

**4,5,6 avril 2025**

**Parc Floral de Paris**

# **BARBECUE EXPO** 4<sup>e</sup> édition

---

*DOSSIER DE PRESSE 2025*





# L'évènement incontournable du barbecue et de la cuisine extérieure



Du **4 au 6 avril 2025**, le Parc Floral de Paris accueillera la 4e édition de **Barbecue Expo**, désormais reconnu comme **le rendez-vous incontournable du barbecue et de la cuisine en plein air**. En seulement quelques années, le salon est devenu le plus grand événement européen 100 % dédié à cet univers en pleine effervescence.

Alors que les Français transforment de plus en plus leurs extérieurs en véritables espaces culinaires, le marché du barbecue connaît une montée en gamme sans précédent. Fours à bois, kamados, planchas, braseros, fumoirs... chaque appareil ouvre un champ infini de possibilités. **Barbecue Expo 2025** réunit ainsi plus de **200 marques internationales**, des leaders du secteur aux artisans innovants, pour dévoiler le meilleur de la cuisson outdoor.

**Cliquez pour nous découvrir !**



**+ 200 marques**  
exposantes

**25 000**  
visiteurs attendus

**+ 10 000 m<sup>2</sup>**  
intérieur

**+ 8000 m<sup>2</sup>**  
Extérieur

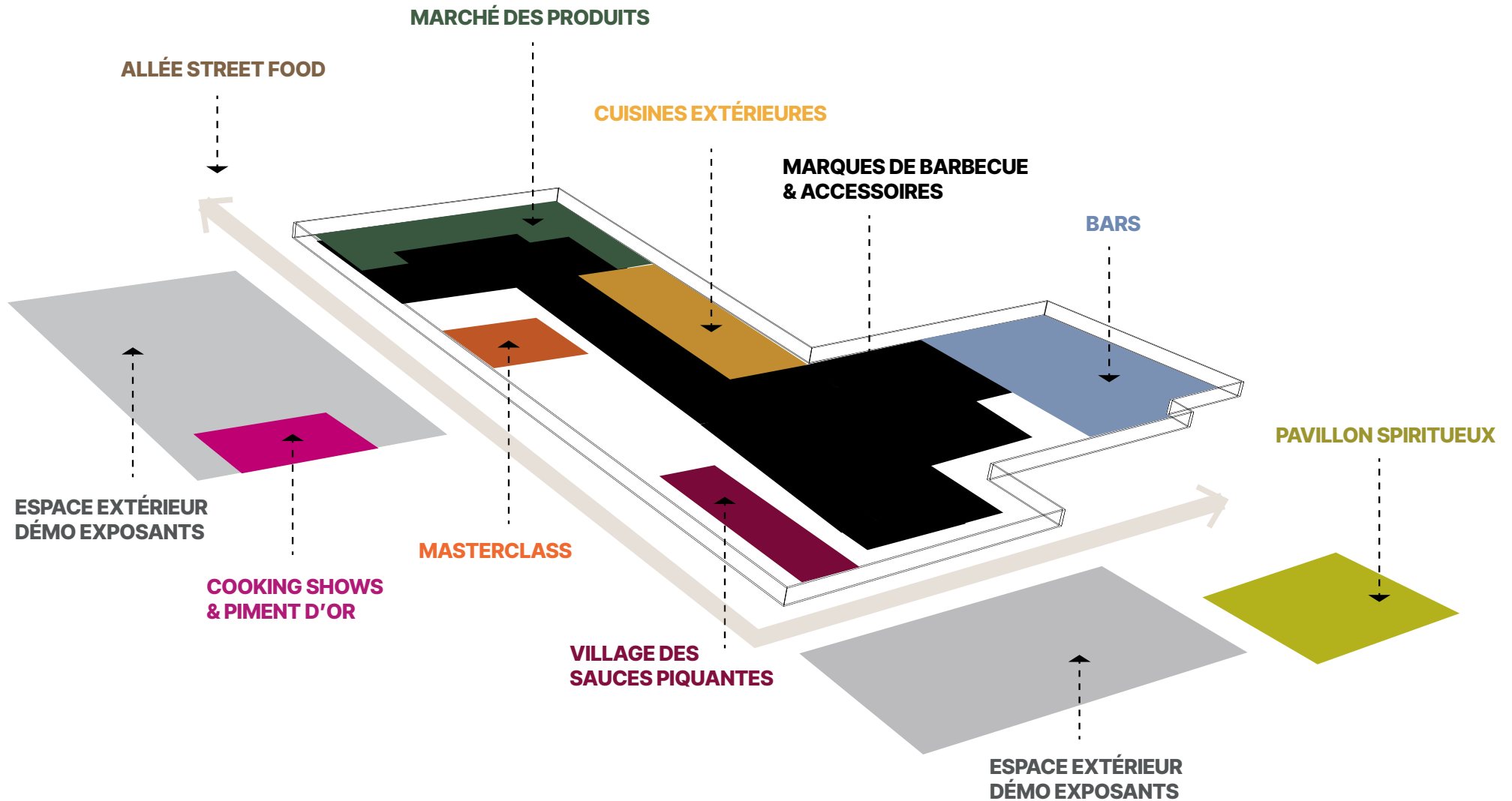
**Show & animations**  
sur 3 jours

**Démonstrations**  
culinaires

**16 restaurateurs**  
triés sur le volet

**1 concours**  
de sauces piquantes

# Une 4<sup>e</sup> édition avec de nombreux univers :



# Pour cette 4<sup>e</sup> édition : Découvrez l'Univers Complet du Barbecue et de la Cuisine en Plein Air

Barbecue Expo 2025 est bien plus qu'un simple salon : c'est le rendez-vous incontournable pour plonger au cœur de l'univers du barbecue et de la cuisine extérieure. Pendant trois jours, les visiteurs pourront découvrir, comparer et tester **toutes les gammes de barbecues**, des modèles traditionnels aux équipements les plus innovants, présentés par les marques **les plus prestigieuses du monde entier**.

Mais l'expérience ne s'arrête pas là : Barbecue Expo rassemble également tout ce qui fait la richesse de cet art de vivre. **Combustibles, accessoires, ustensiles, couteaux, livres spécialisés, sauces artisanales, épices rares, produits du terroir...** Chaque univers qui accompagne et sublime le barbecue aura sa place, pour offrir aux visiteurs **une vision complète et immersive de la cuisson conviviale en plein air**.



# Tour d'horizon des différents types de barbecues et équipements incontournables

Chaque mode de cuisson a ses **avantages uniques**, répondant à des besoins et des préférences spécifiques. Voici un aperçu des différentes catégories de barbecues et d'outils de cuisson que vous pourrez découvrir et tester lors du salon :

## Les Kamados : La Polyvalence de la Céramique

Le kamado est un barbecue en céramique inspiré des fours japonais traditionnels. Son épaisseur et sa conception unique lui permettent de retenir la chaleur et l'humidité, assurant ainsi des cuissons lentes et précises. Grâce à son contrôle précis de la température, il est extrêmement polyvalent : il peut être utilisé pour griller, fumer, cuire à basse température, rôtir et même cuire des pizzas.

## Les Barbecues à Charbon : L'Authenticité du Goût Fumé

Le barbecue à charbon est le choix des puristes, apprécié pour son goût fumé inimitable. Il fonctionne avec du charbon de bois ou des briquettes, offrant une température élevée et une chaleur intense. Ce type de barbecue demande un pré-chauffage plus long, mais permet une cuisson savoureuse et maîtrisée, parfaite pour les viandes grillées et les recettes nécessitant une cuisson directe ou indirecte.

## Les Braseros : Une Expérience Conviviale Autour du Feu

Plus qu'un simple outil de cuisson, le brasero est un élément de convivialité. Il permet de cuisiner directement sur une plaque de cuisson en acier ou une grille, tout en offrant une source de chaleur idéale pour prolonger les soirées en extérieur. Ce type de cuisson est apprécié pour son côté chaleureux et ses multiples possibilités culinaires, allant des grillades aux cuissons lentes en passant par les plats mijotés.



## Les Barbecues à Gaz : Simplicité et Contrôle de la Température

Idéals pour ceux qui veulent cuire rapidement sans sacrifier la qualité, les barbecues à gaz permettent un allumage instantané et un contrôle précis de la température grâce à leurs brûleurs réglables. Ils sont particulièrement adaptés aux grandes tablées, car ils offrent une répartition homogène de la chaleur et une grande surface de cuisson.

## Les Fumoirs : L'Art du Slow Cooking

Le fumoir est parfait pour ceux qui recherchent une cuisson lente et infusée de saveurs boisées. Il fonctionne à basse température pendant plusieurs heures, permettant d'imprégner la viande ou le poisson d'arômes fumés subtils. Idéal pour les amateurs de viandes tendres et juteuses, il est souvent utilisé pour des recettes de ribs, de pulled pork ou encore de saumon fumé.

## Les Planchas : Une Cuisine Saine et Maîtrisée

Alternative moderne au barbecue, la plancha permet une cuisson sans contact direct avec la flamme, assurant une répartition homogène de la chaleur et une cuisson plus saine avec peu de matières grasses. Très populaire en France et en Espagne, elle est idéale pour cuire des viandes, poissons, légumes et fruits de mer sans risque de carbonisation.

## Les Barbecues à Pellets : Technologie et Saveur Boisée

Les barbecues à pellets combinent l'authenticité du bois avec une gestion électronique avancée. Grâce à un système d'alimentation automatique des pellets et un contrôle digital de la température, ils permettent une cuisson uniforme et sans surveillance. Ce type de barbecue est apprécié pour son goût fumé subtil, sa facilité d'utilisation et sa polyvalence, permettant à la fois de fumer, griller et rôtir.



Avec **plus de 200 marques internationales présentes**, **Barbecue Expo 2025 est LE rendez-vous incontournable pour tous les passionnés de cuisine en extérieur**. Venez découvrir les nouvelles tendances, tester du matériel et échanger avec des experts pour faire de votre extérieur une véritable cuisine à ciel ouvert !

# Vivez l'expérience barbecue sous toutes ses saveurs !

## Un spectacle culinaire en continu !

Barbecue Expo 2025 vous propose trois jours de cooking shows avec les plus grands experts du barbecue. **Éric Gephart** (Kamado Joe), **les Frères Lagarde** (Top Chef 14) et **Le Barbecue de Rafa & Stéphane Nowowiejski** partageront leurs techniques et secrets pour sublimer viandes et légumes. Un événement gourmand et festif à ne pas manquer !

## Des Masterclass d'Exception

Barbecue Expo 2025 propose **quatre masterclass exclusives** animées par des chefs reconnus. Au programme : **techniques de fumage, création de rubs, cuisson au charbon, road trip culinaire entre Mexico et Montréal ou encore dégustation de viandes d'exception**. L'occasion unique d'apprendre auprès des meilleurs et de perfectionner ses savoir-faire barbecue. Réservation obligatoire, places limitées à 42 participants par session.

**Téléchargez le planning des Masterclasses !**

## Saveurs du terroir et démonstrations grandeur nature

Au cœur du salon, le **Village Artisanal** mettra à l'honneur des producteurs passionnés venus présenter des produits du terroir soigneusement sélectionnés : charcuteries fines, fromages affinés, condiments artisanaux, pains spéciaux, vins, bières et autres délices pensés pour accompagner vos meilleures grillades. Une véritable balade gourmande où les visiteurs pourront déguster, échanger et remplir leurs paniers de saveurs authentiques.

Juste à côté, la Zone Libre-Service **permettra de tester différents équipements de cuisson** en conditions réelles : barbecues, planchas et braseros seront à disposition pour manipuler, comparer et ressentir la différence, sous les conseils avisés de professionnels.

## Des restaurateurs triés sur le volet

Barbecue Expo 2025 vous promet un véritable festival culinaire avec plus de **20 restaurateurs** soigneusement sélectionnés pour ravir toutes les papilles. Des viandes fumées de **Melt et Nicky's BBQ**, aux saveurs latines de **Selva et Chango Empanadas**, en passant par les spécialités créoles de **Boukané** ou les cuissons lentes des **Bûcherons du Barbecue**, l'offre se veut riche et variée. Burgers gourmets, ribs caramélisés, pièces de viande d'exception ou options végétariennes : chacun trouvera son bonheur dans une ambiance conviviale, pour vivre pleinement l'expérience barbecue et savourer le meilleur de la street food pendant trois jours.

**Téléchargez le planning des Cooking Shows !**



# Le Village des Sauces Piquantes : Le rendez-vous des amateurs de sensations fortes !

Barbecue Expo 2025 accueille un **Village des Sauces Piquantes unique en France**, rassemblant plus de **20 artisans et producteurs venus du monde entier** pour faire découvrir des recettes explosives et originales. Des incontournables comme **Maison Martin, Sauces Haban's ou Marie Sharp's Germany**, aux créations audacieuses de **Folk Kitchen, OG Shack ou FX Hot Sauce**, c'est tout l'univers du piment qui s'invite au salon. Sauces artisanales, condiments épicés, rubs parfumés et marinades créatives seront proposés à la dégustation et à la vente. Du doux relevé au piquant extrême, le Village des Sauces Piquantes promet un véritable tour du monde des saveurs épicées, pour accompagner toutes vos grillades et repousser vos limites gustatives

## Le Piment d'Or : le défi ultime des amateurs de sensations fortes !

Barbecue Expo 2025 accueille également le Piment d'Or, le plus grand championnat de sauces piquantes en France. Ce concours spectaculaire réunira 40 participants prêts à affronter des sauces de plus en plus intenses, atteignant jusqu'à 8 000 000 sur l'échelle de Scoville. Dans une ambiance électrique et festive, les candidats s'affronteront manche après manche jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'un : le grand gagnant repartira avec le prestigieux titre de Champion du Piment d'Or... et un voyage inoubliable à la clef ! Frissons garantis.



**PIMENT  
D'OR** 2025 



# Qui sont les visiteurs du salon ?

## Le passionné

### Pour acheter.

Amateur averti ou maître du grill, il vient pour découvrir les dernières innovations, comparer les marques et investir dans son prochain barbecue d'exception. Entre démonstrations et dégustations, c'est l'occasion idéale pour repartir équipé et inspiré. son art du barbecue.



## Le professionnel

### Pour le business.

Chefs, restaurateurs, distributeurs ou revendeurs, ils viennent rencontrer les marques, nouer des partenariats et découvrir les tendances pour enrichir leur offre et développer leur activité.

## Le curieux

### Pour découvrir.

En quête de découvertes et de conseils, il vient explorer l'univers du barbecue, goûter des spécialités inédites et s'immerger dans une ambiance conviviale. De quoi éveiller une nouvelle passion !



## Les familles

### Pour se divertir.

Pour un moment festif et gourmand, les familles profitent d'ateliers, d'animations et d'une offre street food variée, le tout dans une ambiance chaleureuse, conviviale et adaptée à tous les âges.

# Nos partenaires 2025



## NINJA

La marque Ninja conçoit des appareils de qualité, hautement innovants et simples à utiliser, pensés pour révolutionner notre façon de cuisiner.

Multicuseurs, friteuses sans huile, grills d'intérieur, blenders et robots multifonction...



## GRILL O' BOIS

Fondée en 1975, Grill o' bois offre des produits de haute qualité, le tout dans le respect de l'environnement et des conditions sociales.

Spécialisée dans la production de charbon de bois pour barbecue et de bois de chauffage.



## NAPOLEON

Les experts en grils à gaz et en grils infrarouges !

Napoleon est une entreprise canadienne, qui depuis plus de 40 ans se distingue par sa puissance de chauffe, sa qualité exceptionnelle et sa robustesse.



## Royal Swinkels



## LIVE STRONGER

Swinkels c'est la bière créée pour chaque instant.

Chacune a son propre goût, son propre caractère. Brassée dans le monde entier, pour Swinkels le brassage de la bière est inscrit dans leurs gènes. Depuis 300 ans.



## MAISON LASCOURS

BOUCHERIE DE QUALITE DEPUIS 1922

Depuis 1922, Maison Lascours perpétue un savoir-faire alliant tradition et excellence. Avec neuf boucheries autour de Toulouse, un atelier de production et un e-commerce national, elle est une référence pour les viandes d'exception. (Bœuf de Kobé, Blonde de Galice, Angus, Wagyu).

## BARBECUE MAG

Barbecue Mag, partenaire officiel du salon, est le média 100% dédié au barbecue.

Tests produits, recettes originales et rencontres de chefs : en version papier et sur YouTube, il fait découvrir cet univers gourmand à tous les passionnés, débutants comme experts.

# Infos pratiques

## Dates et horaires

**Vendredi 4 avril**  
de 9h30 à 19h00

**Samedi 5 avril**  
de 9h30 à 19h00

**Dimanche 6 avril**  
de 9h30 à 18h00

## Adresse

Parc floral de Paris  
26 Route du Champ de Manœuvre  
75012 - Paris, France

## L'accès

### Parking

Parking public : 500 places (payant)

### Métro / bus

Métro 1 : station « Château de Vincennes »

RER A : station « Vincennes »

Bus 112 : station « Stade Léo Lagrange »

Station Vélib'

### Situation et localisation

À 5 min du périphérique (Porte Dorée, Vincennes ou Charenton)

À 5 min de l'Autoroute A4 : Sortie Joinville

À 30 min des aéroports Roissy-Charles de Gaulle et Orly

## La billetterie

La billetterie est ouverte et accessible via  
<https://barbecue-expo.fr/infos-pratiques/billetterie>

Pass 1 jour à partir de 16€

Pass des copains (groupe) à partir de 12€

Enfant (- 12ans) gratuit

## Cofondateur & Responsable Presse

Clément Champault  
c.champault@jpcevents.com  
06 18 17 21 45

Pierre Nicolas  
p.nicolas@jpcevents.com  
06 27 58 06 40