



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Succès monstre pour la 4^e édition du BBQ Fest Rickard's!

Québec, le 22 juin 2015 – La 4^e édition du BBQ Fest Rickard's, qui se déroulait du 19 au 21 juin à l'Espace 400^e, fut marquée par une foule monstre et une température exceptionnelle. Les festivaliers ont été comblés par une programmation variée regroupant plus de 25 exposants, 9 *food trucks* et des démonstrations savoureuses présentées sur 3 scènes culinaires.

Succès d'achalandage

Le directeur général Alexandre Caron se dit très heureux du grand succès de la présente édition. « Après deux années plus difficiles en raison de la pluie suivi d'une 3^e édition de beau temps où nous avons constaté un réel engouement pour l'événement, on est extrêmement contents de l'achalandage que nous avons eu cette année. On est dans la continuité de l'an passé, et l'équipe s'est surpassée du côté de la programmation. » L'événement a d'ailleurs attiré près du double d'amateurs du grill sur le site enchanteur de l'Espace 400^e. Samedi, le Camion Au Pied de Cochon a d'ailleurs battu son record d'achalandage cette année.

Découvertes culinaires

Des démonstrations BBQ ont été effectuées sur 3 scènes culinaires: la Cuisine d'été Weber, la Scène BBQ Québec et la Tournée des Chefs présentée par IGA. À cette occasion, Vincent Chatigny, chef de l'émission Bouffe en Cavale et chef invité de cette 4^e édition, a su charmer la foule par son charisme et ses mets savoureux faciles à préparer. Les frères Lavoie de BBQ Québec, spécialistes dans le domaine, ont encore une fois présenté des recettes qui sortent du commun, et ont prodigué de judicieux conseils en matière de BBQ. Max Lavoie, BBQ guru a mentionné être très satisfait de l'intérêt des festivaliers pour les démonstrations culinaires cette année qui se voulaient diversifiées.

De tout pour tous les goûts

Les festivaliers ont pu satisfaire leurs papilles en découvrant les produits variés et raffinés des nombreux exposants présents à l'événement. Poutine de foie gras, bacon aromatisé, canard confit, effiloché de porc, tacos, côtes levées, poisson et légumes grillés..., la variété était bel et bien au rendez-vous. Les exposants et visiteurs sont ravis de leur participation et souhaitent renouveler l'expérience. Avec le succès de cette année, l'organisation vous convie à la 5^e édition du BBQ Fest Rickard's en juin 2016.

Merci à nos partenaires

Cet événement a été rendu possible grâce à des partenaires qui ont cru à cet événement et en son potentiel. Toute l'équipe tient à souligner leur participation et à les remercier sincèrement : la Ville de Québec, Rickard's, Weber, BBQ Québec, Le Concorde, Capitale Chrysler, Létourno Service de pneus, Pro Style lettrage, Roule-Hot, Solugaz, le Pub du Parvis et Zolé Cuisine mexicaine, les vins Constellation Brands, IGA Extra Beauport, Solotech, le Réseau de Transport de la Capitale, le Journal de Québec et Choi Radio X.

-30-

Source et information:

Jessica Ferland, Coordonnatrice aux communications
(418) 933-9307, jferland@projety.com