



Communiqué de presse

Des cadeaux que les hommes n'oublient jamais:

Les éditions spéciales des barbecues Weber font de Noël la fête la plus exquise de l'année.

Zurich, 20 octobre 2015. L'automne s'installe, les jours raccourcissent, l'air se rafraîchit. Serait-il temps de ranger le barbecue? Au contraire: même quand il fait froid dehors, le barbecue permet de préparer des spécialités de saison qui régalaient les papilles. Avec Weber, Noël réserve des instants inoubliables. Celles et ceux qui désirent voir les yeux des hommes briller sous le sapin, mais aussi tout au long de l'année, trouveront le cadeau idéal parmi les éditions spéciales Noël des barbecues Weber.

Quand le temps est à la grisaille et au froid, les fans de barbecue peuvent faire vraiment le bonheur de leurs invités avec des grillades et des aliments fumés. Pendant les fêtes de fin d'année, le fumage et la cuisson fumée sont deux grandes tendances: qu'il s'agisse de magret d'oie ou de filets d'agneau, le fumage aromatique et la cuisson lente confèrent à la viande et aux accompagnements une note particulièrement raffinée. En outre, les différents ustensiles de fumage assurent la diversité des modes de préparation. Par exemple, de tendres médaillons enroulés dans des papillotes en bois acquièrent une saveur délicatement épicee. Autre méthode: disposer la viande sur une planche à fumer préalablement mouillée et placée sur le gril. Ou bien mélanger de gros morceaux de bois – appelés Wood Chunks – sous le charbon et fumer ainsi les aliments. Le Smokey Mountain Cooker est l'auxiliaire idéal pour cette méthode de fumage, mais les copeaux de fumage conviennent aussi à tous les autres barbecues Weber. Avec les équipements Weber, les amateurs expérimentés de grillades et les pros du fumage en auront pour leur argent.

Un véritable plaisir pour Noël: le Master-Touch GBS Special Edition et le Spirit S-330 Premium GBS

Jusqu'au 24 décembre, Weber propose en exclusivité deux magnifiques barbecues qui attireront tous les regards, et pas seulement sous le sapin... Uniquement disponible pendant la durée de la promotion, le Spirit S-330 Premium GBS en acier fera fort bonne figure sur les balcons et les terrasses. Grâce à son quatrième brûleur supplémentaire, la Sear Station intégrée, il monte à des températures extrêmement élevées pour cuire les steaks à la perfection ou réussir de délicieux hamburgers, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le Master-Touch GBS Special Edition en coloris Smoke Grey ne sera disponible que le temps de la promotion, lui aussi. Tout comme le Spirit S-330 Premium GBS, ce barbecue surdoué est équipé du Gourmet BBQ System (GBS) en acier de qualité supérieure. Particulièrement facile à nettoyer, le Master-Touch GBS Special Edition est un cadeau idéal qui permettra aux hommes de réaliser tous leurs rêves culinaires. Car avec sa grille de cuisson évidée GBS, dans laquelle s'encastrent huit accessoires différents tels que wok, pierre à pizza ou cocotte, il permet de réaliser quasiment toutes les recettes. Ce génie culinaire réussit même des menus de fête entiers, comme des endives grillées et gratinées en entrée, une oie farcie aux marrons en plat principal, et des muffins en dessert pour couronner la soirée.



Cerise sur le gâteau pour les acheteurs de barbecue: quiconque achètera un barbecue de la gamme actuelle chez un revendeur Weber pendant la période promotionnelle, à savoir jusqu'au 24 décembre, se verra offrir un cadeau qui réjouira tous les véritables fans de barbecue et de pâtisserie: un ensemble composé de trois emporte-pièces de différentes formes pour biscuits, des moules à muffins et le carnet de recettes de 24 pages pour réussir de délicieuses pâtisseries au barbecue. Tous les revendeurs participants se trouvent aisément à la rubrique Recherche des revendeurs sur le site www.weber.com.

L'hôte parfait pour Noël: des conseils de pros pour réussir de savoureux repas de fêtes

Exactement ce qu'il faut aux hommes qui aiment cuisiner au barbecue et surprendre leurs invités par des créations culinaires aussi savoureuses qu'hivernales, réalisées avec leur nouveau barbecue: dans la brochure de Noël Weber, ils trouveront chez leur revendeur de nombreuses idées de recettes – depuis la betterave grillée jusqu'aux délicieuses fondues au chocolat, en passant par les rôtis tendres et moelleux et le vin chaud préparé au barbecue. Ceux qui désirent goûter en personne ces recettes – et bien d'autres – et s'en inspirer pour leur propre barbecue de Noël pourront assister à l'un des cours de barbecue en live organisés chez le revendeur le plus proche. Ils y trouveront aussi tous les équipements Weber spécialement conçus pour leur permettre de préparer facilement des repas de Noël festifs et raffinés.

Et pour ceux qui recherchent encore davantage d'idées, «Les grillades en hiver de Weber» est un livre incontournable: 200 pages de recettes nées sous la plume du pionnier américain du barbecue, Jamie Purviance. Le cours de barbecue d'hiver – l'un des nombreux cours de la Grill Academy Original – transmet également le savoir-faire des pros du barbecue, ainsi que leur coup de main pour réussir les grillades tout au long de l'année. Les participants sont guidés par des spécialistes hautement expérimentés, qui dispensent leurs conseils, partagent leurs connaissances et font découvrir aux participants tous les plaisirs culinaires du barbecue. En réalisant un menu entier au barbecue, chacun sera à coup sûr un hôte irréprochable. C'est d'ailleurs ce que confirme Johann Lafer, chef étoilé et fan de Weber: «A Noël, se retrouver avec ses proches dehors, autour du gril et du feu de camp, et déguster ensemble des cookies sortant tout juste du barbecue et un vin chaud mitonné dans la cocotte: qui pourrait donc résister à cela?» Toutes les dates des cours de la Grill Academy Original sont sur www.weber.com, le chemin qui conduit directement aux plaisirs illimités du barbecue.

Pour voir ses vœux exaucés: participer dès octobre et gagner des cadeaux intéressants

Cette année, le Père Noël commence très tôt sa tournée. Car à partir de la mi-octobre, il y a chaque jour des cadeaux à gagner chez Weber. Tous les fans de barbecue qui souhaitent nager dans le bonheur doivent dès maintenant se rendre sur www.weber.com, choisir leurs produits préférés, les reporter sur une liste de vœux et partager celle-ci avec des amis et des membres de leur famille – sur Facebook ou par mail. Le jeu en vaut la chandelle, car ils multiplieront ainsi leurs chances de recevoir le cadeau qu'ils désirent de la part de leurs proches, tout en participant au concours Weber. En effet, jusqu'au 24 décembre, Weber met chaque jour en jeu, parmi tous les participants, un accessoire choisi sur leurs listes de vœux respectives. De plus, en octobre, novembre et décembre, Weber emballera un gros cadeau de Noël et, chaque mois, tirera au sort un gagnant dont tous les vœux de la liste seront exaucés. Vivement Noël!



Vue d'ensemble des tarifs Weber®*

Description de l'article	PVPC (en CHF)
Spirit® S-330 Premium GBS	1399,00 CHF
Master-Touch® GBS® Special Edition Smoke Grey	389,00 CHF
Cocotte GBS®	143,00 CHF
Pierre à pizza GBS® avec socle à poignées	59,00 CHF
Wok encastrable GBS®	83,00 CHF
Livre conseillé: Les grillades en hiver de Weber	21,90 CHF

* Prix de vente public conseillé (sous réserve de modifications)

Photos: <http://tinyurl.com/WeberXMAS2015>



Idée de recette: petits pains d'épices au barbecue

Ingrédients pour 40 biscuits, accessoire recommandé: pierre à pizza

Ingédients:

300 g	de farine de seigle
150 g	de noix râpées
200 g	de sucre de canne
1,5 CS	d'épices à pain d'épices
1 CC	de soude caustique liquide
3 CS	de miel
3	œufs
1	jaune d'œuf

Préparation:

Malaxer tous les ingrédients ensemble, sauf le jaune d'œuf. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant deux heures. Délayer le jaune d'œuf avec une CS d'eau.

Préparer le barbecue pour la chaleur indirecte (env. 180°), disposer la pierre à pizza et préchauffer les deux ensemble. Abaisser la pâte, découper les petits pains d'épices à l'emporte-pièce et les disposer sur un papier sulfurisé. Dorer les biscuits au pinceau avec le jaune d'œuf, puis faire glisser le papier sulfurisé avec les biscuits sur la pierre à pizza.

Faire cuire indirectement les biscuits pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la nuance de brun souhaitée.

Vous trouverez d'autres délicieuses recettes de barbecue d'hiver, ainsi que des idées de préparation, chez votre revendeur Weber ou sur le site www.weber.com.



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#!/Weberbarbecues.DE.AT.CH>.

Agence de presse Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agence Paroli AG

Oliver Suter

Tél.: +41 (0)44 258 41 43

E-mail: weberstephen@agenturparoli.ch