



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Le Grand BBQ Warwick : De retour pour une 2^e édition savoureuse!

Warwick, le 6 juin 2017 – Les membres du comité organisateur étaient fort heureux de lancer la programmation et les détails entourant la 2^e édition du Grand BBQ Warwick. L'activité se déroulera le 9 septembre prochain en plein cœur de la ville, sur le site enchanteur du Parc Anna-C. Picard. Au menu : ateliers culinaires à toutes les heures, restaurateurs et bières de microbrasserie, kiosque d'information et surtout, une bataille de chefs amateurs pour couronner les meilleures côtes levées parmi une dizaine d'équipes en compétition!

Ville de Warwick : partenaire principal

Cet événement, rendu possible notamment grâce au soutien financier de la ville de Warwick, sera offert gratuitement à la population, et ce, de 9 h à 23 h. « Cette année encore, nous convions les amateurs de BBQ, familles et amis à venir se régaler et passer une magnifique journée avec nous. L'événement a connu un réel engouement l'an passé, si bien que la population réclamait et souhaitait une 2^e édition! Warwick est fière de présenter le Grand BBQ, un événement rassembleur et unique en son genre! », a lancé le maire de la ville M. Diego Scalzo.

Une programmation enflammée!

Parce qu'on ne change pas une formule gagnante, la programmation de l'édition 2017 offrira des ateliers culinaires toutes les heures sur divers sujets. À ne pas manquer dès 11 h : Mme Cuisinette montrera aux enfants comment cuisiner un *BBQ Burger végété*; Steve Beauséjour, sommelier, présentera *Grille ta grappe!*; Micael Béliveau, alias Maître fumeur, animera *Fumage à froid de bacon maison*; Ghislain Labonté, de BBQ Labonté, éclairera les gens avec son atelier *Choisir un BBQ au charbon, au propane ou au granules* et enfin, les amateurs pourront s'enrichir avec Bob le chef, qui présentera un menu haut-de-gamme sur le gril. Nouveauté cette année : des producteurs locaux seront sur place pour faire goûter certains de leurs produits qui se cuisinent sur le BBQ. De plus, le comité organisateur est vraiment fier de s'être associé avec [La Miellerie](#), une entreprise de Kingsey Falls qui offre des produits à base de miel, pour qu'elle commercialise une sauce *Le Grand BBQ Warwick*. Exclusive et développée à partir de produits locaux, la sauce sera en vente la journée de l'événement.

Par ailleurs, les amateurs de grillades pourront obtenir des renseignements sur les différents modèles de barbecues offerts sur le marché. En effet, le comité organisateur renoue sa collaboration avec [BBQ Labonté](#), commerce spécialisé dans la vente de BBQ et d'accessoires de toutes sortes. Fournisseur officiel des équipements nécessaires aux ateliers culinaires, [BBQ Labonté](#) offrira un appareil de cuisson de marque WABER d'une valeur de 1 199 \$ lors d'un tirage. Des billets sont d'ailleurs en vente au coût de 5 \$ chacun.

Tout au long de la journée, il sera possible de se régaler auprès de [L'Ours noir](#), le [Lampron Highland grill](#) et le Fumoir smokehouse urbain; 3 restaurateurs qui proposeront des mets exquis sur le gril moyennant quelques dollars. Les visiteurs pourront se désaltérer à la zone bar Le [Brouestore](#) avec des bières de la microbrasserie Le Moulin 7. Cette

année, des verres réutilisables aux couleurs de l'événement seront vendus à prix modique. Une bonne façon de poser un geste écoresponsable!

« Après avoir visé juste avec *Dylan Perron et son Élixir de Gumbo* l'an passé, notre comité est fier de présenter aux visiteurs un groupe de musique émergent et prometteur : *Les Chiens de ruelles*. Du bluegrass, de l'harmonica et de la planche à laver pour rythmer la soirée de la 2^e édition du Grand BBQ Warwick! », s'est exprimé M. Étienne Bergeron, membre du comité organisateur.

Une bataille des chefs qui fait courir les foules!

Le 9 septembre prochain, une odeur de côtes levées qui flambent sur le gril se répandra sur la piste cyclable de Warwick, transformée pour l'occasion en véritable allée de chefs cuisiniers amateurs. Chacun à leur BBQ, ils tenteront de séduire les juges et le public qui se régaleront lors d'un grand souper festif. Une bataille épique est à prévoir entre les équipes inscrites! L'une d'entre elles recevra le prix coup de cœur du public et une autre le grand prix du jury composé de chefs culinaires expérimentés et renommés.

Question d'ajouter de la nouveauté à cette 2^e édition, le comité organisateur a pensé offrir aux enchères la 6^e place de juge. « Les détails seront annoncés sur la page facebook de l'événement, mais en gros, les gens intéressés à juger les côtes levées des équipes pourront se manifester en offrant leur mise. La personne qui aura offert le plus haut montant sera connue au courant de la journée et elle pourra prendre place à la table des juges! », a informé M. Charles Lambert, membre du comité organisateur. Ce dernier a d'ailleurs invité les équipes qui souhaitent participer à la bataille des chefs amateurs à s'inscrire rapidement, car il ne reste que deux places de disponibles.

Bien que l'accès au site soit gratuit toute la journée, les gens devront déboursier 25 \$ pour prendre part au souper et ainsi goûter aux côtes levées des équipes en compétition. « Ceux et celles qui souhaitent se procurer des billets devront faire vite, puisqu'ils sont réclamés depuis déjà fort longtemps. Une quantité limitée sera en vente à compter de ce vendredi, au IGA et au Brouestore de Warwick », a précisé M. Christian Vézina, responsable des finances au sein du comité organisateur. Les gens qui auront leur billet pourront voter pour leur équipe coup de coeur. « Cette année, on innove grâce à Loginnove! En effet, cette entreprise spécialisée en conception et réalisation de logiciels mettra à la disposition des gens une borne de votation à partir des codes-barres sur les billets », a ajouté M. Vézina.

Encore cette année, une partie des profits générés dans le cadre du Grand BBQ sera remise au Comité de solidarité de Warwick, un organisme qui a pour mission de soutenir les membres de la communauté dans le besoin et qui traversent des difficultés.

Un porte-parole très apprécié

Les commentaires ont été unanimes lors de la 1^{re} édition : [Bob le Chef](#) est un porte-parole en or! Proche des gens, sympathique et très dévoué, il a été d'une générosité incomparable. Pour ces raisons, les organisateurs n'ont pas hésité une minute à renouveler cette franche collaboration. « Je suis déjà impatient d'aller à la rencontre des équipes pour découvrir leur façon de cuire leurs côtes levées. J'ai été très surpris, l'an passé, de constater à quel point les techniques et les recettes étaient dignes des grands professionnels, même si la compétition s'adresse à des amateurs! », a lancé Bob le chef. Après avoir cuisiné dans une poubelle l'an dernier, le porte-parole animera un atelier culinaire d'une heure et fera partie du jury qui couronnera les meilleures côtes levées de la journée.

Un partenariat apprécié

La tenue du Grand BBQ Warwick est rendu possible grâce au soutien financier de la [Ville de Warwick](#), partenaire principal de l'événement. Merci également aux partenaires majeurs : [JC électrique](#), [Loginnove](#) et [le Brouestore](#) de même qu'aux partenaires or : le député de Drummond-Bois-Francis [M. Sébastien Schneeberger](#), [Buropro](#), [Machineries Luc Lemay](#), [Cablovision](#), [Caisse Desjardins des Bois-Francis](#), [Cascades](#) et [IGA de Warwick](#).

Information

La responsable des communications, Mme Geneviève Beaudet, a annoncé la mise en ligne d'un tout nouveau site web : legrandbbqwarwick.com, gracieuseté du commanditaire [Loginnove](#). Elle a rappelé aux gens de suivre la page facebook [Le Grand BBQ Warwick](#) pour être à l'affût des plus récents détails entourant l'événement. Mme Beaudet en a profité pour inviter les personnes qui souhaitent s'inscrire à la bataille des chefs amateurs ou obtenir de l'information à écrire à legrandbbqwarwick@gmail.com

Un comité en feu!

Les membres du comité sont: Étienne Bergeron – logistique et coordination; Geneviève Beaudet – communication et coordination; Christian Vézina – budget et finance; Charles Lambert, Guillaume Desrochers, Hugues Lambert, Alain Lance et Martin Vaudreuil – bataille des chefs.

– 30 –

Renseignements :

Geneviève Beaudet :

Communication : 819 352-6408

legrandbbqwarwick@gmail.com

legrandbbqwarwick.com

[page Facebook **Le Grand BBQ Warwick**](#)