autres caractéristiques innovantes : tous les barbecues sont équipés du Gourmet Barbecue System (GBS). Les différentes possibilités qu'offre ce système donnent au barbecue un nouveau visage et permettent de préparer des menus complets allant de l'entrée jusqu'au dessert, et ce, avec une seule et même grille. Ainsi, avec la pierre à pizzas, le barbecue se met au parfum italien, tandis que la cocotte permet de mijoter de délicieux petits plats. Ces nouveaux accessoires GBS, parmi d'autres, promettent aux adeptes du barbecue des menus variés toute l'année, qui changent des grillades.

Un équipement complet, la haute performance – de l'allumage au nettoyage – et une garantie allant jusqu'à dix ans pour quasiment toutes les pièces font des Genesis® II et Genesis® II LX des gammes de barbecues idéales pour les mordus de grillades. « Les modèles de nos deux séries Genesis® II constituent l'équipement parfait de tous les fans de barbecue, non seulement aujourd'hui et demain, mais aussi pour toute la vie », souligne Johanna Suter. C'est précisément dans cet objectif que Weber présente sur le marché ses toutes nouvelles gammes – pour offrir à tous les fans de barbecue le meilleur confort et la meilleure qualité pour des soirées barbecue au top toute une vie durant, comme l'annonce le nouveau slogan de la marque : « Weber for Life ».

La haute technologie du barbecue interactive pour des résultats au top

Mais Weber a encore d'autres accessoires « sur le feu », qui charmeront les fondus de barbecue. Par exemple, le nouvel assortiment d'iGrill avec le thermomètre numérique qui se connecte par Bluetooth à l'application correspondante, avec des notices, des conseils et des recettes, qui s'affichent directement sur le portable ou la tablette. Ainsi, les gadgets interactifs fonctionnent comme des thermomètres numériques mais aussi comme des parfaits coachs de barbecue ! Pendant que le roast-beef ou l'agneau mijotent doucement, la température peut être contrôlée simplement via l'application. De plus, il est possible de partager les meilleures recettes sur les réseaux sociaux.

Les thermomètres Weber iGrill existent en trois versions : iGrill mini avec une sonde et iGrill 2 et iGrill 3, qui possèdent jusqu'à quatre sondes. Les fans de barbecue peuvent donc faire cuire sans problème plusieurs viandes en même temps. Tous les barbecues des séries Genesis® II sont équipés d'une version intégrée dans le plan de travail pour l'iGrill 3. Le duo de choc Genesis® II et iGrill assure, grâce à sa haute technologie, des résultats au top !

Autres caractéristiques phares des produits Weber

Quel que soit l'usage du barbecue, avec les nouveaux produits d'entretien spécialement conçus pour les surfaces en acier inoxydable et émaillées ainsi que le nettoyeur pour barbecues Q et grilles de cuisson, l'appareil est de nouveau propre en un tour de main. Les fans de grillades peuvent ainsi protéger durablement leur équipement préféré de la saleté et de l'humidité. Élément très pratique : grâce au système de pompe innovant, les flacons peuvent même être utilisés avec la tête de pulvérisation vers le bas. Pour faire briller chaque recoin !



Et ceux qui veulent épater leurs invités non seulement avec un barbecue rutilant, mais aussi avec des recettes créatives, trouveront l'inspiration parfaite lors des cours proposés par la *Grill Academy Original Weber*. Du débutant au professionnel, chacun peut dénicher l'offre adaptée et découvrir en une soirée les différentes méthodes et les particularités des divers modes de cuisson au barbecue. Par ailleurs, les participants apprennent à faire des grillades pour plusieurs convives sans stress, avec succès garanti. Bien sûr, la Grill Academy propose une partie théorique – mais surtout des cours pratiques, avec dégustation à la clé.

Weber proclame l'arrivée des beaux jours

Car Weber est synonyme de bons petits plats ! C'est justement un repas d'exception qui a été proposé par Weber lors son événement médiatique de printemps, le 9 mars dernier. Au restaurant « The Artisan » de Zurich-Wipkingen, les maîtres du barbecue ont enchanté environ 35 représentants des médias et partenaires commerciaux avec un menu haut de gamme. En entrée, des huîtres grillées avec beurre-bacon au Bourbon et une soupe aux petits pois servie avec du saumon fumé à froid et de la ciboulette, en plat, des pillons de poulet croustillants à la sauce barbecue chili, le steak parfait et des patates douces. Et, en dessert, tous les gourmands se sont régalés avec une tarte flambée sucrée aux Chamallows – directement cuite au barbecue.

Lors d'une présentation très intéressante, les responsables de Weber ont également fait la démonstration des modèles révolutionnaires Genesis®II mais aussi d'autres produits phares. Et, en avant-première exclusive, ils ont diffusé le spot télévisé, qui sera visible prochainement sur nos écrans. L'ambiance agréable et les discussions passionnantes ont aussi contribué à faire de cet événement un véritable succès. On espère seulement que la météo sera un peu plus clémente avec nous l'an prochain !

Photos : <http://tinyurl.com/weber-genesis-2017>

Photos de l'évènement : <https://we.tl/eAfZ3SEkdt>

Weber-Stephen Suisse SARL

L'entreprise américaine Weber-Stephen Products LLC (dont le siège est à Palatine / Illinois) est le premier fabricant mondial de barbecues à charbon, à gaz et électriques, ainsi que d'accessoires. En 1952, George Stephen créa le tout premier barbecue boule Weber, révolutionnant ainsi la technique du barbecue.

Depuis cette époque, l'entreprise familiale ne cesse de poser de nouveaux jalons dans le domaine des barbecues haut de gamme. De superbes accessoires de barbecue pour l'extérieur comme pour l'intérieur, ainsi que du charbon de bois de qualité supérieure, complètent sa gamme de produits et de barbecues professionnels. Vous trouverez des informations détaillées Weber sur le site Internet <http://www.weber.com> et sur Facebook sur <http://www.facebook.com/home.php#!/Weber-grills.DE.AT.CH>.

Agence de presse Weber-Stephen Suisse:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tél.: +41 (0)44 258 41 41

E-mail: weberstephen@agenturparoli.ch