



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
*Pour diffusion immédiate*

## **Le Grand BBQ Warwick : des nouveautés pour la 3<sup>e</sup> édition!**

**Warwick, le 12 juin 2018** – La programmation de la 3<sup>e</sup> édition du Grand BBQ Warwick est maintenant connue. L'activité se déroulera le 8 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!

### **Nouveautés pour 2018**

C'est avec fierté que le comité a dévoilé un nouveau partenariat avec la chaîne de restauration **Le Bâton rouge**. En effet, le restaurant de Drummondville a été retenu au terme d'un appel d'offre lancé par le comité organisateur au début de l'année. Ainsi, les gens qui se procureront un billet auront droit à une assiette de côtes levées Bâton rouge, en plus de pouvoir goûter à celles de 4 équipes en compétition. Une nouvelle zone sera aménagée dans le stationnement de Vivaco pour créer un espace de restauration. Par ailleurs, à la demande des participants de la Bataille des chefs, les équipes en compétition seront également relocalisées dans ce nouvel aménagement. « Je peux vous garantir qu'il y aura de l'ambiance pas à peu près dans ce coin-là!, s'est exprimé M. Étienne Bergeron, membre du comité organisateur. « On a prévu un autre bar dans cette zone et une petite scène où se produira Adam Karch, pendant l'heure du souper. Guitare folk, voix remarquable; tout sera là pour créer un moment magique! », a joyeusement affirmé M. Bergeron.

### **Bataille des chefs : équipes recherchées**

Le 8 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!

Les membres du comité organisateur ont annoncé qu'il restait encore quelques places pour la Bataille des chefs. « Pour y avoir moi-même participé, je peux vous dire que c'est une expérience vraiment trippante! Du plaisir assuré et une ambiance incroyable! Même s'il s'agit d'une compétition amicale, on ne se cachera pas que toutes les équipes souhaitent gagner l'un des deux prix, soit celui du public ou du jury. La journée se déroule sous le signe de l'entraide et de la bonne humeur. Les personnes intéressées doivent écrire à : [legrandbbqwarwick@gmail.com](mailto:legrandbbqwarwick@gmail.com) », a précisé Charles Lambert, responsable de la Bataille des chefs.

## Programmation

L'édition 2018 offrira une fois de plus des ateliers culinaires en continu toute la journée. Mme Cuisinette invitera les tout-petits à concocter des rouleaux de printemps aux fruits; Ghislain Labonté, de BBQ Labonté, présentera *Le top 5 des accessoires BBQ*; Micael Béliveau, alias Maître fumeur, animera *Y'a rien de mal à fumer!*; Bob le chef, de retour comme porte-parole pour une 3<sup>e</sup> édition exécutera quelques manigances sur le gril. De plus, les organisateurs sont enchantés de pouvoir compter sur la présence du chef Stéphane Gadbois, qui vient tout juste de publier son livre *Le BBQ pour les nuls*. M. Gadbois s'illustre de plus en plus sur la scène culinaire du Québec et il cuisinera des ribs de bacon qui donneront l'eau à la bouche!

De retour cette année : des producteurs locaux seront sur place pour faire goûter certains de leurs produits qui se cuisinent sur le BBQ : [La Miellerie](#), Boulangerie Ppain et Fromage Warwick.

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 899 \$ plus taxes lors d'un tirage. Des billets sont d'ailleurs en vente au coût de 5 \$ chacun.

Les restaurateurs [L'Ours noir](#) et le [Lampron Highland grill](#) proposeront des repas sur place toute la journée et les visiteurs pourront se désaltérer à l'une des deux zones bar Le [Brouestore](#) avec des bières de la microbrasserie Le Moulin 7. Encore cette année, des verres réutilisables aux couleurs de l'événement seront vendus à prix modique. Une bonne façon de poser un geste écoresponsable! En soirée, la scène sera prise d'assaut par Raphaël Dénommé, un artiste charismatique qui ne laissera personne indifférent par sa voix envoûtante et son style unique. À découvrir, vraiment!

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. « Les billets seront en vente à compter du 13 juin au IGA et au Brouestore de Warwick », a précisé M. Christian Vézina, responsable des finances. Les gens qui auront leur billet pourront voter pour leur équipe coup de cœur. Il a rappelé qu'une partie des profits générés dans le cadre de l'événement sera remise à des organismes de Warwick.

## Ville de Warwick : partenaire principal

Cet événement, rendu possible notamment grâce au soutien financier de la ville de Warwick, espère attirer encore plus de gens de l'extérieur pour cette 3<sup>e</sup> édition. « Le Grand BBQ, c'est un événement rassembleur, familial et convivial. Je lance l'invitation non seulement aux gens de Warwick, mais aussi à ceux des villes avoisinantes. Venez faire votre tour et prenez part à ce repas festif dans une ambiance des plus chaleureuses », a lancé le maire de la ville M. Diego Scalzo. Cette journée est également rendu possible grâce au soutien de plusieurs partenaires, tels que les partenaires majeurs : [JC électrique](#), [Brouestore](#) et [Caisse Desjardins des Bois-Francis](#), de même qu'aux partenaires or : le député de Drummond-Bois-Francis [M. Sébastien Schneeberger](#), [Buropro](#), [Vivaco](#), [Machineries Luc Lemay](#), [Cablovision](#), [Cascades](#) et [IGA de Warwick](#).

## Information

La responsable des communications, Mme Geneviève Beaudet, a rappelé aux gens qu'ils peuvent obtenir de l'information en se rendant sur facebook [Le Grand BBQ Warwick](#), en écrivant à [legrandbbqwarwick@gmail.com](mailto:legrandbbqwarwick@gmail.com) ou en visitant le site web [www.legrandbbqwarwick.com](http://www.legrandbbqwarwick.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, David Vincent et Hugues Lambert – bataille des chefs.

– 30 –

#### **Renseignements :**

Geneviève Beaudet :

Communication : 819 352-6408

[legrandbbqwarwick@gmail.com](mailto:legrandbbqwarwick@gmail.com)

[www.legrandbbqwarwick.com](http://www.legrandbbqwarwick.com)

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