

BRETENOUX / BIARS

UNE PREMIÈRE MONDIALE DANS LE LOT

1er Championnat du monde de Plancha : la fête de la convivialité

**DIMANCHE
12
SEPTEMBRE
2004**

Château
de Castelnau
Prudhomat
Bretenoux (Lot)

GASTRONOMIE. Le 12 septembre 2004, le château de Castelnau à Prudhomat a accueilli le tout premier Championnat du monde de Plancha. Une journée de passion, de partage et de bonne humeur autour d'une cuisine simple et savoureuse.

L'idée pouvait sembler audacieuse. Elle s'est pourtant imposée comme une évidence dès les premières heures de la manifestation. Dans un décor exceptionnel, concurrents, visiteurs, partenaires et bénévoles ont partagé une journée placée sous le signe de la convivialité, de l'innovation culinaire et de l'art de vivre.

UNE PREMIÈRE COURONNÉE DE SUCCÈS

Organisé par « À la Plancha », en partenariat avec le Pays de Bretenoux et de nombreux sponsors, ce championnat a réuni des équipes venues de toute la France, prêtes à sublimer des produits du terroir à la plancha. Le public, nombreux, a profité d'animations, de démonstrations et de dégustations tout au long de la journée.

DON QUICHOTTE ET SANCHO PLANCHA

Parrainés par Don Quichotte et Sancho Plancha, héros gourmands et truculents, les cuisiniers ont rivalisé de créativité pour séduire un jury exigeant, présidé par des chefs et professionnels reconnus.

DES PRODUITS LOCAUX À L'HONNEUR

Viandes, légumes, fromages, épices... les produits du Lot ont été les véritables stars de cette compétition placée sous le signe de la convivialité et du goût.



Des équipes passionnées et chaleureuses.

La cuisson à la plancha : authenticité et saveurs.

PALMARÈS 2004

1^{er} prix Yves Preuss (La Latina)
2^e prix MM. Ginieste et Boyer
3^e prix À la Plancha

Un grand bravo à tous les participants et rendez-vous pour la prochaine édition !



Concurrents, organisateurs et partenaires réunis pour une journée mémorable.

A LA PLANCHA



L'association La Cocina à La Plancha

L'affiche inspirée de Don Quijote et Sancho Plancha est devenue l'emblème de cette première édition mondiale organisée à Castelnau-Bretenoux.

LES CABÉCOUS DONNENT LE TON

Une fête populaire à l'ombre du château



Les Cabécous de Souillac ont accompagné les épreuves tout au long de la journée.

Bien avant l'annonce des résultats, les visiteurs avaient déjà trouvé le rythme de la journée. Les premières notes de la banda de Souillac, Les Cabécous, ont rapidement envahi les jardins du château.

Entre deux épreuves culinaires, les musiciens ont accompagné les déambulations du public et créé cette atmosphère si particulière qui fait le succès des grandes fêtes du Sud-Ouest.

Partout, les conversations se mêlent aux éclats de rire. Les odeurs de cuisson attirent les curieux tandis que les enfants découvrent les animations proposées tout au long de la journée.

Dans ce décor médiéval chargé d'histoire, le personnage de Don Quichote, symbole choisi par les organisateurs, semble veiller sur la manifestation. Comme le célèbre chevalier de Cervantès, les pionniers de la plancha ont osé croire à une idée nouvelle.

LES ANIMATIONS

Mais ce championnat n'était pas seulement une compétition. Il constituait avant tout une fête populaire, fidèle à l'esprit du Sud-Ouest, où gastronomie, musique et rencontres se sont naturellement mêlées.

Date : 12 septembre 2004 Lieu : Château de Castelnaud-Bretenoux

Discipline : Cuisine à la plancha Animation : Les Cabécous de Souillac

Public : Plusieurs centaines de visiteurs



Musiciens, visiteurs et personnages inspirés de Don Quichotte réunis devant le château.



Une ambiance festive et familiale qui a marqué cette première édition.

Notre reporter au coeur du premier Championnat du Monde de la Cuisine à la Plancha.

Entre dégustations gourmandes, balades en Harley-Davidson et baptêmes de l'air en hélicoptère, chacun trouve sa place dans une fête qui dépasse largement le cadre d'un simple concours culinaire.



REPORTAGE

Journées Championnat du monde 2004 de la plancha

Castelnaud Bretenoux (46)

L'art de la plancha
à l'honneur dans le Lot

Castelnaud Bretenoux a accueilli en 2004 les Journées du Championnat du monde de la plancha, un rendez-vous gourmand et convivial qui a réuni les meilleurs spécialistes de cette cuisson venue du Sud.

Pendant deux jours, la bastide du Lot s'est animée autour de démonstrations, de dégustations et de concours où créativité et savoir-faire étaient à l'honneur.

Une fête populaire qui met en lumière le terroir, la convivialité et l'art de vivre à la plancha.

Photos et résultats en pages intérieures.

LA DÉPÊCHE DU MIDI – ÉDITION LOT – ÉTÉ 2004

LES MAÎTRES GRILLARDINS ENTRENT EN SCÈNE

Concentration, savoir-faire et passion



Derrière chaque plancha se cache une histoire, une expérience et parfois quelques secrets jalousement conservés. Tout au long de la journée, les concurrents ont démontré leur maîtrise de la cuisson à haute température.

Chaque geste compte. La préparation des produits, la gestion de la chaleur, le timing des cuissons et la présentation finale font partie intégrante de l'évaluation. Sous l'oeil attentif du jury, les candidats rivalisent d'ingéniosité.

Notre reporter a suivi au plus près cette compétition originale. Ce qui frappe immédiatement, c'est l'atmosphère qui règne entre les participants. Ici, l'esprit de partage prend souvent le pas sur la rivalité.

L'épreuve libre permet finalement à chacun de dévoiler sa personnalité culinaire. Les créations présentées témoignent d'une remarquable diversité d'approches et confirment tout le potentiel de la cuisine à la plancha.



Concentration maximale avant la présentation au jury.

LES ÉPREUVES

- Maîtrise de la cuisson
- Présentation
- Créativité
- Valorisation des produits
- Épreuve libre

Autour des planchas chauffées à blanc, les candidats ont démontré que cette méthode de cuisson permettait bien davantage que de simples grillades. Viandes, poissons, légumes et tapas ont révélé toute la richesse d'une cuisine généreuse, rapide et respectueuse des produits.



Le public découvre les techniques de cuisson à la plancha.

L'HEURE DES RÉCOMPENSES

Des trophées pour conclure une journée historique



La remise des récompenses sous les applaudissements du public.

Lorsque les dernières cuissons s'achèvent et que les notes de musique s'éloignent peu à peu, vient le moment attendu de la remise des prix. Sous les applaudissements du public, les lauréats rejoignent l'estrade.

Au-delà des distinctions, chacun mesure le caractère exceptionnel de cette aventure collective. Organisateurs, bénévoles, partenaires et concurrents ont participé à l'écriture d'une page originale de l'histoire gastronomique locale.

La Cocina a la plancha



Photo souvenir des organisateurs, partenaires et participants.



PALMARÈS 2004

- 1er Prix
Yves Preuss
- 2e Prix
Le Latino
(Jean-Claude Coulon)
- 3e Prix
MM. Gineste et Boyer

Les lauréats de cette première édition mondiale.

REMERCIEMENTS

Cette première édition n'aurait pu voir le jour sans l'engagement des bénévoles, des partenaires, des membres du jury, des Cabécous de Souillac et de l'ensemble des participants. Les organisateurs adressent leurs plus sincères remerciements à tous ceux qui ont contribué au succès de cette manifestation.

PARTENAIRES

A La Plancha • Passion des Jardins • TAKA • Bricorama • Radio France • Banque Populaire • La Quercynoise • Pays de Bretenoux • Shopi Saint-Céré • Destrel S.A.S. • Dialogues Gourmands