



Communiqué de presse

Des grillades pour des plaisirs plus intenses

Grill Academy Original Weber Suisse

Zurich, le 29 juin 2015 – Griller des steaks et des saucisses c'est bien. Mais avec un barbecue moderne aux multiples possibilités, c'est mieux! Les amateurs désireux de se perfectionner dans l'art des grillades peuvent suivre la formation adaptée donnée par la Grill Academy Original à Aarburg, Salenstein, Stäfa et Urnäsch. Qu'il s'agisse de la formule basic, classic et exclusive, les fans de grillades découvrent tout ce qu'il faut savoir sur le thème du BBQ.

Avant, le mot d'ordre était «Tch – tch», aujourd'hui, les exigences sont nettement plus élevées. Des produits alimentaires de grande qualité, des recettes variées et des techniques de cuisson innovantes font de la grillade une activité de pur plaisir et d'une grande diversité. Les hôtes se doivent de pousser leur imagination plus loin que de simples saucisses pour surprendre leurs invités avec des recettes créatives. En outre, toujours plus de femmes découvrent les grillades, faisant de ce domaine un sujet de litige potentiel avec les hommes. En particulier si elles ont suivi au préalable les cours légendaires donnés par la Grill Academy Original Weber.

Apprendre des professionnels

La Grill Academy Original Weber jouit d'une tradition de longue date. Depuis les années 50, les produits de l'entreprise Weber-Stephen de Chicago révolutionnent le monde des grillades. Le fondateur d'entreprise George Stephen a toujours accordé beaucoup d'importance aux nouvelles possibilités culinaires ouvrant les portes au tout premier barbecue boule. Le développement permanent des produits a entraîné la diversité des techniques de cuisson. Il suffit juste de savoir comment cela fonctionne. Des formations professionnelles pour les distributeurs et des cours de grillades pour les cuisiniers amateurs et les fans de BBQ font jusqu'à présent partie intégrante de la philosophie d'entreprise.

Du novice au maître des grillades

Les participants à la Grill Academy Weber découvriront les bases de la grillade via une formation théorique et pratique dispensée par des maîtres locaux de l'art culinaire. Vous n'apprenez pas seulement les différentes méthodes de cuisson ou les particularités inhérentes aux barbecues au charbon, au gaz et électriques. Vous découvrez également les points essentiels pour un BBQ entre convives, sans stress et en toute sécurité. «L'intérêt suscité par les grillades est en nette augmentation, chez les femmes aussi», explique la reine des grillades Claudine Nyaguy. «La qualité de la viande et des grillades saines et ponctuelles sont particulièrement dans le point de mire de nos invités.»



L'offre des cours satisfait aussi bien les débutants que les professionnels des grillades. Les cours peuvent accueillir jusqu'à 20 participants et durent entre 4 et 5 heures. L'offre comprend un apéritif de bienvenue avec les salutations de l'équipe en cuisine, tous les ingrédients nécessaires, des boissons non alcoolisées, du vin et de la bière, les supports de cours avec leurs recettes, un certificat et un tablier spécial barbecue.

Grill Academy à Aarburg (AG)

Bruno Lustenberger et sa famille étaient déjà des chefs chevronnés en matière de barbecue lorsque Weber a découvert son site. La Grill Academy au cœur de l'hôtel Krone à Aarburg est parfaitement accessible en voiture ou en train. Cuisine bourgeoise dans la taverne, mets raffinés dans la pièce barbecue ou spécialités fromagères exquises au restaurant-bowling. À l'hôtel Krone, le maître-mot est la diversité. Sur le grill.

Des entreprises ou des associations réservent les ateliers barbecue pour vivre une expérience commune et partager un moment de convivialité entre collègues ou pour continuer à se former à cet art. «Les participants s'intéressent particulièrement à la préparation du poisson et des crustacés mais aussi à d'autres mets moins habituels comme les hors-d'œuvre et les desserts», explique Bruno Lustenberger.

Grill Academy à Salenstein (TG)

L'auberge Eugensberg est située loin du stress et de toute effervescence, au cœur de la nature pure des forêts de Salenstein. Offrant une vue sur le lac de Constance, cet endroit constitue pour les visiteurs un petit coin de paradis loin du stress quotidien. La campagne s'étendant à perte de vue et la verdure embrassent l'auberge, offrant un lieu de manifestations inédit pour des séminaires, des cours de cuisine et des mariages. C'est dans cette ambiance calme et conviviale que les hôtes Claudine et Oliver Nyaguy assurent les cours de la Grill Academy Original de Weber depuis 2012.

Avec l'acquisition de l'auberge et la création de leur propre entreprise de restauration de traiteur, la cuisine au barbecue a toujours eu une grande importance pour les Nyaguy. Pourvoir gérer cela avec les Grill Academy Weber les remplit de fierté. «Travailler avec Weber, c'est travailler avec un leader. Nous sommes heureux d'avoir trouvé un partenaire fort qui mise à ce point sur la qualité», expliquent les Nyaguy. Ce n'est donc pas un hasard si les cours de barbecue affichent presque toujours complet. Les participants apprécient l'effet relaxant que peut avoir la cuisine au barbecue et savourent l'atmosphère inoubliable de l'auberge.

Grill Academy à Stäfa (ZH)

La Maison Truffe à Stäfa est le nouvel organisateur des cours de la Grill Academy Original Weber depuis le printemps 2015. Cette manifestation locale émerveille par son programme de cours et de produits autour du thème du plaisir et de la culture de la table et étoffe son offre dans le domaine barbecue grâce au partenariat avec Weber Stephen. «Le barbecue Weber et la Maison Truffe forment une union parfaite. Nous partageons les mêmes exigences en terme de qualité et nous



souhaitons proposer à nos clients du jamais vu», explique Martin Isler, directeur du site pour la coopération.

La Grill Academy à la Maison truffe a reçu un écho particulièrement positif de la part des participants et des organisateurs. Tout le monde peut participer aux cours, même les personnes ne disposant ni de connaissances préalables ni de préparation particulière. Pour Martin Isler, «Avec la Grill Academy, la cuisine au barbecue constitue une rencontre culinaire créatrice de liens sociaux; il s'agit par dessus tout de participer pour prendre du plaisir à manger et à cuisiner au barbecue ensemble.»

Grill Academy à Urnäsch (AR)

Depuis cette année, la Eventküche GmbH (cuisine événementielle) à Urnäsch propose aussi les Grill Academy Weber. Les frères Gülünay sont tous deux des passionnés de barbecue et réagissent à la demande croissante des cours donnés par la Grill Academy Original Weber. «La spécificité de la Grill Academy Weber est l'engagement très actif des participants» explique Jakob Gülünay. «Dans d'autres cours, ils sont debout près du barbecue et observent le maître à l'œuvre».

À Urnäsch, il y a vraiment beaucoup de choses à apprendre et à essayer soi-même. Pour les Gülünay, c'est l'intérêt des clients qui prime. Ils doivent être capables de reproduire le mode de cuisson des plats chez eux. Ainsi, les participants sont plus à l'aise, même pour préparer un plat non conventionnel au barbecue. «Les recettes proposées par Weber sont très variées: apéro, entrée, salade, plat principal et même dessert peuvent être cuits au barbecue», explique Jakob Gülünay plein d'engouement.

Formule basic – une initiation parfaite dans l'univers Weber des grillades

Toute la diversité de la cuisson au barbecue et tous les principes du «Way of Grilling Weber»: la formule basic constitue une initiation optimale au nouvel univers des grillades et du plaisir. Comment griller les ingrédients avec un couvercle fermé? Quelles sont les différences entre les grills au charbon, au gaz et électriques? Encadrés par les rois de la grillade Weber, les participants apprennent à se familiariser avec les différents barbecues et les méthodes de cuisson et élaborent ensemble un repas à plusieurs plats: pâtes méditerranéennes préparées au wok, poulet à la bière juteux «style Weber» et clafoutis chaud d'abricots aux amandes accompagné d'une sauce vanille. La formule basic coûte CHF 147.- par personne.

Formule classic – pour tous ceux qui maîtrisent les bases

L'offre «classic» s'adresse à tous ceux qui souhaitent améliorer leur savoir-faire en grillades. Dans ce cours, les rois de la grillade Weber enseignent les subtilités de l'art professionnel des grillades en cuisinant des plats délicats comme le filet de saumon sur planche de cèdre, le tournedos de bœuf au beurre aux herbes et piments ou la bombe glacée «Baked Akaska». La formule coûte CHF 157.- par personne.



Formule exclusive – le défi pour les pros

Le séminaire de très haut niveau proposé par la Grill Academy Original est idéal pour les personnes souhaitant affiner leur expertise en matière de grillades. Encadrés par les rois de la grillade, les participants mettent en valeur la pleine puissance des barbecues au charbon, à gaz et électriques Weber et créent de véritables délices comme la côte de porc noir de Bigorre, le porc ibérique ou la truite saumonée entière sabayon au chardonnay. La formule coûte CHF 167.- par personne.

Formule spéciales – Le petit plus pour un plaisir unique

En plus de ses formules basic, classic et exclusive, Weber propose des séminaires barbecue aux thèmes spécifiques gourmands. Le cours très apprécié «Le barbecue en hiver», donne des trucs et astuces sur la dinde de Noël, les pommes cuites et le vin chaud à faire au barbecue. Le tout nouveau cours «Tour du monde culinaire» fait voyager les participants à travers 6 destinations touristiques de la Mer Méditerranée vers l'Asie et l'Amérique du Nord, en passant par les Caraïbes, la Russie et l'Australie. Cette cuisine du terroir (dont les pizzas, les coquilles Saint-Jacques, la soupe chinoise, les quesadillas, le rosbif à la guinness et les pancakes aux baies sauvages) est préparée entre autre sur un barbecue au charbon traditionnel ou fumée aux copeaux de bois. La formule s'élève à CHF 157.- par personne.

Photos Weber Grill Academy:

<http://tinyurl.com/nsmr7ul>

Réservation des cours ici:

<http://www.weber-grillakademie.com/ch/>

Les formules Grill Academy sont également disponibles en bon cadeau:

<http://www.weber-grillakademie.com/ch/gutscheine.html/>

Interlocuteur en charge des Grill Academy :

Alexandra Löger, Assistante Marketing/Grill Academy

Téléphone: +43 7242 890 135 15

E-mail: ALoeger@wsce.weberstephen.com

Les Grill Academy en Suisse:

Aarburg	Hôtel Krone, Bahnhofstrasse, 4663 Aarburg
Salenstein	Gasthof zum Eugensberg, Eugensberg 2, 8268 Salenstein
Stäfa	Maison Truffe AG, Laubisrütistrasse 52, 8712 Stäfa
Urnäsch	Eventküche GmbH, Unterdorfstrasse 58, 9107 Urnäsch



Weber-Stephen Schweiz GmbH

L'entreprise américaine Weber-Stephen Products LLC (dont le siège est à Palatine / Illinois) est le premier fabricant mondial de barbecues au charbon, au gaz et électriques, et leurs 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 pour les fins gourmets. De superbes accessoires de barbecue pour l'extérieur, ainsi que du charbon de bois de qualité supérieure, complètent sa gamme de produits pour barbecues professionnels.

Weber Grill Academy Original

Un programme de séminaire didactique très varié, 4 lieux d'organisation intéressants et un nombre de participants en hausse constante: la «Weber Grill Academy Original», première Grill Academy destinée au consommateur final en Suisse, est une véritable histoire à succès. Dans différentes formations, les maîtres du barbecue Weber transmettent aux participants leurs conseils & astuces pour des grillades parfaites. Informations et inscriptions sur www.weber-grillakademie.com.

Pour en savoir plus sur Weber, veuillez consulter le site web <http://www.weber.com> la page facebook <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.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