

Pour sa 10^{ème} édition, le Championnat de France de Barbecue, véritable concours culinaire qui rend hommage au fait maison aura pour la toute première fois sa manche parisienne à la Foire de Paris le samedi 7 et dimanche 8 mai! A cette occasion Jean-François Dupont, fondateur du célèbre championnat, lancera officiellement l'édition 2022 de la compétition (autres dates à venir).



Le Village du barbecue et du fait maison du Parc Expo de la porte de Versailles accueillera donc la fameuse compétition. Les passionnés de cuisine et de la culture du barbecue issus de Paris et d'ailleurs s'affronteront dans la bonne humeur sur **trois catégories savoureuses**.

Pour la toute première fois dans l'histoire du championnat, les candidats montreront l'étendue de leurs talents sur des barbecues électriques **PULSE 2000** de la marque **Weber**, partenaire historique de la compétition. L'occasion de faire l'expérience d'un barbecue électrique performant qui permet cuisson directe et indirecte, pour une véritable expérience BBQ urbaine.

*Habituellement, les candidats au championnat de France de BBQ concourent sur des modèles charbon Master-Touch Premium Weber. Un format non autorisé au Parc des Expositions.

Bœuf

Veggie



Dessert



Comment ça marche ?

Les candidats cuisineront sur des barbecues [PULSE 2000](#) mis à leur disposition par l'organisation. Ils disposeront aussi d'un [kit d'accessoires Weber](#) comprenant une pince et une spatule.

Les équipes peuvent s'inscrire depuis le site bbqfestival.fr dans une ou plusieurs catégories de leur choix.

Quelles sont les règles ?

- Le concours est organisé en **2 manches : Samedi et Dimanche**
- Chaque équipe dispose de **2h30** pour réaliser son plat qui sera présenté dans l'**assiette officielle du Championnat**.
- Les recettes sont libres mais la viande doit être grillée et/ou fumée.

Les accompagnements sont acceptés. Le plat présenté est jugé dans sa globalité.



Quel sont les critères de jugement ?

Les plats sont évalués selon les critères suivants : Présentation du plat, cuisson, goût, esprit barbecue (marquage, caramélisation, goût fumé), originalité, propreté de l'espace de travail.

Le look de l'équipe, en plus de contribuer à la convivialité de l'évènement, sera pris en compte en cas d'égalité de deux équipes.

Pour toute demande d'interview, questions pratiques et techniques auprès des grill masters, rencontre avec Jean-François Dupont: l'organisateur, les participants et anciens champions...

Appelez-nous !

Plus d'infos sur le championnat de France de BBQ :

Cette compétition nationale créée en 2013, est organisée par Jean-François Dupont, également Président de la Fédération Française de Cuisine en Extérieur. Elle a pour mission de promouvoir et développer la pratique de la cuisine en extérieur et le « fait maison », notamment par l'organisation de concours de barbecue et d'autres manifestations grand public.

Pour en savoir plus : <http://www.bbqfestival.fr>

A propos de Weber-Stephen France (www.weber.fr)

L'histoire de Weber commence en 1952 avec l'invention du Kettle Weber, le premier barbecue à couvercle, par George Stephen, père de douze enfants et adepte des copieuses grillades en famille. Son obsession : développer le "compagnon" de cuisson de cuisine extérieure parfait, efficace par tous les temps, sans danger et qui clouerait le bec aux coups de vent. La marque se lance un peu partout dans le monde et notamment en Europe en 1972. Elle décline ses barbecues au gré de l'évolution des styles de vie (charbon, gaz, électricité, tailles... du format nomade au véritable piano de Chef). C'est en 2000 que la marque est arrivée en France. Des décennies plus tard, Weber a prouvé son attachement à une cuisine en extérieur de qualité en innovant continuellement pour perfectionner ses barbecues, ses techniques et son expertise.

Weber Connect est une marque déposée de Weber-Stephen, LLC.