



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Le Grand BBQ Warwick : Une bataille des chefs qui s'annonce bien relevée!

Warwick, le 31 août 2016 – La 1^{re} édition du Grand BBQ Warwick se tiendra le 10 septembre prochain en plein cœur de la ville, sur le site enchanteur de la Maison de la culture, et offrira une programmation alléchante aux amateurs de bonne bouffe cuisinée sur le gril. 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 les 11 équipes en compétition!

Le Grand BBQ Warwick : ça grille en ville!

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. Le comité organisateur s'est dit surpris par l'engouement que suscite ce grand barbecue collectif! « Au départ, nous avions estimé à 300 le nombre de billets qu'on espérait vendre pour le souper, mais c'est plutôt 500 personnes qui devraient prendre part à ce repas festif! », s'est réjouie Geneviève Beudet, responsable des communications. Il ne reste que quelques billets encore en prévente notamment au IGA, au Ultramar et à L'Ours noir de Warwick. Mme Beudet a tenu à rappeler que l'accès au site, durant toute la journée, est gratuit et que les gens qui n'auront pas pu se procurer de billets pour le souper pourront tout de même manger sur place. La majorité des profits générés lors de la journée seront remis 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.

Une bataille des chefs épique!

Dès 9 h, le matin du 10 septembre, la piste cyclable qui longe la Maison de la culture de Warwick sera prise d'assaut par 11 équipes en feu qui s'affronteront lors d'une bataille épique de chefs amateurs! La cinquantaine de personnes inscrites devront relever un défi de taille, soit de faire cuire 40 côtes levées tout au long de la journée et les servir à l'heure du souper. « Les équipes prennent cette compétition très au sérieux! Chacune d'entre elles a travaillé fort pour trouver la meilleure recette et la plupart ont réuni familles et amis, durant l'été, pour tester leurs techniques de cuisson. Il y a une certaine fébrilité dans l'air et même un petit stress qui commence à se faire sentir au sein des troupes!, « a lancé Mme Beudet ». Il faut rappeler qu'une équipe recevra le prix coup de cœur du public et une autre le grand prix du jury.

Une programmation bonne à s'en lécher les doigts!

Tout au long de la journée, il sera possible de se régaler auprès de 3 restaurateurs qui proposeront des mets exquis sur le gril moyennant quelques dollars, soit L'Ours noir, le Lampron Highland grill et le Fumoir smokehouse urbain. Des bières de la microbrasserie Moulin 7 seront également en vente et les amateurs de grillades pourront obtenir des renseignements sur les différents modèles de barbecues offerts sur le marché. En effet, le comité organisateur est honoré d'avoir obtenu la collaboration de BBQ Labonté un commerce spécialisé dans la vente de BBQ et

d'accessoires de toutes sortes. BBQ Labonté sera également le fournisseur officiel des équipements nécessaires aux ateliers culinaires et offrira, lors d'un tirage, un appareil de cuisson de marque SABER d'une valeur de 1350 \$. Les billets sont d'ailleurs en vente auprès du comité organisateur et ils le seront pendant la journée.

Mme Cuisinette animera un atelier culinaire pour les enfants de 11 h à 13 h et le porte-parole de l'événement, Bob le chef, montrera aux curieux comment faire cuire un méchoui dans une poubelle à compter de 13 h! Viendront ensuite les chefs du Fumoir smokehouse urbain, MM Charles B. Bertrand et Patrick Masciotra, qui animeront l'atelier Ribs 101 « Le rêve américain ». La chef Karine Paradis et le sous-chef Kevin Gosselin, tous deux de l'Ours noir, suivront avec leur atelier Repas festif sur le gril : cocktail, pizza, dessert. Un atelier surprise est également prévu! Les heures précises sont annoncées sur la page Facebook du Grand BBQ Warwick.

Juste avant l'heure du souper, prévu pour 17 h, chacune des équipes défilera devant les 5 juges présents pour leur offrir un morceau de côtes levées et présenter les dessous de leur recette. Ces derniers délibéreront et feront connaître le nom de l'équipe gagnante lors de la remise des prix, en début de soirée, tout juste avant le spectacle survolté de Dylan Perron et Elixir de Gumbo, un groupe de musique de style bluegrass.

Le partenariat : une recette gagnante

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-Francis, Cascades, Machinerie Serge Lemay inc., le député de Drummond-Bois-Francis 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!

Un comité en feu!

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.