



Communiqué de presse

Un Noël inoubliable avec Weber

Avec ses articles BBQ phares, Weber réinvente le sentiment de «chez soi»

Zurich, le 31 octobre 2016. Faire soi-même des biscuits de Noël, une dinde fumée et du vin chaud à même le gril: l'Avent est la période idéale pour relancer le gril en famille ou entre amis et préparer Noël aussi sur le plan culinaire. Pour qui veut vivre encore plus intensément le sentiment de «chez soi», et même le partager, Weber est la bonne adresse pour trouver la surprise de Noël adéquate, pour soi-même ou pour offrir.

Qui a dit que l'été était la seule saison des barbecues? Les grillades en hiver se teintent d'une magie particulière: lorsqu'il gèle à pierre fendre dans l'air cristallin et la neige craquante, humer le fumet prometteur du rôti de porc ou du poisson fumé est une expérience inoubliable. Cet hiver encore, le fabricant de barbecue premium Weber-Stephen promet aux inconditionnels du barbecue (et à ceux qui vont le devenir) de nombreux produits phares pour leur usage personnel ou à mettre au pied du sapin. En outre, des articles exclusifs en édition limitée sont à retrouver chez tous les revendeurs participants pendant l'opération jusqu'en décembre.

Célèbre barbecue boule en cuivre et gril à gaz ingénieux

Charbon crépitant ou chauffage en appuyant sur un bouton, les modèles de Noël Weber réalisent tous les rêves. Ils offrent les caractéristiques adaptées au goût de chacun et font du barbecue de Noël l'événement culinaire de l'année en famille ou entre amis. Avec le grand classique des barbecues boule, le Master-Touch GBS Special Edition, les fans de barbecue apporteront chez eux l'ambiance Weber originale du charbon de bois à point pour les fêtes. Parfait pour ceux qui aiment faire des expériences même à cette période. Pour Noël, la boule culte revêt la couleur exclusive Copper: le cuivre remplace le noir! Tout comme son système de grille BBQ Gourmet intégré, le gril est en acier inoxydable particulièrement facile à nettoyer. Grâce aux diverses applications GBS, il est possible de réaliser de vrais menus d'hiver, par exemple des tartes flambées extra fines au fromage de chèvre et noisettes, de juteux filets de bœuf garnis d'une croûte lard-tomates ou des muffins au vin chaud.

Le Spirit S-330 Premium GBS exclusif (tout en acier inoxydable) séduit lui aussi par son système GBS polyvalent. Son PLUS: il s'allume d'une pression sur un bouton et est particulièrement spacieux pour la préparation des plats les plus divers. Il est ainsi le barbecue idéal pour ceux qui veulent vraiment éblouir leurs hôtes pour les fêtes. Grâce à la Sear Station intégrée, ce barbecue polyvalent peut en outre atteindre de très hautes températures, offrant les meilleures conditions pour la cuisson de filets tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Avec tant de confort, ceux qui reçoivent, mais aussi leurs amis ou voisins se sentiront tout de suite comme chez eux.



Weber a la liste de cadeaux parfaite pour les fans de BBQ

Pour Noël, ceux qui souhaitent vraiment faire plaisir aux maîtres du gril confirmés ou en devenir sont sûrs de faire le bon choix en offrant un bon pour la Weber Grill Academy ou l'un des accessoires très prisés de Weber.

Le nouveau livre de grillades «Weber's American BBQ» de l'auteur à succès Jamie Purviance spécialiste du barbecue garantit en outre des moments de surprise tout particuliers. Cet ouvrage de référence dédié aux fans du barbecue américain original livre des idées de recettes raffinées pour réussir un carré brillant ou un porc effiloché tendre comme du beurre... Un livre qui ouvre l'appétit pour une année de grillades 2017 pleine de saveur!

Weber offre une surprise exclusive à tous ceux qui ont du mal à attendre le réveillon de Noël pour recevoir des cadeaux: en optant sur place pour un modèle de l'assortiment Weber chez l'un des revendeurs participants pendant la période de l'opération d'octobre à décembre, l'acheteur se voit offrir un gobelet rétro stylé de la marque Weber (dans la limite des stocks disponibles). L'accessoire idéal dans lequel les fans boiront punch, vin chaud ou chocolat chaud du gril! Sans oublier un livre de recettes plein de super idées et conseils pour un hiver parfait au barbecue.

Weber garantit encore plus de surprises avant les fêtes grâce à son fameux calendrier de l'Avent gagnant. Des cadeaux sont à gagner chaque jour à partir du 1^{er} décembre, non seulement pour les participants, mais aussi pour leurs amis, leurs proches ou leur conjoint. Toutes les infos à ce sujet sont à retrouver dès maintenant sur www.weber.com.

Innovant, interactif: iGrill

Autre idée cadeau pour les héros du gril: la gamme iGrill de Weber apporte une touche high-tech au quotidien... et pendant la période de l'Avent. Via l'application consacrée, les thermomètres numériques livrent des instructions, conseils et idées recettes directement sur smartphone. Plus que de simples thermomètres, ces gadgets interactifs sont également de formidables coaches du barbecue! Pendant que le rosbif ou le cuissot de cerf rôtissent doucement dehors sur le gril, la température peut être contrôlée en toute simplicité grâce à l'appli via Bluetooth. Ainsi, on garde un contrôle optimal sur le barbecue tout en restant au chaud.

On peut en outre partager directement ses meilleures performances culinaires via les réseaux sociaux et faire des envieux parmi ses amis! Le thermomètre Weber iGrill est disponible en trois versions: iGrill mini équipé d'un capteur, iGrill 2 et iGrill 3 pouvant être équipés de quatre capteurs maximum. Les adeptes du barbecue peuvent ainsi griller à point plusieurs plats de viande en même temps, sans problème. Haute technologie barbecue pour un résultat parfait!

Images sur: <http://tinyurl.com/weber-xmas2016>

Images iGrill sur: <https://we.tl/qBeV1VKbEW>

Savoureuses recettes hivernales sur: <http://fr.weberstephen.ch/Recettes.aspx>

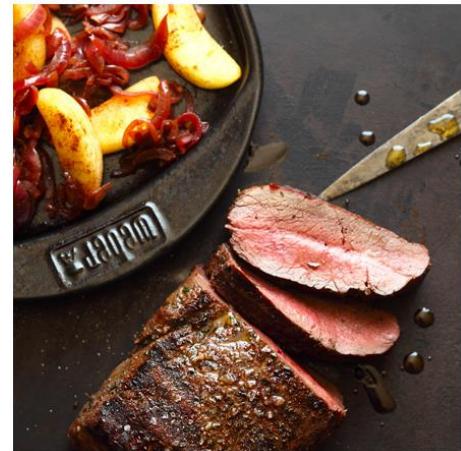


Selle de biche, compote d'oignons rouges et tranches de pomme – une recette de Weber-Stephen

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 g	selle de biche (prête à cuisiner) désossée
2 cs	huile
4 pièces	baies de genévrier
2 pièces	clous de girofle
2 pièces	gousses d'ail
2 cs	thym frais moulu
4 pièces	oignons rouges moyens (coupés en demies lamelles)
2 cs	vinaigre balsamique rouge
1 pièce	feuille de laurier
½ pièce	piment
50 g	sucre brun
2 cs	huile
quelque peu	sel, poivre
2 pièces	pommes (pelées et épépinées, coupées en 4 tranches)
50 ml	Calvados
quelque peu	cannelle (en poudre)



Préparation

1. Pour la marinade, mélangez tous les ingrédients et badigeonnez la viande (faites mariner au moins 4 heures).
2. Pour la compote, faites revenir les oignons rouges dans l'huile et ajoutez les autres ingrédients. Laissez mijoter jusqu'à évaporation complète du liquide. Salez, poivrez.
3. Préparez le barbecue avec la plaque de cuisson en céramique pour une chaleur directe et indirecte moyenne (180 - 200°C).
4. Faites griller d'abord la selle de biche dans la zone directe sur les deux faces pendant 3 min. Placez ensuite la viande dans la zone indirecte jusqu'à ce que la température à cœur ait atteint 52-55°C. Retirez et réservez 5 à 10 minutes en couvrant légèrement.
5. Entre-temps, enduisez la plaque de cuisson avec un peu d'huile, posez les tranches de pomme dessus, arrosez de Calvados et saupoudrez de cannelle. Dès que les tranches de pomme sont ramollies, retournez-les avec précaution et arrosez une nouvelle fois de Calvados et saupoudrez de cannelle.



Information sur la recette

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Niveau de difficulté: moyen

Mode de cuisson: direct / indirect

Accessoires: plaque de cuisson en céramique

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 crée 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 41

E-mail: weberstephen@agenturparoli.ch