



## Dossier de Presse 2024



**Big Green Egg®**

# Big Green Egg célèbre son 50<sup>e</sup> anniversaire.

Le Big Green Egg est né en 1974 en Amérique, à Atlanta. Il y a tout juste 50 ans. En un demi-siècle, Big Green Egg a révolutionné la cuisine d'extérieur. Arrivé en France en 2015, il a immédiatement séduit les grands chefs avant de conquérir le cœur des particuliers épicuriens. Big Green Egg, qui a créé la catégorie kamado en France comme dans le monde entier, est la marque leader en France et en Europe.



## Qu'est-ce qu'un kamado ?

Inspiré de la tradition culinaire japonaise, vieille de plusieurs millénaires, le kamado est un appareil de cuisson de forme ovoïde. Fabriqué en céramique, il est ultra-polyvalent, et offre une multitude de techniques de cuisson.

Il fonctionne exclusivement au charbon de bois pour un usage en extérieur.

Il est très facile à utiliser.

Il préserve les aliments à qui il confère un bon goût, en sublimant les saveurs.

## Qu'est-ce qui rend Big Green Egg si unique ?

- Big Green Egg fête son 50<sup>e</sup> anniversaire. Ce n'est pas seulement un bel âge ; cela témoigne de 50 ans de recherches et d'innovations, qui font du Gros Oeuf Vert le meilleur kamado du monde !

- Tous les Big Green Egg sont fabriqués dans l'usine-mère, au Mexique, et non pas en Chine comme la très grande majorité des autres kamados.

- Sa céramique de très haute qualité est inspirée des technologies développées par la NASA. Robuste, dense et peu poreuse, elle offre un niveau de performance inégalé. Elle permet un contrôle précis et stable de la température, et elle résiste aux conditions les plus extrêmes.

La céramique Big Green Egg est garantie à vie.

- Son design est unique, la ligne parfaite de ses courbes pour une circulation de l'air optimale, son émail résistant aux chocs, une couleur verte caractéristique, qui ne se décolore pas avec le temps.

- Sa durabilité est prouvée : les pièces détachées dont la production est suivie permettent de ne remplacer que ce qui le nécessite au fil des ans. Un Big Green Egg peut fonctionner jusqu'à 100 000 fois (près de 3 siècles en s'en servant tous les jours !)

- L'étanchéité parfaite du Big Green Egg le rend économe en charbon de bois. Grâce à la qualité des matériaux (céramique, joints en feutre...), l'inertie de chaleur permet des heures de cuisson sans rajout de charbon de bois.

- La facilité d'utilisation est déconcertante : il s'allume en quelques secondes, le charbon rougeoit en quelques minutes, la température est stable, le réglage est réactif... Le nettoyage et l'entretien sont aussi un jeu d'enfants !

- Sa polyvalence est phénoménale : griller, rôti, saisir, fumer, mijoter, réaliser des pizzas au feu de bois, cuire du pain... Tout est possible avec Big Green Egg.

Mais le plus beau, c'est que la cuisson au Big Green Egg permet de respecter et de sublimer chaque ingrédient d'une saveur exquise, tout en lui conservant son moelleux et sa jutosité. Tous les mets préparés au Big Green Egg se transforment en véritable création culinaire.

# Big Green Egg, une véritable révolution de la cuisson en plein air...

Avant l'arrivée de Big Green Egg, il y avait ceux qui avaient choisi :

- un barbecue à charbon, pour le goût de leurs grillades d'été
- un barbecue à gaz, pour la praticité
- d'abandonner la cuisson en plein air, jugée trop compliquée, contraignante ou aléatoire.

La plupart des utilisateurs cuisinaient de façon très ponctuelle, « faisant un barbecue » comme on fait une raclette en hiver.

L'arrivée en France de Big Green Egg, en 2015, a complètement changé la donne ! Notre kamado réconcilie tous les utilisateurs avec la cuisson en plein air.

Cuisiner dehors et au feu de bois devient un art de vivre, au quotidien et toute l'année...

**Cuisiner avec Big Green Egg, c'est :**

- le plaisir et le goût incomparable d'une cuisson au charbon de bois
- une grande facilité d'utilisation, de nettoyage et d'entretien
- la possibilité de tout faire avec son kamado, et pas seulement des grillades !
- en toute sécurité grâce à la cuisson fermée
- avec, à chaque utilisation, une belle réussite grâce à la parfaite maîtrise de la température.

Toutes les qualités de Big Green Egg en font un appareil de cuisson qui s'utilise en toutes occasions et pour toute sorte de techniques de cuisson : des bouchées apéritives au poulet rôti du dimanche, en passant par les cuissons slow&low des belles pièces de viande, les plats mijotés, les gâteaux, pain et pizza...

Mais Big Green Egg n'a pas seulement révolutionné la cuisine en plein air...



## Big Green Egg, une petite révolution dans le monde de la restauration

Aujourd'hui, les chefs sont très nombreux à avoir fait entrer Big Green Egg dans leur cuisine, et à avoir intégré le fumage et la cuisson au charbon de bois dans leurs usages.

Du bistrot de quartier au restaurant étoilé, du bar de plage à la terrasse d'altitude, Big Green Egg est présent dans près de 1000 restaurants en France. Certains professionnels n'hésitent pas à signaler sur leur carte les plats préparés avec leur Big Green Egg !

## Big Green Egg a aussi transformé le marché !

Il est loin le temps où les barbecues étaient essentiellement vendus en jardinerie ! En France, le réseau de distribution de Big Green Egg, constitué d'environ 150 points de vente Grand Public, est composé de magasins indépendants aux profils variés. Boutiques de Design, de cuisine ou d'outdoor, spécialiste des poêles et cheminées, commerces de bouche... Les points de vente sont multiples ! Les professionnels spécialisés sont aussi nombreux à proposer Big Green Egg à leur clientèle. C'est le cas par exemple des architectes, paysagistes, piscinistes, décorateurs, spécialistes de l'agencement des CHR...

1<sup>ère</sup> marque de kamado disponible en France dès 2015, Big Green Egg n'a pas seulement créé une nouvelle catégorie sur le marché du barbecue ; elle a contribué à donner de la valeur à ce nouveau secteur. En effet, nos kamados, mobiliers, accessoires et consommables concourent à une montée en gamme du marché global du barbecue.

Le kamado, de plus en plus adopté par les particuliers comme par les professionnels de la restauration, est en passe de devenir un incontournable de poids sur le marché !



# Big Green Egg, une cuisine d'extérieur à lui tout seul !



Big Green Egg est bien plus encore qu'un appareil de cuisson extraordinaire.

C'est un art de vivre.

Disponible en 7 tailles, le Big Green Egg s'intègre dans toutes les configurations grâce à son large choix de supports et mobiliers. Berceau, chariot, table en bois, mobilier modulaire en inox... Chacun peut ainsi concevoir sa cuisine d'extérieur à son goût, pour cuisiner dans les meilleures conditions, 365 jours par an.



## Les modèles phares

Tous les Big Green Egg sont vendus seuls pour être encastrés, ou en pack avec leur support à roulettes. Les prix indiqués ci-dessous comprennent l'Egg, son chariot sur roulettes avec poignée intégrée, la grille inox et le convEGGtor.

Le MiniMax (à partir de 1240 €) : toutes les qualités du Big Green Egg dans un format compact et nomade, qui permet de cuisiner pour 4 à 6 personnes. C'est le modèle préféré des restaurateurs.

Les modèles classiques, du Small au 2XLarge, à partir de 1390 €.

L'EGG Small (à partir de 1390 €) : il a tout d'un grand. Son foyer est à distance de la grille, ce qui permet aisément toutes les techniques de cuisson. L'EGG Small est idéal pour les couples et les jeunes familles.

L'EGG Large (à partir de 1890 €) : c'est le plus populaire de la famille Big Green Egg, et pas seulement parce que c'est le premier né de la famille Big Green Egg, en 1974. Avec ses proportions parfaites, il peut accueillir tous les accessoires Big Green Egg, ce qui lui apporte une polyvalence incroyable. Il permet de cuisiner pour 10 à 12 personnes au quotidien, et jusqu'à 20 personnes pour les grandes réunions.





Au restaurant Braise à Paris, Sylvain Courivaud avec son Big Green Egg Large.  
©Lephotographedudimanche

#### A Paris :

Le Cheval Blanc\*\*\*  
Le Plaza Athénée\*\*\*  
Le Ritz\*\*\*  
Le George V\*\*\*  
La Monnaie Paris\*\*\*  
Kei \*\*\*  
Le Lutetia  
Braise

#### En région :

Alexandre Mazzia\*\*\*  
Hôtel du Palais\*  
Les Ombres  
Le Clos des Sens  
Le Petit Nice Passédat\*\*\*  
Hôtel du Cap Eden Roc  
Antibes\*\*\*  
Le Byblos\*\*\*  
Coutanceau La Rochelle\*\*\*  
La Mirande\*  
Le Domaine de Primard\*

## Big Green Egg, Le chouchou des chefs !

Big Green Egg et les chefs, c'est une véritable histoire d'amour. Ils ont été les premiers à adopter Big Green Egg dès son arrivée en France, en 2015. Ils sont aujourd'hui près d'un millier à cuisiner au Big Green Egg dans leurs restaurants, du bistrot du coin de la rue jusqu'aux tables étoilées, partout en France. Et ils sont chaque jour plus nombreux à choisir Big Green Egg, le meilleur kamado au monde.

Souvent contraints par l'espace dans leur cuisine, ils choisissent souvent le MiniMax. Ultra compact et ultra performant, il est souvent allumé du début à la fin du service et sert à fumer, griller, marquer... Les chefs l'adorent.

Quand ils ont plus de place, ils privilégient le Large, pour sa grande polyvalence.

Quant aux professionnels de la restauration qui travaillent en extérieur, ils optent pour les grands formats, XL et 2XL. Brunch, Service BBQ, ateliers, repas thématiques (viandes, poissons, légumes, paëlla...) Tout est permis !

Même les pâtisseries s'y mettent... pour toujours plus d'inspiration, de créativité, et de plaisir.

## Les nouveautés 2024.

### La table modulaire d'angle

Comme une évidence, la table modulaire d'angle vient compléter l'offre existante de mobilier en inox noir mat. Elle est parfaite pour créer une cuisine d'extérieur avec un angle.

860 € ttc



### Charbon de bois « Pure Charcoal »

Un charbon révolutionnaire !

Un mélange de 3 essences de bois, un processus spécifique qui permet d'obtenir un charbon de très haute qualité, meilleur pour l'environnement et pour les utilisateurs. Il ne contient que très peu de poussières fines, ne dégage pratiquement pas de fumée, offre une longue durée de combustion et laisse peu de cendres résiduelles. What else ? Il a un goût quasiment neutre.

49,90 € ttc, le sac de 9 kg



# Big Green Egg



1974



Ed Fischer importe les 1<sup>ers</sup> Big Green Egg aux États-Unis, à Atlanta. Il commercialise la taille Large.

1978



Naissance d'un quatrième modèle, le Medium.

90



Le Big Green Egg conquiert le marché du barbecue aux États-Unis. L'EGG est désormais fabriqué en céramique de qualité supérieure et doté d'un revêtement en émail.

2005

Création du Big Green Egg XLarge.



2014

Lancement du petit dernier : le MiniMax.



2020



Sortie de Modus Operandi, "la bible du Big Green Egg", traduit en français en 2022.

2022



Big Green Egg double les capacités de production de son usine.

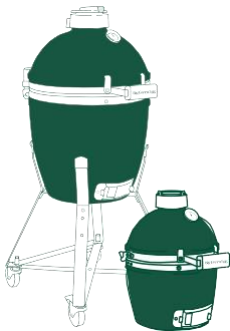
2024



Big Green Egg fête ses Noces d'Or  
Plusieurs milliers de chefs cuisinent tous les jours au Big Green Egg partout en Europe. Et la France compte plus de 150 points de vente...

1976

Le Big Green Egg Large est rejoint par les modèles Small et Mini.



80



Début de la production de la nouvelle céramique brevetée par la NASA.

2002

Big Green Egg arrive en Europe.



2003

L'invention du convEGGtor permet au Big Green Egg de gagner encore plus en polyvalence.



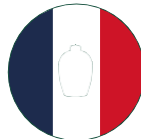
2013

Création du modèle 2XL.



2015

Big Green Egg arrive en France !



2023



Big Green Egg et Peugeot Saveurs signent une collaboration remarquable.

## Où trouver Big Green Egg ?

Big Green Egg France sélectionne rigoureusement chaque partenaire revendeur qui constitue son réseau de distribution. En 2024, la marque compte plus de 150 points de vente, partout en France.

## À propos du Big Green Egg

Voilà maintenant 50 ans que Big Green Egg a été créé à Atlanta, aux États-Unis. Nous avons fait naître un nouveau mode de vie et réinventé l'art de cuisiner en plein-air. Nous avons su conquérir le cœur de milliers d'épicuriens dans le monde entier. Et le vôtre. D'innombrables souvenirs, de moments mémorables et de plats délicieux se créent et se partagent, jour après jour, autour de Big Green Egg.

L'amour pour Big Green Egg est... grand. Il crée une communauté aux liens profonds. La passion de la cuisine au Big Green Egg nous unit, nous rassemble. Grâce à notre désir constant de perfectionnement et d'excellence, nous vous garantissons les saveurs les plus exquises et des produits d'une qualité à nul autre pareil. Souvent imités. Jamais égalés.

**Let's share the love for Green.**

**E-shop : [www.biggreeneggfrance.com](http://www.biggreeneggfrance.com)**

**Liste des points de vente : [www.biggreenegg.fr](http://www.biggreenegg.fr)**

