



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

## **Le Grand BBQ Warwick, c'est samedi prochain, 8 septembre**

**Warwick, le 3 septembre 2018** – La 3<sup>e</sup> édition du Grand BBQ Warwick se déroulera samedi prochain, le 8 septembre, 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!

### **Faits saillants de l'édition 2018**

- Ateliers culinaires en continu toute la journée. (voir programmation en fichier joint)
  - 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;
  - Stéphane Gadbois, qui vient tout juste de publier son livre *Le BBQ pour les nuls*.
  
- Ce sont finalement 11 équipes qui participeront à la Bataille des chefs pour faire valoir leurs côtes levées.
  
- Cette année, la nouvelle formule pour le souper a permis de mettre en circulation 1 100 billets qui ont tous trouvé preneurs. Ainsi, c'est 40 % de plus de billets vendus que l'an passé. Il faut rappeler que l'organisation du Grand BBQ Warwick a établi un partenariat avec le restaurant Bâton rouge de Drummondville. Ainsi, les gens qui se sont procuré un billet auront droit à une assiette de côtes levées Bâton rouge, en plus de pouvoir goûter à celles de 4 équipes en compétition sur 11. Pour le souper de la Bataille des chefs, il ne reste que quelques billets encore disponibles au Ultramar (Brouestore) et au restaurant l'Ours noir de Warwick.
  
- 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.
  
- Les amateurs de grillades pourront obtenir des renseignements sur les différents modèles de barbecues offerts sur le marché auprès de [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.
- L'artiste Adam Karch se produira pendant l'heure du souper. Guitare folk, voix remarquable; tout sera là pour créer un moment magique! En soirée, Raphaël Dénommé, un artiste charismatique qui ne laissera personne indifférent par sa voix envoûtante et son style unique. À découvrir, vraiment!
- Accès au site gratuit toute la journée, beau temps mauvais temps.
- Cet événement est 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 : [Buropro](#), [Vivaco](#), [Machineries Luc Lemay](#), [Cablovision](#), [Cascades](#) et [IGA de Warwick](#).

– 30 –

**Renseignements :**

Geneviève Beaudet :

Communication : 819 352-6408

Facebook : [Le Grand BBQ Warwick](#)

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

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