



La dernière étude de Bell le confirme : les grillades entretiennent l'amitié

## **Les femmes font plus de grillades par semaine que les hommes**

**La dernière étude de Bell sur le thème confirme à nouveau l'effet rassembleur du barbecue : plus de la moitié de la population suisse retrouve au moins une fois par mois des amis autour de grillades. Parmi les adeptes de cette forme de lien social, les jeunes hommes sont particulièrement nombreux – surtout lorsqu'ils sont domiciliés en Suisse centrale. Surprise en matière de genre : à raison de 44 contre 41 pour cent, les femmes sont aujourd'hui plus nombreuses que les hommes à déguster de bonnes grillades au moins une fois par semaine. En moyenne mensuelle, la proportion d'hommes augmente nettement : ils sont 83 pour cent à se réunir au moins une fois par mois autour d'un barbecue.**

D'une façon générale, la fréquence hebdomadaire est plus élevée en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Les champions régionaux des grillades vivent sur le Plateau où la proportion hebdomadaire atteint 55 pour cent.

### **Jardin, balcon ou bord du lac ?**

En Suisse alémanique, on fait plus souvent des grillades sur le balcon qu'en Suisse romande. Les Romandes et Romands se rassemblent en revanche volontiers au bord d'un lac. À l'échelle nationale, c'est pourtant le jardin qui attire le plus d'amateurs de grillades, avec 61 pour cent.

### **Saucisses battues par les morceaux de viande**

Cette année, des viandes comme les côtelettes, les entrecôtes ou les ailerons de poulet ont pour la première fois relégué les saucisses au deuxième rang du hit-parade des grillades, toujours suivies par les brochettes en troisième position. Chez les femmes, les légumes sont entrés dans le trio de tête. Les pièces de viande entières et les découpes spéciales sont en revanche particulièrement plébiscitées par les hommes, les jeunes de moins de 19 ans et en Suisse romande.

### **Les hommes et les jeunes sont plus audacieux**

Les amateurs de grillades apprécient la diversité : un cinquième des personnes interrogées testent à chaque fois ou souvent quelque chose de nouveau sur le barbecue et une sur deux le fait occasionnellement. Dans un rapport de 74 contre 69 pour cent, les hommes se montrent plus enclins aux expérimentations. Les jeunes de 20 à 29 ans sont les plus friands de nouveauté, surtout lorsqu'ils habitent dans le nord-ouest de la Suisse. Même si c'est sur le Plateau que la fréquence hebdomadaire est la plus élevée, les personnes qui résident dans cette région sont plutôt fidèles aux habitudes.

### **En Suisse, on les aime « à point »**

La moitié environ des personnes interrogées veut un steak à point. Un peu plus d'un quart le veulent bleu ou saignant, alors que seuls 21 pour cent souhaitent des grillades bien cuites. Le niveau de cuisson bleu ou saignant est surtout tendance parmi les hommes. Plus les consommatrices et consommateurs sont jeunes ou

âgés, et plus ils préfèrent leur viande à point. Des informations plus détaillées sur les niveaux de cuisson de la viande peuvent être consultées à la rubrique [températures à l'intérieure](#) du site Internet de Bell.

### **Toujours plus de femmes autour du BBQ**

Si, pour l'instant, les hommes demeurent plus nombreux que les femmes autour du barbecue, la répartition classique des rôles évolue. Les femmes, les jeunes et les Suisses romands évaluent la proportion de femmes se chargeant des grillades dans leur entourage de manière significativement plus élevée que les hommes, les personnes plus âgées et les Suisses alémaniques. En ce qui concerne l'achat de la viande, la parité est d'ores et déjà respectée : 50/50.

### **Astuces de Bell pour toutes et tous**

Le manuel en ligne « Connaissances culinaires » transmet des informations passionnantes sur la viande et sa préparation qui intéresseront tant le néophyte que les professionnels : [Connaissances culinaires](#)

### **Informations sur l'étude**

*Bell a réalisé cette étude en collaboration avec Marketagent.com en février 2022. Plus de 1000 personnes dès 15 ans ont été interrogées en Suisse alémanique et romande. Sélectionné de manière aléatoire, le groupe cible de l'enquête est représentatif.*

### **A propos de Bell**

L'entreprise est toujours restée fidèle à ses racines suisses: aujourd'hui encore, son siège se trouve à Bâle. Bell est le plus grand producteur de viande, de charcuterie et de produits de la gamme Seafood en Suisse et un fournisseur majeur de spécialités charcutières régionales en Europe. Bell fait partie du groupe international Bell Food Group, qui, avec ses quelque 12 500 collaborateurs, réalise un chiffre d'affaires de plus de 4 milliards de francs suisses.