



Winterthur, le 1^{er} mars 2011

Communiqué de presse

Weber présente le nouveau barbecue Studi

Ça grésille – Faire un barbecue avec le cuisinier Studi, vu à la télévision

Winterthur. La saison des barbecues a sonné. Rôtis, pizzas, muffins – le parfum subtil d'un barbecue réveille les papilles, même lorsque les températures sont encore fraîches. Juste à temps pour l'arrivée météorologique du printemps, le premier mars, le cuisinier vu à la télévision, Andreas C. Studer, et le directeur de la société Weber, Beat Hochstrasser, présentent ensemble leur dernière nouveauté : le barbecue Studi.

La casquette rouge est l'emblème de ce modèle. Le cuisinier vu à la télévision, Andreas C. Studer, est depuis le mois de janvier, le nouvel ambassadeur des barbecues Weber pour la Suisse. Le symbole de cette collaboration est le nouveau barbecue Studi. Ce barbecue de type Weber Q 220 se distingue par son design noir et rouge très élégant ainsi que par l'ensemble de ses accessoires très attrayants.

Tous ces accessoires vont permettre aux utilisateurs de ce barbecue de devenir de véritables professionnels : dans un petit livre de cuisine, Studi révèle son menu préféré à faire sur le barbecue, en cinq plats sélectionnés avec soin. Le plat à gratin Weber Style (31 x 22 cm) est plus qu'un accessoire complémentaire, il ouvre de nombreuses nouvelles possibilités dans la préparation des légumes, des gratins et du riz, voire même des mets sucrés. Grâce à une finition de surface spéciale « Ceramic Plus », il est très facile d'éliminer entièrement les résidus incrustés. Et si vous voulez en savoir encore plus sur la cuisine avec un barbecue, vous trouverez dans la bible sur les barbecues de 320 pages, des recettes simples et bien présentées pour préparer de délicieux menus sur les barbecues, de l'entrée au dessert en passant par le plat principal. Et pour terminer, le petit point sur le « i » qui ne doit en aucun cas manquer : la casquette rouge estampillée Studi.

Le barbecue Studi sera disponible chez nos revendeurs, dès le mois d'avril 2011, au prix de CHF 679.--.

Depuis 1996, Studi pratique son art à la télévision. Ce cuisinier de 44 ans natif de la ville d'Interlaken, n'a pas uniquement œuvré dans plusieurs émissions de cuisine à la télévision allemande, mais a également pratiqué la haute voltige culinaire dans une émission suisse « al dente » pendant presque 10 ans. Avec ce nouvel engagement, il dévoile publiquement une autre passion : les barbecues. Studi et les barbecues Weber ont un même objectif, la qualité du matériel et des denrées alimentaires ainsi que le goût. Voilà pourquoi Studi et Weber forment une équipe parfaite.



Contact pour les médias, fourniture de supports photographiques et d'appareils de test

Relations publiques Weber-Stephen Schweiz GmbH, Bureau 10, Zürcherstrasse 119, 8406 Winterthur
Téléphone : 052 269 20 06, E-mail : info@buero10.ch, www.weberstephen.ch

Weber-Stephen Schweiz GmbH

Il y a plus de 50 ans, en 1952, George Stephen, fondateur de la société, commence la fascinante histoire d'une réussite.

Travaillant alors chez un fabricant de bouées nautiques près de Chicago, il créa le premier barbecue rond Weber en s'inspirant de la forme d'une bouée. Weber ne cessa, depuis, de développer ce produit original, créant ainsi au fil des années un objet culte. La gamme actuelle offre un large choix de produits : barbecues à charbon, à gaz ou électriques avec des tailles et des options différentes ainsi que de très nombreux accessoires. Tous les barbecues Weber fonctionnent selon le même principe : la cuisson avec couvercle fermé qui conditionne les techniques de chaleur directe et indirecte, développées par Weber. Selon cette méthode, la chaleur circule dans le barbecue comme dans un four à chaleur tournante. Des matériaux de premier choix et une fabrication toujours en quête d'innovation garantissent confort et sécurité autour du barbecue.