

**CHAMPIONNAT
★ DE FRANCE ★
DE BARBECUE**

WWW.BBOFESTIVAL.FR

DOSSIER DE PRESSE 2025

MANIFESTO

Depuis 2013, le Championnat de France de Barbecue a prouvé sa formidable capacité à créer des moments de partage inoubliables. Il réunit chaque année plusieurs dizaines de milliers d'amateurs de barbecue.

Ce concours de cuisine au barbecue qui mêle compétition et convivialité est porté par une communauté active, positive, rassemblée par des valeurs de liberté et d'authenticité. Le barbecue, mode de cuisson ancestral, incarne un art de vivre singulier, dont la culture du « fait-maison » et le plaisir « de faire plaisir » sont les piliers. C'est sur ces valeurs évidentes que notre concept repose ! Nous lui associons des produits frais qui composent des recettes savoureuses, toujours plus créatives et entièrement réalisées sur place par nos candidats. Nous mettons un point d'honneur à ce que la qualité soit au rendez-vous c'est pourquoi, accompagnés des meilleurs partenaires (Weber, Le Parfait...) nous fournissons aux candidats des produits français, si possible locaux, de grande qualité.

Soyez les bienvenus à la plus grande BBQ party de France et régalez-vous !

Jean-François Dupont,
organisateur du Championnat de France de Barbecue



28 & 29 JUIN 2025
DOMAINE DE MÉJANES
CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE
BARBECUE
= LA FINALE =

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE depuis 2013

ENTRÉE GRATUITE

BBQFESTIVAL.FR



DOMAINE DE
MÉJANES
EN CAMARGUE



CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE

LA GRANDE COMPÉTITION DU « FAIT MAISON »

Chaque année, pas moins de 10.000 visiteurs se réunissent lors de l'épreuve finale aux Saintes-Maries-de-la-Mer sur un stadium équipé d'une centaine de barbecues Master Touch GBS Weber pour encourager les candidats, mais aussi pour découvrir les dernières tendances BBQ, recettes et astuces.

La compétition se déroule sur 2 jours, 48 heures intenses et gourmandes durant lesquelles plus d'une centaine d'équipes se

disputent **les 9 prix mis en jeu : agneau, boeuf, burger, veggie, poisson, poulet, porc, taureau de Camargue, dessert et le titre envié de GRILL MASTER - CHAMPION DE FRANCE DE BARBECUE 2025.**

Chaque recette ou création est évaluée par les membres d'un jury composé d'experts.

En bref, une organisation au millimètre, des animations, de la musique et un soleil toujours au rendez-vous...

Unique en son genre, ce championnat est naturellement accompagné par l'iconique marque de barbecue à couvercle Weber qui équipe tous les candidats de ses meilleurs grills et accessoires pour cuisiner dans des conditions optimales.



« Aujourd'hui, le Championnat de France de Barbecue a pour objectif de développer la culture du barbecue en France, en sensibilisant le grand public à la formidable richesse de cette technique culinaire et aux bonnes pratiques du barbecue. Il encourage une utilisation saine et créative du barbecue, en s'appuyant sur le patrimoine gastronomique français et en misant sur la fécondité des terroirs qu'il traverse en bons produits, talents et savoir-faire. »

« La première des valeurs de ce Championnat, c'est la générosité. Quand on allume un barbecue c'est toujours pour réunir ceux que l'on aime et leur faire plaisir. On retrouve cette bienveillance dans le concours. Tous les participants sont des compétiteurs, qui pour certains s'entraînent toute l'année... mais ils restent des passionnés de barbecue et donc des passionnés de bonnes choses et de bons moments. »

Jean-François DUPONT - Créateur & organisateur du Championnat



CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DE BARBECUE
WWW.BBQFESTIVAL.FR



RÉGLEMENT

DES RÈGLES SIMPLES POUR DÉPARTAGER LES MEILLEURS

L'OBJECTIF

Confirmer que le barbecue est un moyen de cuisson qui permet la réalisation de recettes originales et savoureuses et que l'on peut tout cuisiner au barbecue. Il permet d'accompagner des moments de détente, même en compétition.

LES PARTICIPANTS

Les équipes sont composées de 1 à 4 personnes et peuvent concourir dans toutes les catégories de leur choix. Il faut être au moins 2 participants dont un résidant en France pour pouvoir prétendre au titre de Champion de France de Barbecue.

L'ÉPREUVE & LES RECETTES

Les candidats préparent et cuisinent librement les principaux ingrédients fournis par l'organisation selon leur propre recette mais toutes leurs cuissons doivent être réalisées sur place et bien sûr au barbecue !

Chaque épreuve dure 2h30.

LES EQUIPEMENTS

- Un barbecue Master Touch GBS Weber et ses accessoires (pinces, spatules, brosses, cheminée d'allumage).
- Un sac de briquettes Weber de 5 kg

LE JURY

Il est composé de professionnels du barbecue, de la restauration, de la viande et de personnalités reconnues pour leur savoir-faire et leur expertise culinaire (critiques gastronomiques, animateurs, anciens champions, amateurs éclairés...)

LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Chaque recette est évaluée selon les critères suivants :

- Goût
- Cuisson
- Présentation
- Originalité
- L'esprit Barbecue
- Propreté de l'espace de travail
- Présentation de l'équipe

LES GAINS

Les candidats du Championnat concourent principalement pour le plaisir mais aussi pour la gloire d'inscrire le nom de leur équipe sur le « hall of fame » du barbecue français.

Les sponsors généreux offrent à chaque équipe championne un lot de produits et d'accessoires barbecue ainsi qu'un barbecue.

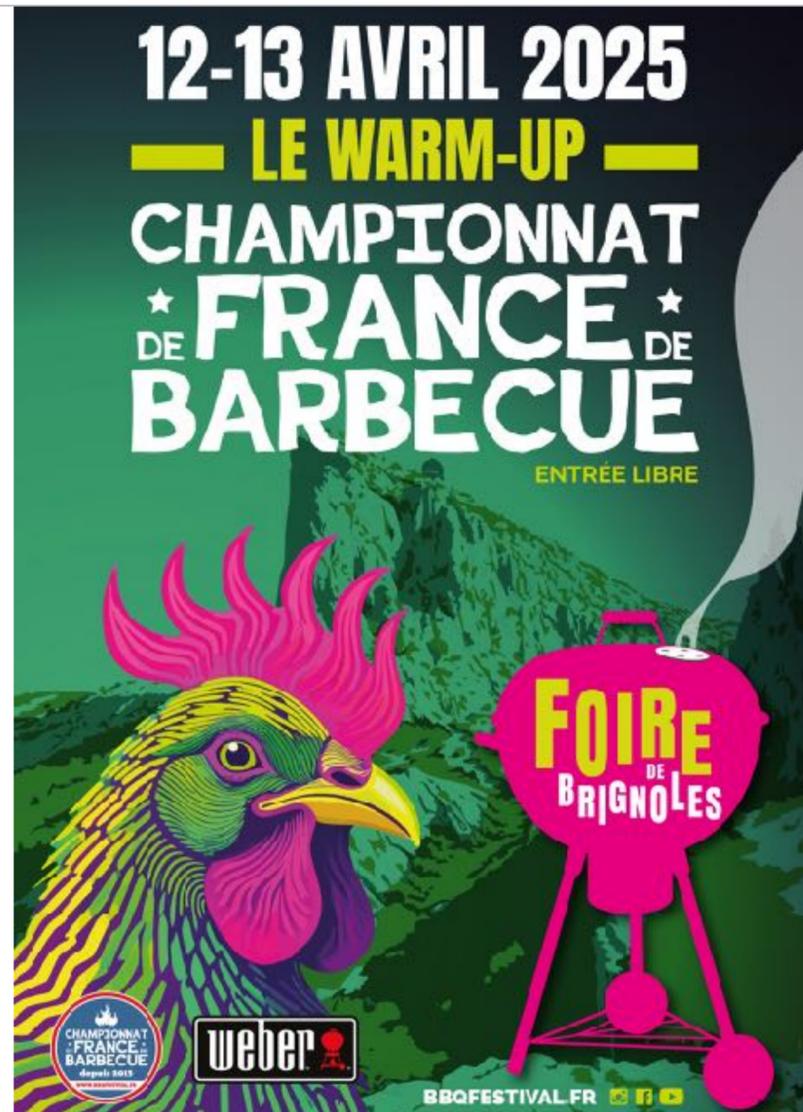


AGENDA 2025

SUD-EST
FOIRE DE BRIGNOLLES
12/13 AVRIL

NORD - ILE DE FRANCE
FOIRE DE PARIS (PARIS)
30 AVRIL / 11 MAI
Compétition : 10/11 MAI

SUD-FINALE CAMARGUE
DOMAINE DE MEJANES
28/29 JUIN



FOIRE DE PARIS

30 AVRIL - 11 MAI

UNE GRANDE FETE DU BARBECUE

A l'occasion de sa 4ème année de présence sur Foire de Paris, le Championnat de France de Barbecue animera du 30 avril au 11 mai, LA TERRASSE de la Foire de Paris avec son Festival de Barbecue...un espace animé, vivant et convivial dédié au barbecue way of life...une occasion unique pour les marques & entreprises partenaires de faire découvrir, tester, et déguster leurs produits !

La manche Parisienne du Championnat de France de Barbecue comportera **3 épreuves (boeuf, poulet, légumes)** et se déroulera sur **2 manches** : samedi 10 mai de 11H30 à 15H00 et dimanche 11 mai de 11H30 à 15H00.

Spécificité parisienne, les candidats s'affronteront sur **des barbecue électriques LUMIN WEBER**, barbecue performant et polyvalent (grill, fumage, cuisson vapeur) parfaitement adapté à un environnement urbain.

Une vingtaine d'équipe sont attendues soient une centaine de candidats qui cuisineront ensemble au cours du week-end.

Trois partenaires accompagneront et animeront le Championnat : WEBER et ses ateliers de cuisine au barbecue, LE PARFAIT avec des ateliers consacrés à la fabrication de pickles et aux techniques de marinade sous-vide et le Consorcio Del Chorizo Espanol, qui regroupe des producteurs de véritable chorizo espagnol.



DU 30 AVRIL AU 11 MAI 2025
CHAMPIONNAT
★ DE **FRANCE** ★ DE
BARBECUE

— MANCHE PARIS ÎLE DE FRANCE —

FOIRE DE PARIS
PARC EXPO - PORTE DE VERSAILLES



BBQFESTIVAL.FR

LA FINALE - CAMARGUE

DOMAINE DE MEJANES - 28/29 JUIN

UNE GRANDE FETE DU BARBECUE

Au cours du temps, la Finale en Camargue s'est imposée comme le rendez-vous incontournable de la famille barbecue, un public fidèle et passionné, des candidats motivés : 5 000 visiteurs par jours, 65/80 équipes , 320/400 candidats.

Coté candidats, une compétition acharnée et bienveillante pour décrocher l'un des très convoités titres de CHAMPION DE FRANCE d'une catégorie (agneau, boeuf, burger, veggio, poisson, poulet, porc, taureau de Camargue, dessert) et le titre envié de GRILL MASTER - CHAMPION DE FRANCE DE BARBECUE 2025 qui valorise la performance et la régularité dans plusieurs catégories.

Coté visiteurs, la possibilité de partager la passion et les techniques des candidats mais aussi de participer aux multiples animations et dégustations proposées par les partenaires.



DOMAINE DE
MÉJANES
EN CAMARGUE

LE DOMAINE DE MEJANES ...UN LIEU EMBLEMATIQUE DE LA CAMARGUE

Créé par Paul RICARD au cœur de la Camargue, au bord de l'étang du Vaccarès, le domaine de Méjanes concilie le respect d'un lieu unique et l'accueil de visiteurs.

Une terre de grands espaces, où vivent chevaux et taureaux en liberté, parmi des milliers d'oiseaux mais aussi une multitude d'activités proposées à ceux qui veulent découvrir ce territoire : le Musée Paul Ricard, le petit train de Méjanes pour découvrir le Domaine, des gardians professionnels et passionnés, un tourisme nature, avec accueil VTT, sentier pédestre, balades à cheval ou en poney.



28 & 29 JUIN 2025

DOMAINE DE MÉJANES

CHAMPIONNAT

DE FRANCE DE

BARBECUE

== LA FINALE ==



ENTRÉE GRATUITE

BBQFESTIVAL.FR



DOMAINE DE
MÉJANES
EN CAMARGUE



EN PROVENCE
DEPUIS 1934



PARTERNAIRE HISTORIQUE DU CHAMPIONNAT



Pourquoi et comment la marque Weber soutient-elle ce championnat ?

« Quand Jean-François nous a présenté son projet en 2012, nous en avons tout de suite décelé le potentiel. A travers les réseaux sociaux et aussi les interactions avec nos consommateurs, nous sentions bien qu'une communauté de passionnés existait, mais il manquait l'essentiel : un événement pour les rassembler, les fédérer et les laisser exprimer leur créativité au barbecue.

Devenir le sponsor n°1 du championnat est donc rapidement apparu comme une évidence. En tant que marque leader de barbecues sur le marché français, nous mettons à disposition des candidats notre iconique barbecue à charbon Master-Touch et toute une panoplie d'équipements qui assurent une vitrine pédagogique de premier choix. Toutes les valeurs du barbecue sont réunies sur ces 2 jours et les équipes nous bluffent chaque année davantage par leur inventivité et leur expertise. »



Le Master Touch 57 cm, iconique barbecue à charbon, qui **grâce à son couvercle, invention de la marque** permet aux candidats **de réaliser de véritables prouesses gastronomiques.**



WEBER COOKING SHOW Les ateliers de cuisine au barbecue

Avec son WEBER COOKING show la marque anime le Championnat depuis sa création. Ces ateliers de cuisine au barbecue, gratuits sont assurés par les Grill-Master de ses écoles de cuisine au barbecue : les Grill Academy Weber.

Au programme : initiation et perfectionnement, découverte des techniques de cuisson au barbecue et utilisation du couvercle pour cuire et cuisiner.

weber COOKING SHOW

ATELIERS DE CUISINE AU BARBECUE

CHAQUE JOUR

11H00-11H40

Atelier Tapas "Retour du Marché"

12H00-12H40

Atelier Poisson du jour "Fumé minute"
sur planche de cèdre

13H00-13H40

Atelier Pinsa chorizo/Légumes grillés

14H00-14H40

Atelier Brioche perdue/Pommes caramélisées

16H00-16H40

Atelier Brochette de Poulet Tandoori

17H00-17H40

Atelier Entrecôte Parfaite

INSCRIPTION GRATUITE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES



LE PARFAIT, NOUVEAU PARTENAIRE 2025



Une passion partagée POUR LE « FAIT-MAISON »

Marque française spécialiste de la conservation, **Le Parfait** cultive le goût de l'authentique et du partage des savoir-faire culinaires. Elle incarne un art de vivre où la cuisine familiale et raffinée se transmet de génération en génération. Forte de son expertise dans la conservation en bocal, Le Parfait élargit aujourd'hui son offre à une autre technique de conservation : **le sous-vide**. Avec cette nouvelle gamme, **la marque devient l'allié des passionnés de cuisine au barbecue** dont elle partage les valeurs : préserver durablement la fraîcheur et la saveur des aliments, valoriser le fait-maison pour une cuisine saine, authentique et plus savoureuse, et évidemment éviter les gaspillages. Elle s'associe au Championnat de France de Barbecue à travers des **ateliers, gratuits, consacrés à la conservation en bocaux et sous-vide**.

MARINER SOUS-VIDE ...UNE NOUVELLE TRADITION POUR LA CUISINE AU BARBECUE

La marinade est au cœur de la cuisine au barbecue. Elle est pratiquée dans toutes les cuisines pour attendrir et apporter de la saveur. Les techniques de marinade sous-vide renforce **l'efficacité** de cette pratique culinaire :
Rapidité : le sous-vide accentue le transfert des saveurs sur les aliments en très peu de temps.
Homogénéité : grâce au sous-vide la marinade est mieux répartie sur la surface des aliments.
Economie : le sous-vide permet d'utiliser moins de marinade pour un effet amplifié.



L'Atelier

Trucs, astuces et découverte des techniques de marinade et de conservation en bocal

> 11H00/11H30
Poulet Shich-Taouk
marinade sous-vide

> 12H00-12H30
Pickles de légumes
méthode Express

> 13H00-13H30
Poulet Shich-Taouk
marinade sous-vide

> 15H30-16H00
Pickles de légumes
méthode Express

> 16H30-17H00
Poulet Shich-Taouk
marinade sous-vide

> 16H30-17H00
Poulet Shich-Taouk
marinade sous-vide

