



CHAMPAGNE TAITTINGER

Reims

TAITTINGER, 50^{ème} PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL LE TAITTINGER

UNE EDITION EXCEPTIONNELLE SOUS LA PRESIDENCE D'HONNEUR DE JOEL ROBUCHON

& LA PRESIDENCE D'EMMANUEL RENAUT

EDITION 2016 – MERCREDI 16 NOVEMBRE 2016

6H30 précises, tous les candidats sont rassemblés à l'école Ferrandi. L'huissier assiste comme chaque année au tirage au sort des commis, qui auront la lourde tâche d'assister les jeunes chefs pendant ces heures décisives.

Sous la houlette bienveillante de son directeur, Bruno de Monte, les équipes de la belle école s'affairent avec rigueur et gentillesse pour que ces 5 heures de concours se déroulent au mieux. Le Thème du concours, inspiré par celui choisi la toute première année du « Taittinger » fût le suivant: « Pour 8 personnes, Hommage à Michel Comby, premier lauréat du Prix Culinaire, sur l'esprit d'un Turbot à la Nantua ». Turbot de 3,5 kg, proportionné et reconstitué (sans tête), deux garnitures, l'une à base de poireaux, l'autre de céleri bouilli. Les candidats ont également travaillé sur la recette imposée de la Tarte à l'orange, l'interprétation restant libre.

Cette année encore, le jury fut magique. Composé de Chefs à la renommée mondiale, il participa sans aucun doute à l'excellent niveau des plats présentés. Présidé par Emmanuel Renaut, le jury regroupait 14 chefs de différentes nationalités : Jean-Paul Bostoen de L'Auberge de l'III, Michel Roth du Président Wilson à Genève, Pierre Résimont de l'Eau Vive en Belgique, Stéphane Decotterd du Pont de Brent en Suisse, Michel Roux du Gavroche à Londres, Hiroshi Hojita du Mange Tout à Tokyo, Gérard Boyer ancien chef des Crayères, Régis Marcon de Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le Froid, Christian Le Squer du Georges V, Stéphanie Le Quellec du Prince de Galles à Paris, Guillaume Gommez chef de l'Elysée, Michel Comby, premier Lauréat du Prix, Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise à Reims et Ulf Wagner, Sjomagasinet Gothenborg en Suède.

Pour cette édition particulière du Prix le « Taittinger » il fallait un lieu d'une dimension exceptionnelle, capable d'incarner l'excellence, le plus haut niveau du savoir-faire, le talent. La remise des prix a eu lieu sur le carré des cariatides de l'Opéra Garnier présentée avec grâce par Amandine Chaignot, Chef du Rosewood à Londres, rare femme à avoir tenté le « Taittinger ».

Cette année la victoire revint au chef Français Julien Richard. Premier sous-chef des cuisines de l'Île des Embiez, il a réalisé un plat à la beauté époustouflante, au goût parfait. Il remporte ainsi la victoire avec une large avance. Quel plaisir d'entendre les exclamations du jury à la présentation de ce magnifique Turbot! La recette imposée fut elle aussi à la hauteur de cette place. La médaille du Taittinger lui fut remise par Paul Belmondo, petit fils du sculpteur qui en fut l'auteur il y a 50 ans. La cérémonie s'acheva dans l'émotion, au cœur d'un parterre de chefs éblouissants, parmi lesquels 35 lauréats du Prix Culinaire, Michel Comby premier lauréat et Joël Robuchon vainqueur en 1970. La famille Taittinger, représentée par Pierre-Emmanuel, Vitalie et Clovis Taittinger, était heureuse d'entourer ce moment rare.

Le second chef du palmarès 2016 est Nicolas Hensinger de la Taverne du Mont d'Arbois à Megève, tandis que le Japon complète une fois de plus les trois marches enviées de ce podium en la personne de Kenji Yoshimoto de l'hôtel Intercontinental Tokyo Bay.

Les quatre autres finalistes, Keng Vichianrat pour la Hollande, Damien Facile pour la Suisse, Rajkumar Holus pour la Grande-Bretagne et Xavier Bernes pour la Belgique ont eux aussi réalisé des plats sensationnels et repartent avec le sentiment d'avoir tout donné.

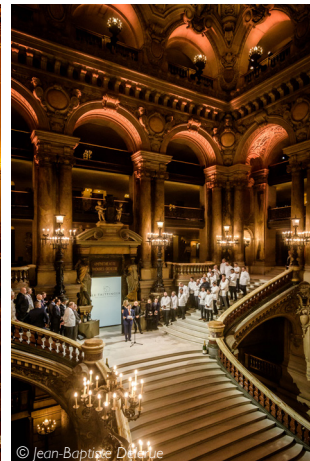
Le dîner de Gala, préparé par Potel & Chabot et signé par 4 lauréats du prix (Régis Marcon, Joël Robuchon, Jérémy Desbraux et Jonathan Zandbergen) se déroula dans le grand foyer, étincelant de beauté.

A la gastronomie sont venues se joindre les voix talentueuses d'artistes choisies avec cœur. Elles ont su apporter à ce moment enchanté un rythme tendre porté par des mélodies issues des plus grands thèmes amoureux des répertoires lyriques et populaires. Enfin, Les Comtes de Champagne Blanc de Blancs et Rosé 2006, année du rachat du champagne Taittinger par Pierre-Emmanuel Taittinger, sont venus compléter cette palette de saveurs.

Pour partir sur Cinquante prochaines années de grande Gastronomie, il fallait un élan. Il fut sans aucun doute donné par cette journée exceptionnelle.

Pour clore cette somptueuse fête, un livre qui retrace l'aventure humaine de ce Prix destiné aux chefs, fut distribué en avant-première à chacun des convives. Il raconte comment cinquante hommes ont reçu un jour cette récompense rare.

GALERIE



MARION ASAL

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

CONTACT PRESSE