



Communiqué de presse

Les femmes à la conquête du barbecue

Zurich, le 12 juin 2017. L'époque où le barbecue était un domaine exclusivement masculin est révolue. Un vent de nouveauté souffle aussi chez Weber, le numéro 1 en Suisse : depuis peu, l'entreprise est dirigée par une femme, Johanna Suter. Sa devise : « Quitter la cuisine, aller au barbecue ! » Ce faisant, elle mise surtout sur le plaisir, la diversité et une alimentation saine.

En décembre dernier, Johanna Suter a repris le flambeau chez Weber-Stephen Schweiz. La spécialiste marketing avisée aux excellentes relations sur le marché suisse veut continuer à renforcer la position de leader de Weber sur le marché et encourage avant tout les femmes à se mettre plus souvent au barbecue et à découvrir le barbecue comme une cuisine extérieure.

Des femmes entreprenantes

Johanna Suter montre d'emblée le bon exemple. Après avoir repris le nouveau poste chez Weber, elle a élargi en un temps record ses connaissances sur le barbecue lors de différents cours de la Weber Grill Academy, où elle a également trouvé beaucoup d'inspiration pour ses propres créations. Johanna Suter : « Il est difficile de s'imaginer tout ce qui est possible au barbecue si l'on ne l'a pas vu et expérimenté soi-même et que l'on n'ose malheureusement pas s'y essayer. C'est un véritable plaisir. » En effet, car le barbecue est l'un des loisirs les plus simples et les plus géniaux qui soient.

Cours de barbecue pour « bien démarrer »

Quoi donc de plus beau que de s'atteler à des créations ambitieuses en bonne compagnie. Johanna Suter : « Je ne peux que chaudement recommander à toutes et à tous notre Weber Grill Academy. Ici, il y en a pour tous les goûts. La diversité est formidable. Et l'ambiance est unique. » D'ailleurs, elle aussi s'attaque à des recettes originales telles que la truite cuite dans le panier pour rôtissoire. « Cependant », admet Johanna Suter avec un sourire, « pour moi un steak parfait sur le grill est un classique reste un délice inégalé. »

Divertissement et plaisir au centre

Pour la Zurichoise de 42 ans, le barbecue ne signifie cependant pas seulement du travail mais avant tout également de la détente et du plaisir. C'est précisément cette rencontre insouciant que permet Weber à ses clients avec de nombreux barbecues et les accessoires qui y sont adaptés. L'offre va des petits barbecues portables à emporter en balade au grand barbecue à gaz confortable en passant par le « barbecue boule » classique. Tous les produits de Weber se caractérisent par une grande qualité et fiabilité ainsi que par des technologies innovantes et sophistiquées pour un usage quotidien. Lors de la conception de nouveaux produits, Weber intègre d'ailleurs les nombreux retours des clients et permet ainsi une expérience barbecue encore plus parfaite. « Car c'est cela un barbecue : vivre des moments inoubliables ensemble. Et bien sûr, ce n'est pas valable que pour les hommes », s'amuse Johanna Suter, ne laissant ainsi aucun doute sur sa mission.



Les conseils de Johanna pour un barbecue sain

Il suffit de lire les conseils de Johanna Suter pour savoir qu'elle en a dans le ventre : « Viande, poisson ou légumes : lorsque je choisis les ingrédients pour le barbecue, je fais toujours attention à la meilleure qualité. J'utilise autant que possible des produits issus de l'agriculture durable. Mon conseil : une visite chez le fermier du coin ou sur les marchés hebdomadaires vaut la peine. Pas seulement parce que les produits sont sains. Ils ont tout simplement un meilleur goût qui est plus intense. » Avec Johanna Suter, le barbecue se fait par ailleurs toujours avec le couvercle fermé pour cuire les ingrédients doucement et uniformément. De manière générale, elle conseille à tous les amateurs de barbecue de « prendre son temps lors du barbecue. Il ne s'agit pas de mettre la grillade dans les assiettes le plus rapidement possible. Pour des résultats optimaux, il vaut mieux baisser de quelques degrés, contrôler la chaleur et savourer une bière ou un verre de vin avec ses amis. » À la place de marinades toutes prêtes, elle préfère utiliser des herbes fraîches telles que le romarin, le thym ou l'origan complétées d'ail frais, de sel et de poivre. Et Johanna, la pro du barbecue, aime les légumes cuits au grill : courgettes, pommes de terre et poivrons sont une délicieuse alternative aux grillades classiques, et pas seulement pour elle.

Prenez ses conseils à cœur et découvrez les possibilités illimitées de votre barbecue. Car quoi de plus beau que de se tenir devant le barbecue un soir d'été tiède entouré(e) de ses proches ? Rien, bien sûr.

Informations sur la Grill Academy Original : <https://www.weber-grillakademie.com/ch/>

Photos de Johanna Suter : <https://we.tl/djJcm6OtvC>

Photos d'ambiance supplémentaires : <http://tinyurl.com/stimmungsbilder>



La recette favorite de Johanna Suter :

Truite cuite dans le panier pour rôtissoire

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 2 truites de 400 g chacune, prêtes à être cuisinées
- 1 citron vert coupé en six tranches
- 2 branches de thym
- 2 cuillères à soupe de beurre aux herbes
- Sel marin et poivre noir fraîchement moulu



Préparation

1. Frictionner l'intérieur et l'extérieur des truites avec le sel marin et le poivre. Étaler le beurre aux herbes dans les fentes ventrales des truites et y placer une branche de thym et 3 tranches de citron vert. Couvrir les truites et les laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.
2. Préchauffer le barbecue pour la chaleur indirecte (180°C).
3. Placer et fixer les truites dans le panier pour rôtissoire. Fixer le panier à la rôtissoire et placer cette dernière sur le dispositif à rôtissoire du barbecue. Faire griller les truites environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites (température au cœur de 58 à 60°C).

Conseil de la Grill Academy : Si vous n'avez pas de thermomètre, tirez sur les nageoires dorsales après 20 minutes. Dès qu'elles se retirent facilement, les truites sont cuites.

Infos recette

Type de barbecue : tous les barbecues Weber possédant une rôtissoire

Préparation : 70 minutes

Niveau de difficulté : facile

Cuisson : 20 minutes

Méthode de cuisson : chaleur indirecte (180°C)

Accessoires conseillés : Rôtissoire et panier pour rôtissoire pour les séries Weber Q200-/2000 et plus

Images de la recette sur <https://we.tl/RCBHI0lu4Q>



Weber-Stephen Schweiz GmbH

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 Schweiz :

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tél. : +41 (0)44 258 41 41

E-mail : weberstephen@agenturparoli.ch