



# LE TAITTINGER

PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL

*POUR LA DEUXIÈME FOIS DEPUIS SA CRÉATION,  
LE VAINQUEUR DU PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL « LE TAITTINGER »  
EST UN CHEF JAPONAIS. KENICHIRO SEKIYA, DISCIPLE  
DE JOËL ROBUCHON, REMPORTE LE TROPHÉE DE CETTE 52<sup>ÈME</sup> FINALE.*

*Edition 2018 – Lundi 19 Novembre 2018*

Une édition émouvante sous la présidence exceptionnelle de JEAN-PAUL BOSTOEN, MOF lauréat du « Taittinger » en 2004, Chef de l'Auberge de l'III (Famille Haerbelin), 3 étoiles au guide Michelin depuis 50 ans.

Lundi 19 Novembre 2018, 6h30, les six candidats se lancent dans la 52ème édition du Prix Culinaire International « Le Taittinger ». C'est une fois de plus au sein de l'Ecole Ferrandi que se déroule la compétition.

Le thème du concours est cette année : « Turban de la mer accompagné d'une garniture à base d'artichaut et d'une garniture libre ». La veille, lors d'un tirage au sort effectué dans les règles de l'art sous contrôle d'un huissier, la sole est désignée. Les candidats qui n'ont eu que quelques heures pour adapter leur recette ont également dû travailler sur un exercice imposé ayant pour énoncé : « Entrée à base d'œuf de poule. » Ce thème composé par Emmanuel Renaut et les Chefs du Comité d'Organisation reflétait bien le haut niveau d'exigence du concours, à la fois par la technicité à déployer dans la réalisation du turban que par la prise de risque dans la réalisation d'un sujet d'apparence aussi simple que l'œuf.

Pour la sixième année, le Prix Culinaire est porté par Emmanuel Renaut qui, depuis 2013, préside le jury. Chef du « Flocons de Sel », 3 étoiles au guide Michelin, il apporte généreusement son énergie et son talent à ce concours tout en veillant à l'équité des chances entre les candidats des différentes maisons, grandes 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 dont l'exigence est de fait décuplée.

Exceptionnellement en Chine lors de la finale Internationale, Emmanuel Renaut a confié le soin de présider cette dernière à Jean-Paul Bostoën.

Le jury de Cuisine regroupait quatre chefs :

**Bernard Leprince**, MOF, lauréat du « Taittinger » en 1995.

**Benjamin Patissier**, Chef au restaurant La Pyramide à Vienne, MOF, 2 étoiles.

**Amandine Chaignot**, Chef privé.

**Lars Van Galen**, Chef du Larnsnik, 1 étoile, Pays-Bas.

Le Jury de dégustation réunissait quant à lui :

**Hiroshi Horita**, lauréat du « Taittinger » en 1984, Chef du Mange Tout à Tokyo, 1 étoile.

**Stéphane Décotterd**, Chef du Pont de Brent en Suisse, 2 étoiles.

**Michel Roux**, Chef du Gavroche à Londres, 2 étoiles.

**Pierre Orsi**, MOF, Chef du restaurant Pierre Orsi à Lyon.

**Jonathan Zandbergen**, lauréat du « Taittinger » en 2014, Chef du Restaurant Merlet à Schoorl, Pays-Bas, 1 étoile.

**Eric Briffard**, MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'école Le Cordon Bleu.

**Bruno Verjus**, Chef du restaurant Table à Paris, 1 étoile.

**Christophe Schmitt**, lauréat du « Taittinger » en 2012, Chef de L'Almandin à L'île de la Lagune, 1 étoile.

**Michel Comby**, lauréat du « Taittinger » en 1967.

Cette année, la finale a accueilli avec bonheur la participation, à titre de juré gastronome, du journaliste Périco Légasse. Ce dernier a, par la suite, animé la cérémonie entouré par la famille Taittinger au grand complet.

À l'issue de cette journée de travail et d'échanges culinaires passionnés, la remise des Prix ainsi que le dîner se sont déroulés au Lutetia.

Le magnifique palace signait ce soir encore l'expression la plus aboutie de ce luxe à la française, puisant son essence dans la relation humaine, la culture. Quelle joie pour la famille Taittinger de revenir dans ce lieu si cher où, il y a quelques années à peine, elle célébrait déjà l'excellence de la gastronomie française.

Après le discours de Pierre-Emmanuel Taittinger, Périco Légasse révélait peu à peu le palmarès et, pour la deuxième fois dans l'histoire du Prix, la victoire d'un candidat Japonais. Kenichiro Sekiya, Chef de cuisine de l'Atelier Robuchon à Tokyo, a été pendant longtemps le disciple de ce personnage légendaire de la gastronomie. Le jeune homme est partagé entre la joie d'être ainsi récompensé et l'émotion de pouvoir célébrer la mémoire de son maître, lui-même lauréat de ce prix en 1970. Le plus bel hommage qui puisse être rendu à Joël Robuchon !

Le second Chef récompensé est le candidat suisse Antony Maillet, second au Floris à Genève, 2 étoiles au guide Michelin. La troisième position est, quant à elle, attribuée au britannique Tom Scade, sous-chef du Ritz à Londres.

Les trois autres finalistes, Vivien Rouleaud, Simon Denis et Sander van Zantvleit, sont applaudis à leur tour pour la belle performance accomplie au cours de cette journée.

La cérémonie couronna également le lauréat 2018 du Prix Cooking Talent, Julien Loquet. Ce spécialiste de la statistique n'aurait sûrement jamais imaginé se retrouver parmi les plus grands chefs étoilés et recevoir cette reconnaissance pour une gastronomie de maison réalisée avec cœur. Comme a su le rappeler Gérard Marquoin, Président de la finale de ce concours réservé aux amateurs, la qualité première d'un bon cuisinier de maison est de vouloir faire plaisir à ceux qui partagent sa table. Rester simple et travailler les saveurs, tout un programme ! Ces valeurs furent approuvées sans réserve par les deux maisons partenaires, Miele que représentait Caroline Cornut, et Taittinger.

Puis vint le moment pour les invités de découvrir le délicieux menu du Chef Benjamin Brial, réalisé en accord avec les vins servis. La maison Taittinger leur a dévoilé un Brut Millésimé 2013

à l'énergie communicative. Lui succédèrent les somptueuses Cuvées Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2007 et Comtes de Champagne Rosé 2006. Cette soirée s'acheva sur la cuvée Nocturne, telle la promesse d'un épilogue joyeux.

*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](mailto:masal@pascalevenot.com)

CONTACT PRESSE