

GAS & MORE

La saison du barbecue est de retour!

Les beaux jours sont là. Le moment est venu de préparer votre jardin, sortir vos tables et vos chaises pour pouvoir accueillir parents et amis autour d'une bonne grillade. Qui dit grillade, dit bien sûr barbecue. Afin de vous aider dans ce choix, Gas & More a sélectionné, pour cette saison, une gamme de différents barbecues pour tous les budgets, ainsi qu'une large palette d'accessoires. Et pour devenir un véritable as du barbecue, Gas & More vous invite le 24 juin à un cours de cuisine inédit autour d'un Chef, à Meyrin/GE.

Vous êtes plutôt gaz ou charbon? Plancha ou grillade? Saucisses ou légumes? Pan Gas dispose d'une large variété de barbecues fabriqués avec des matériaux de la plus haute qualité, tels que l'acier inoxydable et la fonte émaillée. Véritable spécialiste du barbecue à gaz, l'entreprise s'est associée avec des marques prestigieuses comme Outdoorchef ou Napoléon. Cette dernière est une marque canadienne, créée en 1976, à la pointe de l'innovation. En plus des collections traditionnelles, elle a développé une collection d'exception, Prestige, qui donne une nouvelle vision de la cuisine à l'air libre. Outdoorchef est une marque familiale suisse dirigée par la quatrième génération. Elle soutient les valeurs de l'innovation, la technologie, le design et la «suissitude».

Du plus simple barbecue au plus complexe, la gamme proposée au sein de Gas & More est très large et saura répondre à la demande la plus pointue. Les différents accessoires proposés par les marques, comme une rôtissoire ou une plancha, permettent de transformer un simple grill en une véritable cuisine extérieure.

Pour les barbecues à charbon, Pan Gas & More collabore avec la marque The Bastard. Reconnaisable à son design purement néerlandais, le barbecue The Bastard est une interprétation des temps modernes du four en argile millénaire originaire d'Asie. Gril céramique multifonctionnel, il permet de fumer, rôtir, braiser, cuire et griller de la viande, du poisson et des légumes. Grâce aux différents types de bois de fumage, il est possible de varier les goûts et le couvercle du gril en céramique optimise son utilisation en hiver.

Une pierre à pizza, en option, permet même de se transformer en pizzaiolo.

Devenir un as du barbecue

Toujours à la recherche de prestations uniques à offrir, Gas & More organise, cette année, un cours autour de la cuisine et du barbecue, en collaboration avec la maison Outdoorchef. Le temps d'une soirée, de douze à vingt personnes auront la chance de cuisiner



avec le Chef Jean-Maurice Zwahlen pendant quatre heures. Ce cuisinier hors pair a été formé dans les plus grandes maisons en Suisse.

Dès 18 heures, Jean-Maurice Zwahlen vous initiera aux secrets de la cuisine au barbecue autour d'un menu complet: entrée, plat, dessert. A la fin du cours, vous aurez le plaisir de vous réunir autour d'une table, de déguster ce que vous avez cuisiné et de partager un moment convivial avec le Chef. Chaque participant recevra en guise de

bienvenue un tablier, spécialement conçu pour cuisiner au barbecue, et un livre de recettes. Le cours aura lieu le 24 juin de 18 heures à 22 heures, dans le magasin à Meyrin/GE. Attention: les places sont limitées; inscriptions sur le site de Gas & More.

Gas & More peut également organiser des cours de cuisine privés. Une sélection de cours a été imaginé sur différents thèmes comme «Burgers Only» ou encore «Streetfood Festival», «Meat Love», «Veggie Deluxe» et même «Vive la Saucisse!». A vous de choisir!

Gas & More dispose à Genève de deux adresses, l'une côté rive droite (Meyrin) et l'autre côté rive gauche (Carouge). Les enseignes présentent une gamme complète de barbecues, mais sont également spécialisées notamment dans les bouteilles de gaz butane et propane, les chauffages d'appoint, les cheminées et poêles à pellets. Habituellement fermé le samedi, le magasin de Carouge organise exceptionnellement **une Journée portes ouvertes le samedi 13 mai**, où tous les spécialistes de Gas & More seront présents et une réduction de 15% (non cumulable) vous sera offerte sur l'assortiment des grills et des accessoires. ■

ESTHEL BRUNSCHWICK

Gas & More Carouge

13, rue Plaisance - 1227 Carouge - Tél. (+41) 58 748 12 40

Mail: carouge@pangas.ch

Ouvert du lundi au vendredi: 07h00 - 11h45 et 13h00 - 17h00

Gas & More Meyrin

35, rue de Veyrot - 1217 Meyrin - Tél. (+41) 58 748 12 65

Mail: meyrin@pangas.ch - Ouvert du lundi au vendredi: 07h15 - 12h00 et 13h15 - 17h00

www.pangas.ch