



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Le Grand BBQ Warwick : Une 1^{re} édition qui dépasse toute attente!

Warwick, le 11 septembre 2016 – La 1^{re} édition du Grand BBQ Warwick s'est tenue hier en plein cœur de la ville, sur le site enchanteur de la Maison de la culture. Le comité organisateur évalue à 2 500 le nombre de personnes qui ont déambulé sur la piste cyclable pour observer les 11 équipes en compétition. En effet, une bataille de chefs amateurs était au cœur de la programmation pour couronner la meilleure recette de côtes levées.

Les organisateurs étaient très émus et fiers de constater le succès de la 1^{re} édition de l'événement, qui se préparait depuis le mois de janvier. « On a commencé à se douter que le Grand BBQ Warwick allait connaître un grand achalandage en constatant l'engouement sur les réseaux sociaux et au sein de la population de la ville. De plus, les 500 billets disponibles pour le souper avaient trouvé preneurs depuis 2 semaines déjà et beaucoup de gens en cherchaient encore la journée de l'événement. Tout le monde en parlait et avait hâte au 10 septembre! », a lancé Mme Geneviève Beaudet, responsable des communications. Les organisateurs s'estiment très chanceux que la météo ait été clémente, car ce grand barbecue collectif se déroulait dans le parc Anna-C.-Picard, derrière la Maison de la culture. « Les gens ont réellement apprécié leur expérience Grand BBQ Warwick et cela paraissait sur leur visage! Tout le monde était souriant et emballé par le concept de l'événement, qui leur permettait notamment de voir les différentes techniques de cuisson privilégiée par les équipes », a précisé Mme Beaudet. Cette dernière a révélé que le comité se rencontrera cette semaine pour faire un post mortem, mais qu'il est fort probable que l'événement revienne l'an prochain.

Le slogan ne pouvait être plus juste pour Le Grand BBQ Warwick, car ça grillait en ville hier! Une odeur de côtes levées s'est vite répandue au centre de la ville avec les 11 fumoirs allumés tout le long de la piste cyclable. Les équipes étaient prêtes dès 9 h à commencer la cuisson des 40 côtes levées qu'elles devaient livrer pour le souper. Les visiteurs ont pu apprécier les ateliers culinaires de différents chefs, notamment celui du porte-parole Bob le chef, qui a fait cuire un méchoui dans une poubelle. Ce dernier s'est dit impressionné de l'organisation derrière le Grand BBQ Warwick : « Je lève mon chapeau au comité pour la qualité de leur travail. On pourrait croire que c'est la 10^e édition tellement tout était parfait ».

Un moment fort de la soirée a été le couronnement des équipes gagnantes. En effet, le Porky's Ribs & Grill a été nommé choix du jury pour sa recette exceptionnelle de côtes levées. Composée de David et Martin Vincent, Dany Tremblay et Charles Paquette, cette équipe avait pris la compétition très au sérieux. Vêtus de leurs chemises et casquettes à l'effigie de leur équipe, ils ont présenté une assiette digne de mention aux 5 juges retenus pour l'occasion, soit Bob le chef, le maire de la ville M. Diego Scalzo, le fournisseur officiel de l'événement Ghislain Labonté de BBQ Labonté, Jeannine Vaudreuil du gîte La Maison Victorienne de Warwick et Judith Boulanger du Bistro-boutique Avec vue sur mer de Warwick. Les 4 chefs du Porky's Ribs & Grill étaient fort heureux de mettre la main sur le premier trophée Prix du jury de l'histoire du Grand BBQ Warwick. Le 2^e prix de la soirée, le choix du

public, a été remis à l'équipe Les DUCS BBQ, formée de Christian Vézina, Mathieu Faucher, Daniel Duchesne et Sébastien Faucher. Pour terminer la soirée en beauté, les gens ont pu apprécier le spectacle survolté de Dylan Perron et Elixir de Gumbo, un groupe de musique de style bluegrass.

La tenue du Grand BBQ Warwick est rendu possible grâce au soutien financier de la Ville de Warwick, partenaire majeur de l'événement. Merci également à BBQ Labonté, Buropro, Caisse Desjardins des Bois-Francs, Cascades, Machinerie Serge Lemay inc., le député de Drummond-Bois-Francs M. Sébastien Schneeberger, IGA Warwick, Loginnove, Cablovision, Société Saint-Jean-Baptiste du Centre-du-Québec, Tourisme Victoriaville et sa région, Tourisme Centre-du-Québec, JC électrique, Francis Perreault photographe, le député de Richmond-Arthabaska à la Chambres des communes du Canada M. Alain Rayes et Brouestore (Accomodation Gazstore – Ultramar). Plusieurs autres partenaires et commerçants de Warwick font également partie de l'aventure!

L'idée d'organiser cet événement est venue d'un groupe d'amis réunis autour d'une bonne bouffe! 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 et Alain Lance – programmation culinaire et bataille des chefs; Martin Vaudreuil – logistique; Catherine Marcotte – communication (ville de Warwick).

Pour obtenir de l'information sur l'événement, il suffit d'écrire à legrandbbqwarwick@gmail.com ou visiter la page facebook [Le Grand BBQ Warwick](#).