



[Partenaires](#)

## TOQUES A PLUMES 2005 :

### "LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ETATS !"

En 2005 le concours des « Toqués à plumes » (5ème édition) s'intègre à la « Grande Semaine Gourmande en Salanque » sur la thématique « Le chocolat dans tous ses états ! »

Du 19 au 27 mars 2005, Saint Laurent de la Salanque sera le théâtre d'une grande fête gourmande qui mettra en avant le chocolat dans de nombreuses animations tant gustatives que culturelles et ludiques.

Concours de cuisine des Toqués à plumes, salon de la gastronomie du terroir, démonstrations de chefs, conférence, expositions, sculptures en chocolat, animations scolaires, course aux œufs en chocolat, prix littéraire, dîner de gala, un programme riche et varié pour réjouir esprit et papilles pendant toute la semaine de Pâques!





## Programme de la semaine gourmande en Salanque

[retrouvez le détail de la semaine ici](#)

**Samedi 19 mars**

**LES TOQUES A PLUMES 2005**

5ème édition du concours

de 9 h 30 à 18 h

à la salle polyvalente - Saint Laurent de la Salanque

**Samedi 19 et dimanche 20 mars**

**SALON DE LA GASTRONOMIE**

avec stands de producteurs de terroir

à la salle polyvalente - Saint Laurent de la Salanque

**Dimanche 20 mars**

**Démonstrations du travail du chocolat, avec :**

Olivier BAJARD, Champion du Monde des Métiers du dessert  
et Meilleur ouvrier de France pâtissier,  
et  
Frédéric TORRES, pâtissier à Prades.

**Dimanche 27 mars**

**TROUVEZ LES ŒUFS DE PAQUES !**

Grand jeu de piste dans la ville de Saint Laurent de la Salanque

**La semaine gourmande en Salanque, c'est une  
semaine complète d'animations aussi gourmandes  
que culturelles et ludiques :**

- Ateliers de dégustation et découvertes d'alliances de produits
- Jeu-tombola: devinez le poids de la sculpture...
- Le "point cho !" stand de dégustation et vente de produits à base de chocolat et autres produits du terroir
- Présentation de livres sur le chocolat (livres participant au prix littéraire Terroir et gastronomie)
- Exposition de sculptures en chocolat ou d'œuvres originales
- Ateliers découverte du chocolat : démonstrations, manipulation, création, dégustations
- Stands de vente de chocolat par les pâtisseries confiseurs boulangers de la ville et du département
- Concours de dessins pour les enfants de la ville

**Mardi 22 mars :** Conférence sur le chocolat

**Lundi 21 mars et jeudi 24 mars :** animations pédagogiques dans les écoles, avec Olivier BAJARD et Frédéric TORRES



**Mercredi 23 mars** : démonstration de cuisine au chocolat par un chef et alliances mets vins

**Dimanche 27 mars** : rendu des résultats du Prix littéraire récompensant des livres sur le chocolat – (en partenariat avec le Centre Méditerranéen de Littérature et l'Université de Perpignan)

Et aussi :

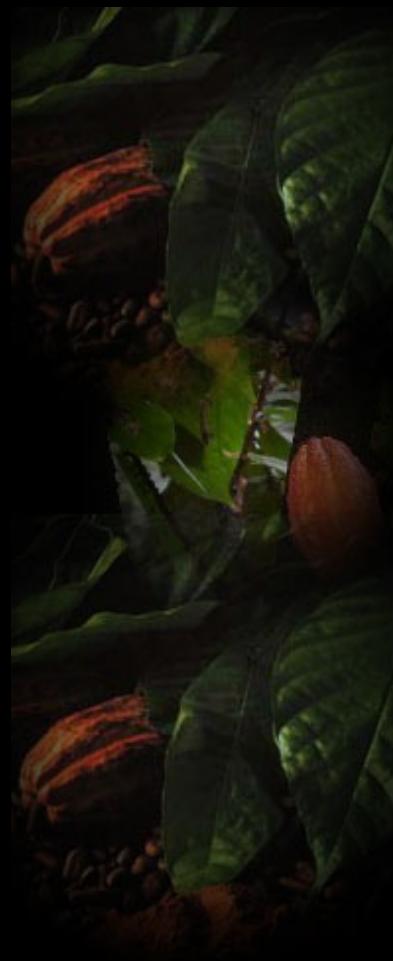
**Dimanche 20 mars, jeudi 24 mars et dimanche 27 mars...** découvrez la «route du chocolat » sur le marché municipal de Saint Laurent de la Salanque – stands de vente et de dégustation de chocolat.

*La semaine gourmande en Salanque, c'est aussi...la participation des restaurateurs et hôteliers de la ville et du canton à*

*l'opération :*

*"Le chocolat à toutes les sauces !" qui proposeront des plats et des menus à base de chocolat en version salée et sucrée du 19 au 28 mars inclus.*

**[Télécharger le dossier de presse complet en version PDF](#)**





## Programme détaillé de la semaine gourmande

SAMEDI 19 / 03	DIMANCHE 20 / 03	LUNDI 21 / 03	MARDI 22 / 03	MERCREDI 23 / 03 VENDREDI 25 / 03	DIMANCHE 27 / 03
<p>Concours des "Toqués à Plumes"</p> <p><b>Salle polyvalente De 9 h à 18 h</b></p> <p>Salon de la gastronomie du Terroir Animations et ateliers sur le chocolat</p> <p>Dégustations Point "cho" pour consommer à toute heure salé, sucré, chaud, froid ....</p> <p><b>9 h 30</b> Début du concours des Toqués à plumes 5ème édition 10 équipes départs décalés - chaque 15 min</p> <p><b>13 h 30</b> Démonstration Pâtisserie et dédicaces de livres par Christophe FELDER - ancien chef pâtissier de l'hôtel de Crillon</p> <p><b>20 h 30</b> Dîner de gala Remise des prix du concours</p>	<p><b>Salle polyvalente De 9 h à 18 h</b></p> <p>Salon de la gastronomie du Terroir Animations et ateliers sur le chocolat</p> <p>Dégustations Point "cho" pour consommer à toute heure salé, sucré, chaud, froid ....</p> <p>et toute la matinée</p> <p>Présence des chocolatiers sur le marché municipal "La route du chocolat"</p> <p>et</p> <p>Jeu et tombola "Suivez LOLO CACAO"</p> <p><b>A partir 14 h</b></p> <p>Démonstration de sculpture en chocolat Par Olivier Bajard et Frédéric Torres</p>	<p>Animations scolaires</p> <p>Présence d'Olivier Bajard et Frédéric Torres dans les classes de Saint Laurent pour des animations pédagogiques sur le thème du cacao et du chocolat</p> <p>Ateliers, dégustations, démonstrations découverte sensitive</p>	<p><b>Salle Marinade Foyer rural 20 h 30</b></p> <p>Conférence sur le chocolat</p> <p>Origine, histoire, effets thérapeutiques, Approche de l'économie du cacao</p>	<p><b>Salle Marinade Foyer rural 19 h 30</b></p> <p>Démonstration de cuisine au chocolat par un chef de la région</p> <p>Dégustation mets et vins de la région</p>	<p><b>9 h 30</b> Grand jeu de piste: Trouvez les œufs en chocolat</p> <p><b>12 h 00</b> Remise des prix de la tombola Rendu du prix littéraire</p> <p><b>13 h 00</b> Déjeuner de l'UCAL (Union des commerçants et artisans laurentins) et Thé dansant l'après midi</p>



[Accueil](#)
[Concours](#)
[Programme](#)
[Candidats/Jury](#)
[Photos](#)
[Editions précédentes](#)
[Revue de presse](#)
[Contact](#)

<b>Chefs Cuisiniers</b>	<b>Journalistes</b>	<b>Heure de passage</b>
<b>Lovan THON</b> Restaurant Le Dragon Perpignan	<b>TONTON JO</b> Semaine du Roussillon	<b>9 h 15</b>
<b>Alphonse MASO</b> Restaurant Les Martinets Amélie les Bains	<b>Pere MANZANARES</b> Radio Arrels	<b>9 h 30</b>
<b>Jean-Raymond CHICO</b> Restaurant L'Eucalyptus Perpignan	<b>Jean-louis DOLSA</b> Sud Radio	<b>9 h 45</b>
<b>Bruno ARNOUX</b> Casino Le LYDIA Barcares	<b>Antoine GASQUEZ</b> La semaine du Roussillon	<b>10 h 00</b>
<b>Jean-Claude MOURLANE</b> Restaurant Le Neptune Collioure	<b>Bernard RIEU</b> Terres Catalanes	<b>10 h 15</b>
<b>Eric PACCIANUS</b> La Table Cérétane Céret	<b>Christine THOMAS</b> Journaliste Indépendante	<b>14 h 30</b>
<b>Christian SEGUI</b> Traiteur Ponteilla	<b>J. GRANAROLO</b> Revue Sud-Est	<b>14 h 45</b>
<b>André BONNAURE</b> Restaurant Galligans Gérone	<b>Josep BLASI</b> Catalunya-Radio	<b>15 h 00</b>
<b>Bart THOELEN</b> Restaurant Les Palmiers Laroque des Albères	<b>Elisabeth BADINIER</b> France Bleu Roussillon	<b>15 h 15</b>

### **JURY**

#### **Fernand SIRE**

Maire Saint Laurent de la Salanque et Conseiller Général

#### **Bernard BARTRINA**

Société Perpignanaise du Froid

#### **Jean CODOGNES**

Conseiller Général

#### **Jean Baptiste BELLES**

Slow Food Roussillon

#### **Joséphine BLAD**

Cave BYRRH

#### **Danièle GALES**

Présidente Amicale Hotellerie

**Franck SEURET**  
Restaurant Le Clos du Lys

**Philippe ROUAH**  
L' INDEPENDANT

**15 h 30**



## “ Les Toqués à Plumes ”

[Réglement](#)

[Organisation](#)

La Ville de Saint Laurent de la Salanque organise dans le cadre de la Semaine du Goût, une manifestation autour de la gastronomie .

Cette opération est unique dans notre commune, notre département, notre région.

“ Toqués à plumes ” , c’est son nom, conviera à cette période d’Octobre, les journalistes épicuriens de la presse écrite, radio et audiovisuelle à un concours culinaire, chacun d’entre eux étant secondé et parrainé par un chef-cuisinier de son choix.

### *Protocole du concours :*

- Réaliser un plat à base de produits du terroir catalan.
- La ville de Saint-Laurent de la Salanque accueillera chaque année ce concours.

### *Objectifs :*

Créer une manifestation culinaire de haut niveau à laquelle le public est convié et au cours de laquelle il peut approcher et échanger avec des grands chef.

Valoriser les produits de notre terroir,

Découverte des 4 saveurs.

Parler de cuisine (gastronomique) autour d’un concours d’une façon différente.



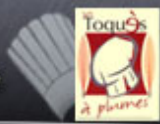


Retrouvez ci dessous en format PDF la composition des équipes et jurys précédents :

- [Toqués à plumes 2001](#)
- [Toqués à plumes 2002](#)
- [Toqués à plumes 2003](#)
- [Toqués à plumes 2004](#)







## Galerie de Photos de la 4ème édition des Toqués à plumes (2004)



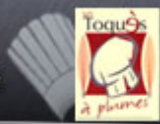
[Candidats](#)



[Plats des équipes](#)



[Jury/divers](#)



## Equipes

## Plats

## Jury-divers

### EQUIPES 2004



*Bruno Arnoux  
Didier Ponslet*



*Bruno Arnoux  
Didier Ponslet*



*Jean-Raymond Chico  
Jean-Louis Dolsa*



*Jean-Raymond Chico  
Jean-Louis Dolsa*



*Alain Delprat  
Martial Mehr*



*Alain Delprat  
Martial Mehr*



*Michel Galan - Stephanos Katsenis  
- Pierre louis Marin*



*Michel Galan  
Stephanos Katsenis*



*Pierre louis Marin  
Bernard Rous*



*Pierre louis Marin  
Bernard Rous*



*Pere Manzanares*



*Pere Manzanares  
Denis Visellach*



*Franck Seguret  
Philippe Rouah*



*Franck Seguret  
Philippe Rouah*



*Alain Wanneph  
Stéphane Ratineau*



*Alain Wanneph  
Stéphane Ratineau*



*Denis Mazan  
Bernard Rieu*



*Denis Mazan  
Bernard Rieu*



*Thone Lovan  
Tonton jo*



*Evelyne Ramelet  
Bart Thoelen*



Retrouvez ci dessous en format PDF les articles parus dans la presse pour chaque édition des "Toqués à plumes" (patientez pour le téléchargement chaque fichier pèse environ 4 MO), ainsi que le communiqué de presse et les articles parus pour cette édition 2005:

[Télécharger le dossier de presse complet en version PDF](#)

[Télécharger l'affiche de la semaine gourmande en PDF](#)

Communiqué de presse édition 2005 :

Version française :

- [Version PDF](#)
- [Version word](#)

Version catalane :

- [Version PDF](#)
- [Version word](#)

Article de presse pour l'édition 2004 :

- [Indépendant du dimanche 10 octobre 2004](#)
- [Indépendant du mercredi 29 septembre 2004](#)
- [La Semaine du Roussillon](#)
- [L'Echo Laurentin](#)

Anciennes éditions :

[Toqués à plumes 2001](#)

[Toqués à plumes 2002](#)

[Toqués à plumes 2003](#)

Divers :

[Article paru dans Reflets Méditerranée](#)

Jean Cuvelier au SIRHA de Lyon en janvier 2005





## Pour tous renseignements :

Mairie de Saint Laurent de la Salanque  
Jean André Cuvelier  
Tél : 04 68 28 00 30  
Portable : 06 08 75 33 46

