



# Communiqué de Presse

## Sausisse Club Festival

### 2eme Championnat du monde de Sausisse Catalane

#### Le 2eme Championnat du Monde

Toujours au plus près de notre terroir culinaire, dans l'amour et la bonne humeur, nous avons le plaisir de vous présenter la 2eme édition du championnat du Monde de Sausisse Catalane

>> **Le Jury du Championnat du Monde de Sausisse Catalane 2023**

**administré par un jury d'exception complété de 3 nouveaux membres.**

Le jury Président :

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

#### **Nouveaux**

**Thibault GONZALES**, Artisan Boucher, Champion du Monde de saucisse catalane 2022

**Julien MONTASSIER**, Chef du restaurant le Ribérac (étoile verte Guide Michelin)

**Élise DE LA FABRÈGUE**, Restauratrice et vigneronne Domaine de Rombeau

**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

**Bernard ou Joan GUASCH**, Les abattoirs de Perpignan

**Yves HENRIC**, Chef du restaurant Vigatane Café

**Patrick MARGAIL**, Président du Syndicat des Bouchers et bouchers

**Jean PLOUZENEC**, Chef & Président des Toques Blanches du Roussillon

**Brice SANNAC**, Hôtel la littorine, Président de l'UMIH

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

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

## >> Dimanche 28 mai : Finale du championnat du monde des producteurs de Saucisse Catalane

Ce jury 12 professionnels 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. **Le 13eme membre du jury sera la moyenne du vote des adhérents et partenaires du club.**

Les 12 meilleurs produits seront présent à la grande finale

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

 <b>Grille de Notation</b> Championnat du Monde de Saucisse Catalane			
Saucisse Catalane Aspect / Goût	Critères	Indicateurs	Points
Aspect visuel de la saucisse crue	Hachage / Equilibre maigre gras.	Bon équilibre maigre gras, on devine un hachage gros.	10
	Couleur / aspect	Chair de couleur <b>rose naturel</b> 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 aficionados 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 :

Grande dégustations des 12 saucisses finalistes revisitées par nos restaurateurs chouchous (au tarif de 10 € la portion)

Sélection de vins et bières locales **Nouveauté bar à vin haut de gamme**

Animations, jeux pour enfants...

La Programmation

**Samedi 27 dès 17h**

**Saucisse Party**

- Dj du greenland festival
- 20h concert Massbeat

**Dimanche 28 dès 11h**

- Bandas Aioli Beach
- Concert The Whoop
- 15h Remise des récompense



Ce plan est proposé par  
 Pole Prod

**Merci aux partenaires**, Sud de France, Conseil Départemental, France Bleu Roussillon, Emmaluc ,syndicat des bouchers, chambre des métiers et de l'artisanat, Brasserie Milles, Credit mutuel, Llum energie locale, Armurerie le Saint Hubert, JFM international, Alinea coté enseigne, Siplan, Vetipro, Publissud, Irri66, swiss life, Dns formation, plus tous ceux qui nous rejoignent !

Et bien sûr un énorme merci à La ville de Toulouges Nicolas Barthes et toutes ses équipes pour l'accueil de l'événement.

### **Merci adhérents**

(plus de 150)

### **Merci aux Producteurs**

qualité exceptionnelle,

### **Merci à l'équipe du CSC**

Au bureau Ugo Comes - trésorier et Thomas Estebe - secretaire  
Laureline, Olivia, Jean Baptiste, Vincent, et toutes les forces vives qui sont avec nous

### **Les 12 finalistes et le restaurateur associés**

<b>Boucher producteurs</b>	<b>Commune</b>	<b>Restaurateurs</b>
LA FEUILLE DU BOUCHER	Cabestany	Sirène Events Sébastien Sanchez
BOUCHERIE JEANNOT ESTEVE	Argeles sur mer	Nikkei by Ruben Gomez
BOUCHERIE CHEZ MICHEL	Canet Village	Le divil
CHEZ ARNAUD METZ	Le Soler	Le petit pastis
BOUCHERIE CHEZ LAURENT ET CLAUDIA	Canet plage	Les Babines
BOUCHERIE PELISSIER	Saint-Paul-de-Fenouillet	L'Arago
BOUCHERIE MELE LANGLOIS	Canohes	De l'Os a l'arrête
CAN RAYNAL	Ponteilla	Papa Ours
BOUCHERIE CREUS	Cabestany	Arizona Slice La famille
LES GENETS	Finestret	Ola Bellota
BOUCHERIE LAFFITTE ET FILS	Vinca	Pitchenouille
L'ATELIER DU VALLESPIR	Prats de mollo	Les Cargoulis

## >> 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 ne serait possible !

## >> Le site internet

[www.catalansaucisseclub.fr](http://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 et Adhérer à l'association

En ligne depuis sur notre site [www.catalansaucisseclub.fr](http://www.catalansaucisseclub.fr)

### Adhésion Particulier à partir de : 30 €

- Badge officiel du Catalan Sausisse Club 2023
- Macaron officiel du Catalan Sausisse Club 2023
- Carte de membre officiel du Catalan Sausisse 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

## >> Le clan des Saucisses

### Le Bureau de l'association

Coprésidents :	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.