



# Communiqué de Presse

Le 28 Mai 2023

## Résultats du 2ème Championnat du Monde de Sausisse Catalane, le Sausisse Club Festival

12 finalistes du Championnat du monde de saucisse Catalane étaient encore en lice aujourd'hui. Le Catalan Sausisse Club a organisé un week-end festif et une grande finale ce dimanche 28 Mai 2023.

**Ils étaient 12 finalistes à concourir dans l'espoir de remporter le trophée de Champion du Monde de Sausisse Catalane 2023 :**

- La [Boucherie Mele Langlois](#) à Canohes.
- La [Boucherie chez Michel](#) à Canet-en-Roussillon.
- [La Feuille Du Boucher](#) à Cabestany.
- [Laffitte et Fils Boucherie / Charcuterie](#) à Vinca.
- [Traiteur boucher charcutier Chez Laurent et Claudia](#) à Canet Plage (Sud).
- [Boucherie Charcuterie Jeannot Esteve](#) à Argeles-sur-Mer.
- [Chez Arnaud Metz](#) à Le Soler.
- [Boucherie Charcuterie du Centre Michel CREUS](#) à Cabestany.
- [Boucherie Chez Vanessa & Bertrand](#) à Saint-Paul-de-Fenouillet.
- [L'Atelier du Vallespir](#) à Prats-de-Mollo-la-Preste
- Can Raynal à Ponteilla.
- Boucherie Les Genets à Finestret.

*Le jury 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.*

Ce concours a pour but de promouvoir le savoir-faire du pays catalan, son patrimoine gastronomique, et mettre en avant notre terroir. L'élection de la meilleure saucisse Catalane a été faite par un jury composé de professionnels de la filière, de la restauration; mais également des adhérents et partenaires de l'association comptant comme un membre du jury.

**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, le Champion du Monde de Sausisse Catalane, le Vice-Champion du Monde et le 3ème gagnant ont été révélés :

- **Champion du Monde : Boucherie Chez Vanessa et Bertrand Pelissier, Saint-Paul-de-Fenouillet**
- **Vice-Champion du Monde : La Feuille du Boucher, Cabestany**
- **3ème gagnant : L'atelier du Vallespir, Prats-de-Mollo**

Des titres qui ne manquent pas de panache, en hommage à cette spécialité incontournable et emblématique du Pays Catalan délivrés par Christian Segui, Meilleur Ouvrier de France, président du Jury.

Les membres du jury :

- Christian Ségui, (Président du jury), Meilleur Ouvrier de France, chef exécutif du lycée hôtelier de Lausanne et co-auteur du grand livre de la charcuterie.
- Séverine Bourrier, Vigneronne – Château de l'Ou
- Christophe Comes, Chef Etoilé – Restaurant La Galinette
- Thibault Gonzales, Champion du monde 2022
- Joan Guasch, Guasch Viandes
- Yves Henrich, Chef – Restaurant Vigatane
- Patrick Margail, Syndicat des bouchers-charcutiers
- Julien Montassier, Chef Etoile Verte – Restaurant Le Riberach
- François Will, Chef et Membre du bureau des Toques Blanches 66

*Chef exécutif du concours. Garant des cuissons parfaites des saucisses : Jean-Luc Hernandez, Chef du restaurant le Dom's*

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

Dès 11h, pour l'ouverture au grand public, les producteurs ont vu leurs saucisses cuisinées pour le plaisir de tous les festivaliers, petits et grands, réparties sur **12 stands animés par des restaurateurs locaux. Chacun a pu proposer sa recette authentique et revisitée de cette spécialité catalane incontournable, voici leurs noms :**

- **Le petit pastis** = Le Croque Sausisse so caliente.
- **Babines** = Pain pita, Sausisse confite dans la sauce tomate maison, Aubergines grillées, Sauce yaourt au tahiné de la muerte.
- **Brasserie du 3055** = Sausisse purée, jus de cochon endiablé.
- **Arizona slice** = Sausisse Pizza new style.
- **Le Pichenouille** = Sausisse Fritataaaa !
- **Sirène Events** = hot dog viennois, saucisse, ailoli noir, pickles oignon de Toulouges au Byrrh.
- **Restaurant Le Divil** = Risotto saucisse, petits pois & parmesan
- **Olabellota** = Sarments de Sausisse sur braises de Patatas Bravas.



- **Restaurant le sud** = Nem de Sausisse, confit d'oignons de Toulouges, cerise de Céret, galette de pomme de terre.
- **Le Comptoir de Papa Ours** = Sausisse, mozza en grain, « sauce brune » catalanisée, tomme des Pyrénées et pommes de terre grenaille.
- Nikkei by **RubenGomez** = Arepaz galette de maïs fourrée à la Sausisse sauce chimichurri.
- De l'os à l'arête = Burger boulanger à la saucisse, aioli ketchup et oignon crispy.

### **Plus d'une tonne de saucisse a été dégustée avec gourmandise lors de l'évènement.**

Le grand public, à travers la mise en place de QR code, a pu voter pour son stand gourmand et sa recette préférée afin de remporter 2 kg de la saucisse championne du monde 2023 ! Le gagnant est : De l'os à l'arête.

L'évènement s'est déroulé en plein cœur du Parc de Clairfont à Toulouges, dans une ambiance survoltée rythmée aux sons de la bandas **Aioli Beach**, les dj's du Greenland Festival, de jeux décalés et du brillant groupe Rock **The Woop** !

Suite à son grand succès, l'évènement s'est vite retrouvé complet pour la saucisse party et pour la

**Nous tenons à remercier les festivaliers, adhérents, partenaires, bénévoles, jury, restaurateurs, la presse, la ville de Toulouges ainsi que tous ceux qui ont participé à faire du 2ème Sausisse Club Festival un évènement totalement atypique, convivial et gourmand !**

Notre devise : Vive la Sausisse libre !

#### **Contacts presse :**

**Jeremy Fourquet**

co-président

[jeremy@catalansaucisseclub.com](mailto:jeremy@catalansaucisseclub.com)

06 12 52 95 00

**Vincent Carreras**

co-président

[vincent@catalansaucisseclub.com](mailto:vincent@catalansaucisseclub.com)

06 72 22 91 23

**Cyrielle Wagenfuhr**

Communication et Relation presse

[cyrielle.wagenfuhr@gmail.com](mailto:cyrielle.wagenfuhr@gmail.com)

07 88 15 51 71