



Communiqué de presse

Première mondiale

Une révolution flamboyante pour vivre le plaisir absolu du barbecue: la nouvelle briquette Weber

Zurich, le 12 mai 2016. Une braise plus rapide, plus chaude, plus vivace – avec les nouvelles briquettes Weber, les inconditionnels du barbec' seront parfaitement armés pour réussir leurs grillades en tout lieu et en tout temps. Pour les mettre au point, Weber s'est axé sur les attentes des amateurs de grillades. Résultat: une briquette prête à l'emploi en 20 minutes maximum, qui assure une chaleur constante trois heures durant – parfaite pour les gourmets qui se plaisent à préparer des grillades multiples et variées.

Si un barbecue d'excellente qualité et une viande goûteuse président aux plaisirs sans limites du barbecue, un autre élément joue un rôle tout aussi prépondérant: une braise parfaite! Car ce n'est qu'avec une braise à température idéale et constante que l'on réussit à la perfection la cuisson des steaks et des rôtis, de savoureux paninis aux légumes grillés ou des frites au couteau pimentées. Weber a passé deux longues années à développer la briquette idéale qui donne une braise non seulement constante, mais également durable – et qui réunit ainsi toutes les conditions d'une cuisson irréprochable.

De l'idée à la briquette

«Dans le fond, fabriquer des briquettes parfaitement adaptées, c'est comme préparer un bon gâteau: on a besoin de bons ingrédients qu'il faut savoir mélanger en respectant un parfait équilibre», explique Aaron A. Husy, directeur général de Weber-Stephen Schweiz GmbH. Pour trouver ce qui fait la perfection d'une briquette, Weber s'est adressé aux passionnés de barbecue de l'Europe entière. Se basant sur les résultats de cette enquête, la Gestion des produits Weber a conçu la nouvelle briquette en collaboration avec les chefs Grill Masters de la Grill Academy Original de Weber. Cette briquette ne devait contenir que des matières premières naturelles et répondre aux principes du développement durable dans sa fabrication. Par ailleurs, chaque briquette devait posséder les mêmes caractéristiques optimales à la combustion. Autres points forts: elles devaient être extrêmement faciles à doser et permettre aux amateurs de barbec' de garder en tout temps un contrôle absolu de la braise.

Trois heures de braise parfaite

C'est ainsi que sont nées les nouvelles briquettes révolutionnaires de Weber. Leurs spécificités en font un produit d'exception: les rainures de la briquette agrandissent sa superficie, permettant ainsi de l'enflammer plus rapidement et d'optimiser la répartition de la braise. La performance d'une briquette dépend également de sa densité. C'est la raison pour laquelle la briquette Weber est comprimée sous une pression pouvant atteindre 50 tonnes, à savoir le poids d'une cinquantaine de voitures compactes. Cette forte densité permet de conserver très longtemps la chaleur, ce qui confère à la briquette sa haute performance, et à la braise une longévité pouvant atteindre trois heures. De surcroît, les nouvelles briquettes sont 100 % naturelles, puisqu'elles se composent de



bois carbonisé, d'eau et d'amidon. La braise vivace permet aux amateurs de barbecues de préparer des menus entiers jusqu'aux desserts ou de se consacrer aux toutes dernières tendances de la cuisson lente, telles que le porc effiloché ou les travers de porc lentement mijotés. La cuisson lente ne se contente pas de célébrer la préparation du repas: elle permet aussi de préserver les nutriments en les faisant longuement et doucement mijoter.

Un détail particulièrement pratique: grâce à leur poignée, les sacs de briquettes se transportent facilement. Ils sont également hydrofuges, de manière à pouvoir les stocker sans problème à l'extérieur sous abri et à conserver les briquettes prêtes à l'emploi à n'importe quel moment.

Mode d'emploi

Pour obtenir des résultats parfaits avec ces briquettes non moins parfaites, il est important de les préchauffer dans les règles de l'art. Pour ce faire, le mieux est d'utiliser la cheminée d'allumage Weber: disposer trois dés d'allumage sur la grille à charbon du barbecue, verser la quantité souhaitée de briquettes (environ deux kilogrammes pour un barbecue sphérique de 57 cm) dans la cheminée d'allumage, puis placer celle-ci sur les dés allumés. Après 20 minutes tout au plus, les briquettes seront préchauffées à bonne température et pourront être réparties sur la grille à charbon ou dans le panier à charbon.

Faire un barbecue avec les briquettes Weber, c'est se donner des possibilités illimitées. Suivant le mode de cuisson, les briquettes doivent se disposer différemment. Les plats qui demandent une cuisson lente (par ex. un rôti) nécessitent une cuisson indirecte. Dans ce cas, les briquettes doivent être placées à gauche et à droite, en bordure du barbecue, ce qui permet de créer une zone de cuisson indirecte au centre de la grille. En revanche, les steaks ou les brochettes de légumes ont besoin d'une cuisson directe. Pour cela, il suffit de disposer les briquettes au milieu de la grille à charbon et de faire cuire les grillades juste au-dessus. Un T-bone bien juteux et grillé à feu vif conservera la marque typique de la grille. Quelle que soit la méthode de cuisson, le couvercle sera fermé aussi souvent que possible, car il garantit une circulation idéale de l'air à l'intérieur du barbecue et permet ainsi aux aliments de cuire régulièrement et parfaitement à cœur.

Photographies sur: <http://tinyurl.com/weber-briketts> et <https://we.tl/AjIRa9ROK>



Notre conseil recette: le Backyard Hero Burger

(Pour 4 personnes)

Ingédients pour le burger:

800 g de bœuf haché
4 tranches de fromage
Huile
Sel
Poivre
8 feuilles de salade verte
2 tomates
1 oignon
4 pains burger

Ingédients pour la sauce burger:

1 tomate
50 g de cornichons malossol
150 g de mayonnaise
1 CC de moutarde
25 g d'oignon
Poivre de Cayenne
Sel
Poivre

Préparation – à la cuisine:

Diviser la viande hachée en quatre portions de même taille, de 200 g chacune, et presser chaque portion dans la presse à hamburger. Placer les galettes de bœuf au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Badigeonner d'huile les galettes de bœuf, saler et poivrer des deux côtés. Laver les feuilles de salade et les tomates. Peler et émincer l'oignon en rondelles, couper les tomates en tranches. Pour la sauce burger, laver la tomate, la couper en quatre et retirer les pépins. Hacher menu les cornichons malossol. Mélanger la tomate, la mayonnaise, les cornichons malassol et la moutarde. Hacher finement l'oignon et ajouter à la sauce. Assaisonner de sel, de poivre et de poivre de Cayenne. Couper en deux les pains burger.

Préparation – au barbecue:

Remplir à moitié la cheminée d'allumage de briquettes Weber, allumer et préchauffer le barbecue pour la cuisson à chaleur directe (env. 240-250° C). Faire griller les galettes de bœuf pendant environ 3 à 4 minutes de chaque côté. Préparer le barbecue pour la cuisson à chaleur indirecte, placer les galettes de bœuf sur le côté indirect et disposer par-dessus une tranche de fromage. Faire cuire les galettes de bœuf jusqu'à ce qu'elles atteignent une température de 70°C à cœur.

Faire dorer les deux côtés des pains burger jusqu'à ce que la marque du gril apparaisse.



Etaler la sauce burger sur les deux moitiés de pain, disposer sur la partie inférieure des pains les feuilles de salade, la galette de bœuf nappée de fromage, une tranche de tomate et des rondelles d'oignon, puis recouvrir le tout du couvercle de pain.

Bon appétit!

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#/Webergrills.DE.AT.CH>.

Agence de presse Weber-Stephen Suisse:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tél.: +41 (0)44 258 41 43

E-mail: weberstephen@agenturparoli.ch