



# LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

Paris le 24 novembre 2020  
**LA 54ÈME ÉDITION DU  
PRIX CULINAIRE  
«LE TAITTINGER»  
REPORTE SA FINALE EN  
JANVIER 2022.**

C'est désormais acté, la Finale du célèbre Prix International de Cuisine d'Auteur - prévue initialement en janvier 2021 - est reportée au mois de janvier 2022. Les huit candidats, sélectionnés en amont cette année autour du thème, le bœuf, verront quant à eux leur candidature maintenue et concourront dans un peu plus d'un an dans les cuisines de la célèbre Ecole Ferrandi (Ecole française de gastronomie). Le Président du Prix, Emmanuel Renaut, Chef triplement étoilé du restaurant Le Flocon de Sel\*\*\*\*\* à Megève ainsi que les membres du jury seront également au rendez-vous.

« Le TAITTINGER, prix international de cuisine d'auteur, est une expérience qui ne peut pas se vivre virtuellement avec la consistance qu'on lui connaît, qu'on lui souhaite. Moment d'émulation et de partage entre différentes générations de grands chefs, nous voulions offrir aux gagnants des étapes nationales la même promesse que chaque année. C'est pourquoi au lieu de courir après les « fenêtres de tir autorisées » et d'annuler sans cesse pour les raisons que nous connaissons tous, nous avons décidé de prendre le temps qu'il faudra, pas plus d'un an, pour que la prochaine finale internationale se tienne dans les meilleures conditions, et donne aux candidats toutes les chances d'exprimer leur talent », explique Vitalie Taittinger, Présidente de la Maison de Champagne à l'initiative de l'évènement.

Organisé depuis plus de cinq décennies, ce mythique Prix Culinaire, qui a vu émerger les plus grands Chefs français (Régis Marcon, Michel Roth, Joël Robuchon ...), a pris un véritable tournant l'an dernier, plaçant désormais au cœur de la compétition un produit unique, à travailler librement par les candidats. Une seule règle immuable néanmoins : un seul candidat par pays est sélectionné pour la Finale Internationale, représentant son pays et sa culture.

« Le concours s'est à présent tourné vers une cuisine d'auteur, plus dans l'air du temps, et qui va permettre de faire briller de nouveaux talents par leur originalité d'exécution », explique son Président, le Chef Emmanuel Renaut.

Cette année, le sujet révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés est le bœuf.

Les 8 participants ont chacun remporté leur ticket gagnant pour la Finale dans leur pays respectif (Allemagne, Belgique, Japon, Suède, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse et France), autour d'une recette adaptée librement autour de ce produit. « Les chefs du Comité d'organisation ont choisi le bœuf car c'est une viande présente mondialement, ce qui garantit une équité entre les différents candidats, avec une grande variété de races, ce qui permet à chacun d'exprimer la particularité de la race de bœuf de son pays et ainsi de donner une singularité à son plat. C'est cette créativité que nous recherchons. » conclue le Chef Bernard Leprince, sacré en 1995.



**LISTE DES CANDIDATS  
POUR LA FINALE INTERNATIONALE  
EN JANVIER 2022**

**Deepak Mallya**

*Royaume-Uni / The Ritz Hôtel à Londres  
1 étoile au guide Michelin*

**Tristan Martin**

*Belgique / Château de Grandvoir à Neufchâteau*

**Ryo Horiuchi**

*Japon / Esterre by Alain Ducasse Palace Hotel à Tokyo*

**Louis Gachet**

*France / La Chèvre d'Or à Eze  
2 étoiles au guide Michelin*

**Maximilian Kindel**

*Allemagne / Facil à Berlin  
2 étoiles au guide Michelin*

**Victor Moriez**

*Suisse / Hôtel de Ville à Crissier  
3 étoiles au guide Michelin*

**Louis Cespedes**

*Suède / Adam and Albin à Stockholm*

**Jan Smink**

*Pays-Bas / Smink à Wolvega*





CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*

A PROPOS DU PRIX

Site web officiel

<https://prixculinaire.taittinger.fr/fr/>

Compte Instagram du prix

[www.instagram.com/prixculinaire\\_taittinger/](http://www.instagram.com/prixculinaire_taittinger/)

Compte Instagram du Champagne Taittinger

[www.instagram.com/champagnetaittinger/](http://www.instagram.com/champagnetaittinger/)

CONTACT PRESSE / MARION ASAL

Bureau de presse Pascale Venot

[masal@pascalevenot.fr](mailto:masal@pascalevenot.fr)

06 49 48 95 25