Communiqué de Presse

Saucisse Club Festival
Championnat du monde de Saucisse Catalane

>> Le Club, Les rencontres

La Saucisse Catalane est un produit local qui fédère tout un peuple, lors de rassemblements, de belles grillades estivales, simplement pendant un repas en famille ou dans des recettes plus construites.

Tout est parti d'une initiative des Présidents, Jeremy et Vincent, amoureux de notre terroir culinaire, esthètes devant l'éternel, qui ne manquent jamais d'échanger leurs dernières adresses gourmandes, restaurants, vignerons, producteurs mais également une passion réelle et certes un peu décalée, pour la saucisse catalane artisanale…

Ils décident de débuter l'écriture d'un livre sur la saucisse catalane et de répertorier les producteurs, en y ajoutant également une série de recettes détonantes, d'anecdotes et quelques astuces de cuisson.

Au fil des mois le projet évolue et ils décident de créer un club, qui, après la dégustation de quelques bouts de saucisse, deviendra le bien nommé Catalan Saucisse Club !

C'est sur cette base qu'est né le Catalan Saucisse Club.

Catalan Saucisse Club
Protéger et promouvoir notre terroir ! - Association Loi 1901
contact@catalansaucisseclub.com

>> Le championnat du monde de Saucisse Catalane

Quand on prend le temps de faire le tour de notre merveilleux département, on se rend vite compte qu'il existe une véritable richesse culturelle mais également gastronomique ! Pour autant, aucun produit n'est réellement mis en avant. Pour preuve, la saucisse catalane n'a, à ce jour, jamais été déposée.

L'idée du championnat du monde de saucisse catalane a été immédiatement adoubée par le Syndicat des bouchers et des charcutiers des Pyrénées-Orientales, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Orientales, ce qui lui confère sa légitimité.

Pour renforcer cette légitimité et garantir la qualité du championnat du monde, il nous fallait un Président de jury prestigieux et reconnu.

Nous sommes ravis d'être épaulé par notre ami **Christian SEGUI**, Meilleur Ouvrier de France, chef exécutif du lycée hôtelier de Lausanne et co-auteur du grand livre de la charcuterie, qui a élaboré le cahier des charges et supervisera l'ensemble des dégustations à l'aveugle des candidats.

Autour d'un jury composé de professionnels reconnus de la filière, de la restauration ou de la gastronomie, mais également des membres adhérents de l'association, ce concours a pour seul but de promouvoir le savoir-faire du pays catalan, son patrimoine gastronomique, et de mettre en avant notre terroir.

Nous avons souhaité que le champion du monde en titre ne puisse se représenter, et qu'il laisse sa place à un autre talentueux artisan de notre département. Thibaut GONZALES intégrera ainsi les membres de notre jury 2023 !

Le gagnant du concours se verra remettre le titre prestigieux titre de « champion du monde de la saucisse catalane 2023 ». Il obtiendra ainsi la reconnaissance des siens et du public, mais également la notoriété associée à cet événement.

Plusieurs prix seront également décernés lors de cette belle journée festive pour les finalistes.

>> Le Jury du Championnat du Monde de Saucisse Catalane 2023

Président **:**
Christian SEGUI, Meilleur Ouvrier de France - Charcutier traiteur.

Membres :
Séverine BOURRIER, Vigneronne Château de l'Ou
Christophe COMES, Chef du restaurant la Galinette (une étoile Guide Michelin)
Isabelle CUTZACH-BILLARD, Docteur en œnologie & créatrice du nez du vin
Élise DE LA FABRÈGUE, Restauratrice et vigneronne Domaine de Rombeau
Bernard ou Joan GUASCH, Les abattoirs de Perpignan
Thibault GONZALES, Artisan Boucher, Champion du Monde de saucisse catalane 2022
Yves HENRIC, Chef du restaurant Vigatane Café
Patrick MARGAIL, Président du Syndicat des Bouchers
Julien MONTASSIER, Chef du restaurant le Ribérac (étoile verte Guide Michelin)
Jean PLOUZENEC, Chef & Président des Toques Blanches du Roussillon
Brice SANNAC, Hôtel la littorine, Président de l'UMIH

Chef exécutif du concours **:**
Jean-Luc HERNANDEZ, Chef « le Dom's » - Rivesaltes

Huissiers de justice officiels du concours **: EXACTIS - SCP BIELLMANN MIR RIVES**

>> Vendredi 14 avril : Demi-finale du championnat du monde des producteurs de Saucisse Catalane

Ce jury professionnel se réunira et procèdera à l'évaluation des critères de notation rigoureux élaborés par le président du jury Christian SEGUI et le bureau du Catalan Saucisse Club.

De nombreux producteurs de saucisse catalane artisanale se sont déjà inscrits au concours et le jury devra sélectionner les 12 meilleurs produits qui accèderont à la grande finale du dimanche 28 mai au Parc de Clairfont à Toulouges, en marge du Saucisse Club Festival.

La notation portera sur les points suivants :

L'Aspect visuel de la saucisse crue : hachage, couleur, équilibre maigre gras, calibre, qualité de l'embossage du boyau.

L'Aspect visuel de la saucisse cuite : coloration et textures

Le Goût après cuisson, équilibre des goûts

Grille de Notation Championnat du Monde de Saucisse Catalane			
Saucisse Catalane Aspect / Goût	**Critères**	**Indicateurs**	**Points**
Aspect visuel de la saucisse crue	Hachage / Equilibre maigre gras.	Bon équilbre maigre gras, on devine un hachage gros.	10
	Couleur / aspect	Chair de couleur **rose naturel** on aperçoit des points de poivre noir.	10
	qualité de l'embossage	l'embossage est régulier et sans trou d'air. calibre recommandé 26/28mm	10
Aspect visuel de la saucisse cuite	Visuel	Colorée dorée en surface.	15
	Texture	Texture moelleuse maigre et juteuse.	15
Goût après cuisson	Equilibre des goûts	Goût, présence légère de poivre pas de dominance de sel.	40
		TOTAL	100

>> Samedi 27 et Dimanche 28 Mai : Le Saucisse Club Festival

Le Saucisse Club Festival dévoile une seconde édition pour une grande fête de la saucisse catalane au cœur du superbe parc de Clairfont à Toulouges avec un site agrandi pour le plus grand plaisir des festivaliers !

Nouveauté La « Saucisse Party »

Le samedi 27 de 17h à 23h30 les afficionados de la saucisse pourront s'ambiancer devant un concert de rock surprise autour d'une grande dégustation de saucisses !!

Au programme de la journée du dimanche :

- Dégustations des 12 saucisses finalistes revisitées par nos restaurateurs chouchous
- Bandas et Concerts
- Vins et bières locales
- Animations, jeux pour enfants…

Nous vous donnons RDV jeudi 04 mai pour la conférence de presse qui se déroulera au parc de Clairfont à Toulouges. Nous dévoilerons les détails de ce week-end, plein de surprises, autour d'une fête résolument épicurienne !

Ce plan est réalisé par Pole Prod

Catalan Saucisse Club
Protéger et promouvoir notre terroir ! - Association Loi 1901
contact@catalansaucisseclub.com

>> L'identité graphique

Nous remercions l'Agence EMMALUC et son directeur Jeremy Mas, première entreprise membre d'honneur de l'association, qui nous a aidé à créer l'identité graphique du Club et qui nous prépare un merchandising léché… Que la saucisse soit avec vous !

>> Les partenaires

Nous remercions l'ensemble des partenaires sans qui rien de serait possible !

>> Le site internet www.catalansaucisseclub.fr

Boutique en ligne en partenariat avec LCS Group

>> Découvrez notre ligne de vêtements très cochons !

>> À découvrir la **Carte interactive** des producteurs artisanaux

>> Nous rejoindre & Adhérer à l'association

En ligne depuis sur notre site www.catalansaucisseclub.fr

Adhésion Particulier : 30 €

- Badge officiel du Catalan Saucisse Club 2023
- Macaron officiel du Catalan Saucisse Club 2023
- Carte de membre officiel du Catalan Saucisse Club 2023
- Participation à la soirée des adhérents de dégustation du champion du monde
- Assemblée Générale dégustation en janvier.

Adhésion Particulier + Vote Championnat : 50 €

On rajoute à l'adhésion précédente la participation à la dégustation / vote du championnat du monde le 27 et 28 juin 2023

Adhésion entreprise - contacter l'association - contact@catalansaucisseclub.com

Catalan Saucisse Club
Protéger et promouvoir notre terroir ! - Association Loi 1901
contact@catalansaucisseclub.com

>> Le clan des Saucisses

Le Bureau de l'association

Co-Présidents :	Jeremy Fourquet	06 12 52 95 00
	Vincent Carreras	06 72 22 91 23
Trésorier :	Ugo Comes	06 37 40 55 29
Secrétaire :	Thomas Estèbe	06 28 90 55 38

>> Les p'tites astuces cuisson des membres du Bureau !

« La précision est de mise ! 2min et 66s sur chaque côté à feu vif, puis doux pour obtenir une belle croûte dorée, fine et délicate et conserver la chère bien juteuse. Attention au temps de repos. », Jérémy.

« Grillée, en toute simplicité, elle se cuit au sarment en bord de vignes ! », Vincent.

« Nous militons en faveur de la non-violence, alors on ne pique pas la saucisse, ça enlève les sucs et ça fait mal au cœur de la torturer ainsi !!! », Ugo.

« On prolonge le plaisir en toute saison, et on régale la petite famille avec une cuisson douce et délicate en basse température en l'accompagnant avec une bonne purée maison, des petits pois frais ou de belles lentilles vertes !», Thomas.