



**Merci de nous
rassembler**

glenn Viel

Chef 3 étoiles
l'Oustau de Baumanière***



Weber & Glenn Viel

Un partenariat tout feu tout flamme !

La rencontre d'un chef renommé et d'une marque iconique de barbecue : l'alliance de la performance et de la créativité pour des expériences culinaires uniques !



**Weber célèbre cette année
les 70 ans du Kettle,
son modèle iconique avec
un invité de marque :
Glenn Viel.**

Le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière*** (13)
et nouveau juré de la saison Top Chef 2022 écrira avec
Weber une nouvelle page de l'histoire de la cuisine
au barbecue.



La créativité sans limite du chef Glenn Viel incarne à la perfection les valeurs d'excellence, d'audace et d'innovation de Weber.

Glenn Viel aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination pour offrir des expériences uniques.

Cuisiner au barbecue, c'est rendre hommage au fait maison, alors quoi de plus naturel que d'unir Glenn Viel aux tous derniers barbecues Weber.





Maîtrisant ses gestes à la perfection, Glenn Viel prendra en main les deux dernières nouveautés de la marque de barbecue à couvercle qui ouvre le chemin de tous les possibles :

Le Genesis EX : Le tout dernier modèle gaz Weber offre la combinaison idéale d'une température optimale, d'une technologie exceptionnelle et d'une gamme d'accessoires de cuisson polyvalente qui permet de rôtir, cuire au four, cuire à la vapeur, frire des aliments succulents... Les accessoires Weber Crafted - Gourmet Barbecue System sur mesure permettent de cuisiner au barbecue tout ce qui paraissait jusqu'alors impossible.

Le SmokeFire : Dans la grande famille des grills Weber on trouve désormais le barbecue à pellet (granulés de bois) qui dispose d'une technologie qui apporte un goût authentique et des saveurs subtiles à tous les mets cuisinés. Il est polyvalent et garantit la réussite de chaque plat grâce à la technologie Weber Connect. Un barbecue d'excellence qui vient se distinguer par la récente obtention du Red Dot Design Award pour son design soigné.

“

Le métier de cuisinier est naturellement ouvert aux autres. Et lorsque l'on cuisine au barbecue, tout devient plus chaleureux. Un échange se crée car on est tous ensemble autour du barbecue et on est à deux doigts d'échanger la pince pour retourner les grillades ou les légumes...



Sa passion pour l'innovation, l'exigence et la convivialité le rapproche naturellement de la famille Weber avec un partenariat sur le long court. Une véritable évidence !

La magie opère lorsque tout est en harmonie avec le barbecue : un bon charbon ou granules de bois, des ingrédients locaux, une envie de bien faire, de bien assaisonner, des idées... La combinaison de ces événements conduit à l'essentiel : la convivialité...

”





« Depuis 70 ans, Weber innove pour rendre la cuisine au barbecue accessible à tous les passionnés, experts et amateurs. Cette année encore, nous nous efforçons d'amener la cuisine d'extérieur à un niveau de performance et de simplicité encore jamais atteint. Nos derniers modèles Genesis et Smokefire en sont l'aboutissement avec une technologie et des finitions toujours plus sophistiquées. Nous avons tout de suite été séduits par la personnalité du chef Glenn Viel qui incarne toutes ces valeurs chères à la marque depuis sa création en 1952. »

Franck Frogé, Directeur Général Weber France

Un chef de renom et une marque iconique pour vous livrer le meilleur de la cuisine au barbecue...







glenn Viel

