



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHAMPIONNAT DU MONDE DE SAUCISSE CATALANE

LE JURY OFFICIEL - L’AFFICHE 2024





>> Le Catalan Sausisse Club

La Sausisse 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, Jérémy et Vincent, tous deux amoureux de notre terroir culinaire, esthètes devant l'éternel, et qui ne manquent jamais d'échanger leurs dernières adresses de producteurs notamment de saucisse catalane artisanale.

Ils décident de débiter l'écriture d'un livre sur la saucisse catalane et de répertorier les producteurs, en y ajoutant également une série de recettes détonantes, des 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 Sausisse Club !

Les autres amis rejoignent tout de suite la bande !

C'est sur cette base qu'est née l'association « Catalan Sausisse Club »

>> Le championnat du monde, Une élection et Une Grande fête à la gloire de notre gastronomie !

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 sera faite par un jury composé de professionnels de la filière, de la restauration, mais également des adhérents et partenaires de l'association. Le gagnant du concours se verra remettre le titre prestigieux de « champion du monde de saucisse catalane ».

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

Il s'en suivra une grande fête avec une dégustation inédite des 12 saucisses finalistes du championnat avec des recettes originales proposées par de nombreux restaurateurs de talent, chacun ayant tiré au sort une saucisse à sublimer, de produits et de concerts d'artistes locaux.



>> La demi-finale du championnat du monde de Sausisse Catalane

Le vendredi 5 avril aura lieu la pré-sélection des meilleurs producteurs de Sausisse Catalane Artisanale.

Les inscriptions se clôturent le 30 mars.

Le jury professionnel procédera à l'évaluation sur des critères de notation rigoureux élaborés par le président du jury, Christian Segui, le Bureau du Catalan Sausisse Club et le syndicat des bouchers.

Les 12 meilleurs produits participeront à la grande finale le 19 juin prochain.

La notation portera sur les points suivants :

L'aspect visuel de la saucisse crue, l'aspect visuel de la saucisse cuite ainsi que le plus important, **le goût**.

Inscriptions : <https://www.helloasso.com/associations/catalan-saucisse-club/adhesions/inscription-boucher-artisan-au-championnat-du-monde-saucisse-catalane-2024-2> ou sur le site www.catalansaucisseclub.com

Grille de Notation Championnat du Monde de Sausisse Catalane			
	Critères		Notes
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 rose naturel, on aperçoit des points de poivre noir	10
	Qualité de l'embossage	L'embossage est régulier sans trou d'air Calibre recommandé 26/28mm	10
Aspect visuel de la saucisse cuite	Visuel et Texture	Colorée dorée en surface. Texture moelleuse maigre et juteuse.	30
Goût de la saucisse cuite	Equilibre	Gout, présence légère de poivre, pas de dominance de sel	40
TOTAL			100





>> LE JURY PROFESSIONNEL 2024 DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE SAUCISSE CATALANE

Président du jury :

Christian Segui

Meilleur Ouvrier de France charcutier traiteur.
Chef exécutif de l'école Hôtelière de Lausanne

Invité d'honneur :

Michel Aninat

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur 2023

Vainqueur 2023 :

Bertrand Pellissier

Boucherie chez Vanessa et Bertrand Pellissier

Membres du jury :

Christophe Comes

Chef du restaurant la Galinette – 1 étoile Michelin

Julien Montassier

Chef La Coopérative – 1 étoile verte Michelin

Henri Poch

Meilleur Ouvrier de France boulanger

Frédéric Baquié

Chef du restaurant L'Almandin

Marie-Églantine Delcher

Cheffe du restaurant La Passerelle

Yves Henric

Chef du restaurant historique le Vigatane Café

Jean Plouzenec

Chef , Président des Toques Blanches du Roussillon

Bernard ou Joan Guash

Les abattoirs de Perpignan

Élise De La Fabregue

Propriétaire du restaurant historique le Domaine de Rombeau

Patrick Margail

Président du syndicat des Bouchers

Pierre Tubert

Boucher Catalan multirécompensé

Séverine Bourrier

Cœnologue et vigneronne Château de l'Ou

Jean Parent

Co-Propriétaire restaurant Le Chalet et de l'hôtel l'Hermitage

Boucher à définir

Chambre des Métiers et de l'artisanat

Christian Soler

Chambre d'agriculture des Pyrénées

+ Les adhérents et partenaires comptant en moyenne pondérée comme un membre du jury

Équipe technique :

Jean-Luc Hernandez

Chef de cuisine du concours, chef du restaurant le Dom's

SCP Biellmann Mir Rives

Huissier de justice garant de la dégustation à l'aveugle

>> L'identité graphique L'AFFICHE 2024



Nous remercions EmmaLuc l'agence de communication qui nous accompagne avec panache et fougue.

TOULOUGES
PARC DE CLAIRFONT

WEEK-END
18 & 19
MAI 2024

Saucisse Club Festival
3^{ème} édition

ENTRÉE 5€ FESTIVAL

CHAMPIONNAT DU MONDE

Dégustation de saucisses
Vins & Bières locales

Bandas - Concerts
Jeux Décalés - Surprises

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CATALAN SAUCISSE CLUB

CATALANSAUCISSECLUB.COM f @

Toulouse
PYRÉNÉES ORIENTALES
Sud de France
MILLE
ARTISAN du Pain
PUBLISSUD
Siplan
ARMURERIE AU SAINT-HUBERT
bleu



> Les dates

- | | |
|--------------------|--|
| - 5 avril | Demi-finale |
| - 25 avril - 11h | Conférence de presse & dégustation des saucisses finalistes |
| - 18 mai - 17h>23h | Saucisse Party |
| - 19 mai - 9h30 | Championnat du monde de saucisse Catalane |
| - 19 mai - dès 11h | Saucisse Club Festival |
| - 19 mai - dès 15h | Remise des prix du Saucisse Club Festival |

>> Adhérer à l'association

Adhésion particulier : 40€ (30€ sans le vote jury)

- **Jury à la dégustation / vote du championnat du monde le 19 mai.**
- Le badge officiel du Catalan Saucisse Club
- Le sticker officiel du Catalan Saucisse Club
- La carte de membre officiel du Catalan Saucisse Club
- Invitation à la fête du championnat du Monde de saucisse Catalane qui se tiendra les 18 et 19 mai 2024
- Invitation à la dégustation du champion à l'automne
- Plein d'autres moments gourmands...

>> Sur la bio de notre Instagram @catalansaucisseclub

>> En ligne <https://www.helloasso.com/associations/catalan-saucisse-club>

Adhésion entreprise – nous contacter

>> Le clan des Saucisses

>> Bureau de l'association

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

Merci à toute notre équipe !