



Communiqué

**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

Le 7 mai 2015

**L'ÉTÉ EST LÀ! SOBEYS CÉLÈBRE LA BELLE SAISON AVEC UNE NOUVELLE GAMME DE BURGERS DE BŒUF CANADIEN FRAIS**

**STELLARTON (Nouvelle-Écosse)** – Après un hiver long et rigoureux, les Canadiens sont heureux de ranger leurs manteaux et de célébrer l'arrivée de leur saison favorite : celle du barbecue!

D'après un récent sondage commandé par Sobeys, 78 % des Canadiens attendent avec impatience l'arrivée de la saison du barbecue, et 62 % affirment que les grillades sont le meilleur aspect de l'été. Il ne fait aucun doute que, lorsqu'on parle de barbecue, les burgers sont ce que les Canadiens préfèrent. Presque tous les Canadiens (93 %) prévoient manger au moins un burger cet été, et près de la moitié d'entre eux (47 %) disent que le burger est l'aliment qu'ils préfèrent cuire sur le barbecue.

Cet été, Sobeys veut tenter les Canadiens en mettant sur le marché son Burger de bloc d'épaule de bœuf canadien, qui fait partie d'une gamme complète de burgers frais spécialement faits pour le gril. Offert en exclusivité dans les magasins Sobeys, le Burger de bloc d'épaule est préparé à la main en magasin tous les jours et est composé entièrement de bœuf Canada AAA.

« Nous avons sélectionné le bloc d'épaule parce que c'est la coupe la plus juteuse et la plus savoureuse », explique Adrian Shaw, chef chez Sobeys. « Le Burger de bloc d'épaule de bœuf canadien de Sobeys, fait seulement de bloc d'épaule haché, sans agents de conservation ni additifs, est le meilleur burger pour les grillades estivales et les réceptions en plein air. »

En plus du Burger de bloc d'épaule de bœuf canadien, la nouvelle gamme de burgers frais exclusive aux magasins Sobeys comprend le Burger de bloc d'épaule de bœuf canadien Certified Humane<sup>MD</sup>, fait de bœuf élevé dans le respect du bien-être animal, sans ajout d'antibiotiques ni d'hormones; le Burger de dinde canadien, fait à 100 % de dinde canadienne; et le Burger de porc canadien, fait à 100 % de porc canadien. Les Burgers 100 % Canada AAA de Sobeys sont également offerts en une variété de nouvelles saveurs, comme jalapeno et cheddar, bacon et cheddar, poutine, et oignon et pourtour épicé.

**Les aptitudes burgers au Canada**

Réalisé pour Sobeys par le Forum Angus Reid, le sondage indique que, alors que presque tous les Canadiens aiment les burgers, cuire un burger parfait sur le gril reste un défi. Plus des deux tiers (69 %) des Canadiens pensent que le couvercle du barbecue devrait rester fermé pendant la cuisson, et 57 % laissent sans le savoir les jus s'échapper en coupant leurs burgers pour vérifier la cuisson. Étonnamment,

**Sobeys  
Bureaux  
de la direction**

115, rue King  
Stellarton (N.-É.)  
B0K 1S0



près du tiers (29 %) des Canadiens trouvent difficile de cuire un burger à la perfection sur le barbecue. Le chef Adrian Shaw, l'expert des grillades et burgers de Sobeys, vous offre quelques conseils pour vous aider à perfectionner l'art de la cuisson du burger sur le gril :

1. **Choisissez bien votre viande.** Le bloc d'épaule est idéal pour un burger, car il s'agit de la coupe la plus juteuse et la plus savoureuse.
2. **Commencez avec une grille propre.** Pour éviter que vos burgers ne collent, brossez la grille pour retirer toutes les particules.
3. **N'hésitez pas à retourner vos burgers.** Retournez vos burgers plusieurs fois pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne s'assèchent d'un côté.
4. **Chauffez le barbecue à intensité élevée.** La chaleur intense permet de griller les burgers rapidement sans qu'ils ne s'assèchent.
5. **Laissez le couvercle ouvert.** Lorsque vous faites cuire des burgers sur le gril avec le couvercle ouvert, la chaleur se dirige vers un seul côté de la viande à la fois, ce qui rend vos burgers plus juteux et savoureux.
6. **Faites la rotation.** Au cours de la cuisson, changez les burgers de place sur la grille pour qu'ils cuisent uniformément.
7. **N'écrasez pas la viande.** Il peut être tentant d'écraser ou d'aplatir les burgers pendant la cuisson, mais cela leur fait perdre leur jus, qui leur donne toute leur saveur.
8. **Utilisez un thermomètre.** Santé Canada recommande de cuire le bœuf haché jusqu'à ce qu'il atteigne la température interne de 71 °C (160 °F).
9. **Le pain a son importance.** Les pains sont offerts en une variété de formes, de tailles, de textures et de saveurs. Assurez-vous de choisir celui qui formera la meilleure combinaison avec votre viande.
10. **Ajoutez des garnitures.** Remplissez votre burger de garnitures originales pour lui donner une autre dimension. Du ketchup à l'aïoli, les options s'étendent à l'infini. Le sondage commandé par Sobeys indique que 64 % des Canadiens pensent que la moutarde est essentielle dans les burgers, et que la plupart des Canadiens (72 %) jugent que les burgers au fromage sont meilleurs que les burgers ordinaires.

### **Les Foires de la meilleure bouffe**

Le samedi 9 mai 2015, tous les magasins Sobeys à travers le pays célébreront le début de l'été lors de la toute première Foire de la meilleure bouffe. Pour l'occasion, plusieurs événements sont prévus en épicerie, dont la dégustation de nouveaux produits estivaux, des offres spéciales et d'autres activités amusantes.



### **À propos du sondage**

Du 15 au 16 avril 2015, un sondage en ligne a été mené auprès de 1 536 adultes canadiens choisis au hasard parmi les panélistes du Forum Angus Reid. La marge d'erreur, qui mesure la variabilité d'échantillonnage, est de plus ou moins 2,5 %, 19 fois sur 20. Les résultats ont été pondérés selon l'éducation, l'âge, le sexe et la région (et, au Québec, la langue) en fonction des données du recensement pour assurer que l'échantillon soit représentatif de l'ensemble de la population adulte du Canada. Les écarts dans ou entre les totaux sont dus à l'arrondissement.

### **Sobeys Inc.**

Fière entreprise canadienne ayant son siège social à Stellarton, en Nouvelle-Écosse, Sobeys répond aux besoins en épicerie de la population canadienne depuis 107 ans. Filiale en propriété exclusive d'Empire Company Limited (TSX : EMP.A), Sobeys exploite un réseau d'environ 1 500 magasins corporatifs et affiliés dans les dix provinces canadiennes sous diverses bannières de détail, notamment les épiceries Sobeys, Safeway, IGA, Foodland, FreshCo et Thrifty Foods, ainsi que les pharmacies Lawtons et plus de 350 postes d'essence. Sobeys et ses marchands affiliés emploient plus de 125 000 personnes. La Société a pour objectif d'être un créateur inégalé d'expériences donnant le goût aux Canadiens de mieux manger. Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de Sobeys Inc., veuillez consulter son site Web au [www.sobeyscorporate.com](http://www.sobeyscorporate.com).

-30-

Pour plus d'information, veuillez communiquer avec :

Allison Macdonald  
High Road pour Sobeys Inc.  
[allison.macdonald@highroad.com](mailto:allison.macdonald@highroad.com)  
416-644-1644