



Communiqué de Presse

Le 5 juin 2022

Résultats du 1er Championnat du Monde de Sausisse Catalane, le Sausisse Club Festival

8 finalistes du Championnat du monde de saucisse Catalane étaient encore en lice aujourd'hui. Le Catalan Sausisse Club a organisé une journée festive autour de la grande finale ce dimanche 5 juin.

Ils étaient 8 finalistes à concourir dans l'espoir de remporter le trophée de Champion du Monde de Sausisse Catalane :

- L'Espace Gourmand - Thibault Gonzalez à Thuir
- La Boucherie Mêle Langlois à Canohès
- La Boucherie Lafitte à Vinca
- La Boucherie Chez Michel - à Canet-en-Roussillon
- La Maison Pouger à Err
- La Boucherie Charcuterie du Centre - à Cabestany
- La Boucherie Casenove à Saint Génis Les Fontaines
- La Charcuterie Duffaud à Rivesaltes

Le jury professionnel s'est réuni ce matin et a procédé à l'évaluation des critères de notation rigoureux élaborés par le président du jury Christian Segui et le bureau du Catalan Sausisse Club.

La notation a porté sur les points suivants pour une note sur 100 points :

- L'Aspect visuel de la saucisse crue : hachage, couleur, équilibre maigre gras, calibre, qualité de l'embossage du boyaux.
- L'Aspect visuel de la saucisse cuite : coloration et textures
- Le Goût après cuisson, équilibre des goûts

Après délibération du jury de professionnels, **le Champion du Monde de Sausisse Catalane et le Vice-Champion du Monde ont été révélés :**

- **Champion du Monde** : L'Espace Gourmand - Thibault Gonzalez à Thuir
- **Vice-Champion du Monde** : La Charcuterie Duffaud à Rivesaltes.

Un titre qui ne manque pas de panache, en hommage à cette spécialité incontournable et emblématique du Pays Catalan qui a été délivré par Christian Segui, Meilleur Ouvrier de France, président du Jury.



Le Jury :

- *Président : **Christian Segui** - Meilleur Ouvrier de France charcutier traiteur.*
- *Membres :*

Séverine Bourrier – *Vigneronne Château de l’Ou*

Christophe Comes – *Chef étoilé du restaurant la Galinette*

Isabelle Cutzach-Billard – *Docteur en oenologie créatrice du nez du vin*

Bernard ou Joan Guash – *Les abattoirs de Perpignan*

Yves Henric – *Chef du restaurant Vigatane Café*

Patrick Margail ou représentant – *Président du syndicat des Bouchers*

Jean Plouzenec – *Chef , président des Toques Blanches du Roussillon*

Brice Sannac – *Hôtel la littorine, Président de l’UMIH*

Plus la moyenne du vote des adhérents de l’association comptant pour un membre du jury.

Chef exécutif du concours. Garant des cuissons parfaites des saucisses :

Jean-Luc Hernandez, Chef du restaurant le Dom’s

Puis dès 11h, les producteurs ont vu leurs saucisses cuisinées pour le plaisir de tous les festivaliers, petits et grands, réparties sur **8 stands animés par 8 restaurateurs.**

Fiers de proposer des recettes authentiques et revisitées de cette spécialité catalane incontournable, voici leurs noms :

- Le Divil
- Le Petit Pastis
- Les Babines
- Central Padel Kitchen
- Nikkei by Ruben Gomez
- Sirène Events x la Rotonde
- De l’Os A l’Arrête
- Un dernier nom resté secret !

L’évènement s’est déroulé en plein cœur du Parc de Clairfont à Toulouges, dans une ambiance survoltée rythmée aux sons de bandas, de jeux décalés et du brillant groupe Rock Arnaud Demoulin trio !

Suite à son grand succès, l’évènement s’est vite retrouvé complet.

Nous tenons à remercier les festivaliers, adhérents, partenaires, bénévoles, jury, restaurateurs, presse, ainsi que tous ceux qui ont participé à faire du 1^{er} Saucisse Club Festival un évènement totalement atypique, convivial et gourmand !



Contacts presse :

Jeremy FOURQUET

co-président

jeremy@catalansaucisseclub.com

06 12 52 95 00

Vincent Carreras

co-président

vincent@catalansaucisseclub.com

06 72 22 91 23