



Communiqué de presse

«Grilling in the City» avec Weber

## Le barbecue idéal pour l'été

**Winterthour, le 12 juillet 2013 – Que ce soit sur le balcon de l'appartement, sur la terrasse ou pour une grill-party improvisée au parc, Weber propose le barbecue idéal pour l'été – même en milieu urbain. Le barbecue électrique Q 140, par exemple, ne génère que peu de fumée et permet de réaliser des grillades parfaites, même dans un espace réduit. Le Weber Q 120, le plus petit barbecue au gaz mobile, offre encore plus de souplesse lorsqu'il part en promenade. Et le compagnon idéal pour une grill-party improvisée au parc est le Smokey Joe – avec un diamètre de 37 centimètres, il est facile à ranger et à transporter.**

Lorsque l'on improvise un barbecue en pleine ville, les voisins ont aussi leur mot à dire: si la fumée les incommode, c'en est fini de la douce quiétude... Les barbecues au gaz et électriques sont une parfaite alternative – ils ne laissent pas échapper de fumée et ne génèrent quasiment pas d'odeurs. Les voisins n'auront donc aucune raison de se plaindre. Dans le meilleur des cas, ils se joindront à vous pour faire la fête.

### Vive le bon voisinage!

Idéal pour organiser au pied levé des grill-parties, le Weber Q 140 est le plus petit des barbecues électriques et s'adapte à tout balcon. Et les amateurs de grillades affamés ne doivent pas attendre longtemps avant que le charbon rougisse. Il suffit de brancher la prise, et les grillades peuvent commencer. De plus, les barbecues électriques de Weber sont particulièrement puissants. En quelques minutes seulement, ils atteignent la température optimale pour tous les types de grillades et permettent ainsi de développer tous leurs arômes et leurs saveurs. Esthétiquement parlant, le Q 140 n'est pas non plus en reste: il est disponible dans un élégant Dark Grey, un flamboyant Volcano Red et un Pink éclatant. Désormais, le Weber Q 140 Dark Grey est également proposé, en exclusivité dans le commerce, avec des tablettes rabattables pour seulement CHF 339,- au total – pour un confort accru et particulièrement appréciable en ville. Encore un avantage: les barbecues électriques sont écologiques et économiques à l'entretien. A pleine puissance, un barbecue électrique Weber ne consomme en effet que 2,2 kilowatts. A un tarif d'environ 20 centimes le kilowattheure, le coût de l'énergie ne dépasse pas 44 centimes par heure.

### Petit, joli et portable

Celles et ceux qui veulent dépasser les limites de leur balcon et organiser des barbecues en différents lieux choisiront le Weber Q 120, le plus petit des barbecues au gaz qui permet de faire des grillades en tout lieu: il suffit pour cela de brancher la cartouche de gaz, de tourner le bouton, et c'est parti! Les plans de travail latéraux directement fixés au barbecue agrémentent le confort. Ils permettent de préparer les accompagnements tandis que les steaks cuisent sur la grille. Le Q 120 est disponible en coloris Ivory, Modern Grey, Pink, Brick Red, Black ou en Volcano Red. Le Chariot Standard constitue l'accessoire idéal pour le Q 120. Une fois refermé, le barbecue se transporte ainsi facilement.



Actuellement, le Q 120 de la Black Line avec poignée éclairante est en promotion pour seulement CHF 339,-. Cette offre est valable jusqu'à la fin septembre 2013. La lampe intégrée à la poignée éclaire toute la surface de la grille et assure une vision parfaite – pour le plaisir des grillades, même dans l'obscurité.

### **Pour improviser des grill-parties au parc**

Le grand classique en petit format: le Smokey Joe Premium ne mesure que 37 centimètres de diamètre. Il est le compagnon idéal pour improviser des barbecues avec des amis au parc, après le travail. En ce moment, le Smokey Joe Premium Black est proposé en exclusivité avec un sac de transport au prix promotionnel de seulement CHF 119,-. Le sac permet de ranger le barbecue et tous ses ustensiles. Il suffit de le boucler, et en route! Et il attire également tous les regards, car outre le Black classique, le Smokey Joe Premium se décline aussi coloris en Ivory, Warm Grey, Brick Red, Spring Green et Wedgewood Blue.

Pour organiser au pied levé une grill-party avec le Smokey Joe, l'accessoire le mieux adapté est un sachet de briquettes Easy Start Premium. Les briquettes de charbon de bois sont pré-proportionnées et immédiatement utilisables, car déjà imprégnées de produit d'allumage. C'est pourquoi il suffit de poser le sachet sur la grille et d'en allumer les quatre coins marqués avec une allumette ou un briquet. Après 20 minutes seulement, les briquettes donnent des braises régulières, et le plaisir des grillades peut commencer.

» » » Magazine Weber 2013:

[http://www.weberstephen.ch/Files/Content/PDFs/Magazin/WGR\\_grillmagazin\\_DE\\_RZ\\_Ansicht.pdf](http://www.weberstephen.ch/Files/Content/PDFs/Magazin/WGR_grillmagazin_DE_RZ_Ansicht.pdf)

» » » Matériel photo (copier éventuellement le lien dans le navigateur web):

<http://mediadatabase-weber.knecht-online.de:80/pincollection.jsp?collectionName={6b969e13-5cdc-4938-94d0-04961252b051}>

### **Weber-Stephen Schweiz GmbH**

L'entreprise américaine Weber-Stephen Products LLC (dont le siège est à Palatine / Illinois) est l'un des premiers fabricants mondiaux de barbecues au charbon, au gaz et électriques, ainsi que d'accessoires. En 1952, George Stephen inventa le tout premier barbecue Weber à charbon doté d'un couvercle en forme de boule, révolutionnant ainsi la technique du barbecue.

Depuis lors, l'entreprise familiale n'a cessé 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.

En inaugurant en 2010 sa «Grill Academy Original» en Allemagne, en Autriche et aux Pays-Bas, Weber a élargi son offre dédiée aux amateurs de grillades: celle-ci propose en effet différents cours de cuisine dans lesquels les spécialistes de Weber prodiguent leurs conseils et dévoilent leurs trucs pour réaliser des grillades parfaites. Depuis 2011, Weber a également ouvert une «Grill Academy Original» en Suisse. Informations et inscription sur <http://www.weber-grillakademie.com/ch/>.

Informations détaillées sur Weber sur le site Internet <http://www.weber.com> et sur le site Facebook <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Relations publiques Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agence Paroli AG, Oliver Oberfell, tél. +41 (0)44 258 41 25, e-mail: [weberstephen@agenturparoli.ch](mailto:weberstephen@agenturparoli.ch)