

51^{ÈME}

LE TAITTINGER

PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL

*51^{ème} PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL LE TAITTINGER,
UNE ÉDITION EXCEPTIONNELLE, SOUS LA PRÉSIDENTIE
D'EMMANUEL RENAUT, Flocons de Sel 3 étoiles Michelin*

ÉDITION 2017 – LUNDI 20 NOVEMBRE 2017

Lundi 20 novembre 2017, 6h30, il est temps pour les huit candidats de se lancer dans la 51^{ème} édition du Prix Culinaire International Le Taittinger.

C'est une fois de plus au sein de la célèbre Ecole Ferrandi (Paris VI^{ème}) que s'est déroulée la compétition. Comme chaque année, l'huissier procède au tirage au sort des commis qui auront la lourde tâche d'assister les jeunes chefs pendant ces heures décisives.

C'est avec bienveillance que le Directeur de l'Ecole Ferrandi, Bruno de Monte, veille à ce que ses équipes soient à la hauteur de leur réputation et de l'enjeu de la compétition.

Le thème du concours est le suivant : « Gibier à poils accompagné d'une sauce ou d'un jus dans une saucière et de trois garnitures : une garniture à base de pommes de terre, une garniture à base de potimarron et châtaignes et une garniture libre ». La veille, lors d'un tirage au sort effectué dans les règles de l'art sous contrôle d'un huissier, le Cerf a été désigné. Les candidats qui ne disposent que de quelques heures pour adapter leur recette ont également dû travailler sur la recette imposée suivante : « Interprétation de tartelettes aux coings et figues présentées sur assiettes décorées ».

Pour la cinquième année consécutive le Prix Culinaire est porté par Emmanuel Renaut qui, depuis 2013, préside le jury d'une main de maître. Chef du « Flocons de Sel », 3 étoiles au guide Michelin, il apporte généreusement son énergie et sa bienveillance à ce concours tout en veillant à l'équité entre les candidats des différentes maisons, renommées ou plus modestes. Il est épaulé dans cette mission par le comité d'organisation et le jury dont les membres, par leur parcours d'exception et leur professionnalisme, font figure d'exemple pour les candidats. Le Jury de cuisine regroupait quatre chefs : Bernard Leprince, Christian Née, « La Pyramide » 2 étoiles Michelin, Amandine Chaignot du « Rosewood Hotel London » et Lars Van Galen « Larnsnik » 1 étoile Michelin Pays-Bas.

Le Jury de dégustation réunissait quant à lui Marcel Ravin du « Monte Carlo Bay » 1 étoile Michelin, Michel Roth, du « Président Wilson » Genève, 1 étoile Michelin, Pierre Résimont de « l'Eau Vive » Belgique, 2 étoiles Michelin, Stéphane Decotterd, du « Pont de Brent » Suisse,

2 étoiles Michelin, Michel Roux, «Le Gavroche » Londres, 2 étoiles Michelin, Hiroshi Horita, du «Mange Tout » Tokyo, 1 étoile Michelin et Sonja Frushammer , 1 étoile Michelin. Sans oublier les chefs invités, Stéphanie Le Quellec, « Le Prince de Galles » Paris, 1 étoile Michelin, Christophe Bacquié, de « Monte Cristo » Le Castelet, 2 étoiles Michelin, Ulf Wagner, « Sjomagasinet » Göteborg Sweden, 1 étoile Michelin, Jonathan Zandbergen et Christophe Raoux, The Peninsula Paris.

Après ces heures de travail appliquées et un comptage des points sous contrôle d'huissier, la remise des Prix s'est déroulée dans le cadre somptueux du Peninsula Paris idéalement situé au cœur de la capitale à côté de la mythique place de l'Etoile.

Ce palace devenu en quelques années l'un des hauts lieux de la Gastronomie Française, véritable emblème de l'excellence et du savoir-faire, était l'endroit parfait pour ancrer le rêve de nos jeunes chefs. Le dîner, imaginé et conçu par le talentueux Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, illustre parfaitement le niveau recherché par chacun d'eux. La cérémonie a débuté par un discours engagé de Pierre-Emmanuel Taittinger qui a tenu à rappeler que la liberté devait être farouchement protégée, que les goûts, les envies des uns et des autres ne devaient en aucun être annihilés par des discours moralisateurs. Paroles largement applaudies par les représentants de blanc vêtus les plus farouches de l'excellence et de la démesure.

Amandine Chaignot, égérie lumineuse de la gastronomie, a révélé peu à peu le palmarès qui couronne cette année et pour la deuxième fois, l'esprit de transmission d'une grande maison suisse, l'Hôtel de Ville à Crissier. C'est au chef Tom Meyer que revient le trophée tant convoité. Dans ses yeux peut se lire l'émotion d'un enfant qui marcherait sur la lune pour la première fois sans y croire.

L'illustre prix accueille le plus jeune vainqueur de toute son histoire. A peine âgé de 24 ans, ce jeune homme aux traits purs avance avec incrédulité vers son destin, la lourde médaille à l'effigie de Pierre Taittinger autour du cou.

La famille Taittinger au grand complet était heureuse d'entourer ce moment rare.

Le second chef du palmarès 2017 est le Japonais Tomoaki Sakata de l'hôtel Intercontinental Tokyo Bay, tandis que la France complète la troisième marche de ce podium envié en la personne de Romain Masset du Restaurant Régis et Jacques Marcon.

Les cinq autres finalistes, Yohei Hosaka, Yohan Gerard , Sander Van Zantvliet, Matthias Walter et Tom Scade ont également réalisé des plats sensationnels et repartent avec le sentiment d'avoir tout donné.

Au menu servi par la merveilleuse équipe du Peninsula Paris sont venues se mêler les prestations vives et intenses des artistes . La comédienne Armelle a concocté une scène délicieusement comique.

La voix envoûtante de Molly Wagner, fille du chef suédois Ulf Wagner, a fait résonner quelques-uns des plus beaux classiques du jazz tandis que l'élégant Angel's Groove Quintet rythmait le ballet des plats et des cuvées.

Pour ce repas de fête, la Maison Taittinger avait réservé un millésime dont il ne reste plus que quelques bouteilles, un délicieux Brut Millésimé 2000, ainsi que sa cuvée d'exception, le Comtes de Champagne 2006, servie à la fois en Blanc de Blancs et en Rosé.

Cette soirée fut également l'occasion de décerner le prix des Cordons Bleus, rebaptisé Cooking Talent, à Laurence DUFFAUD. Pour ce dernier, Alexander Lohnerr, représentant de l'entreprise familiale Miele, a rappelé les valeurs partagées par les deux maisons, leur partenariat et mis en avant les gastronomes du quotidien.

Informations complémentaires – Prix Culinaire Le Taittinger

L'histoire du Prix est celle d'une rencontre entre le Champagne et les Chefs, entre une Famille et la Gastronomie. L'idée en est venue un soir de vendanges en 1966 lorsque Claude Taittinger Président de la Maison de Champagne accueille, au Château de la Marquetterie, Georges Prade, Commandeur de l'Ordre des Côteaux de Champagne. Les deux épicuriens évoquent leurs souvenirs, leur attachement pour la cuisine ramenée à ses saveurs naturelles, leurs craintes sur l'évolution de la gastronomie...

Ils décident alors de lancer un projet, celui d'un concours international gastronomique organisé et jugé par les professionnels pour couronner une cuisine associant le respect des règles classiques et une certaine créativité. Né d'un échange rêveur, ce Prix connaît une destinée prestigieuse. Très vite, les jeunes chefs couronnés deviennent les étoiles de la profession. Reconnus par leurs pairs, les portes du cercle très confidentiel des grands chefs s'ouvrent alors à eux grâce à l'intégrité et la difficulté de cette compétition. La transmission et le partage d'un savoir-faire précieux sont aujourd'hui plus que jamais au cœur des préoccupations de la famille qui anime ce prix.

GALERIE



Marion *ASAL*

Bureau de Presse *Pascale Venot*
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
01 53 53 41 24
masal@pascalevenot.com

CONTACT PRESSE