



LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

1

LAURÉAT DU PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR «LE TAITTINGER» / 55^{ÈME} ÉDITION UN VAINQUEUR POUR LES PAYS BAS.

JAN SMINK / PAYS BAS

«Smink» à Wolwega

Pour sa troisième et dernière participation, Jan venait avec une détermination à toute épreuve afin de rejoindre le cercle des gagnants récents de son pays : Lars Van Galen et Jonathan Zandbergen qui ont gagné le Prix Taittinger respectivement en 2011 et 2014.

Propriétaire de son restaurant au Nord des Pays-Bas et resté très attaché à ses origines paysannes, Jan habite et travaille proche de la ferme de ses parents qui élèvent des vaches laitières. Il aurait pu reprendre la ferme familiale mais cela a été le choix de son frère cadet. Jan a très tôt su qu'il serait Chef et garde un fort attachement à ses racines, il aime travailler les produits locaux et les dérivés du lait comme le colostrum.

<https://youtu.be/8yaeqxnwW0c>



RECETTE

Filet de porc à la truffe cuit en brioche
Peau croustillante au shii take
Sauce porc & ail soufflé, boudin noir, pomme
Terrine au céleri-rave et jambon

LA 55EME ÉDITION
DE LA FINALE
DU PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR
S'EST DÉROULÉE À L'AUBE
DANS LES CUISINES DE L'ÉCOLE
«LE CORDON BLEU» DE LONDRES

Cette année le sujet, révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés, est le porc. Les huit candidats sélectionnés pour la Finale avaient donc cette année une recette libre à exécuter, leur laissant ainsi un champ de création totale, indépendant des règles apprises tout au long de leur parcours. Ils ont eu quelques heures pour réaliser un plat autour du **cochon**. Chaque chef a ainsi pu laisser libre cours à son imagination, sa culture et ses inspirations pour créer un plat qui lui ressemble.



L'émotion ressentie à la dégustation du plat du vainqueur n'est pas étrangère à son succès, même si, pour gravir la plus haute marche du podium, il fallait affronter la seconde épreuve avec autant de talent. Appelée « recette imposée », la deuxième facette du concours a été dévoilée aux candidats la veille au soir de la Finale. Les jeunes compétiteurs ont disposé d'une nuit pour imaginer une recette dont l'intitulé était « potage de légumes ou soupe ou consommé sans protéines animales ».

JAN SMINK aura su appréhender avec habileté l'exigence de ces deux sujets.



2 EN DEUXIÈME POSITION, LE JAPON



HIROFUMI KANBE / JAPAN

Prunier à Tokyo
1 étoile Michelin

Le restaurant « Prunier » au Japon est fidèle à notre concours en proposant régulièrement des candidats. Hirofumi y travaille depuis longtemps et l'un de ses collègues avait déjà participé au concours. Il a pris la relève cette année en remportant la sélection japonaise. Meticuleux, c'est au bout de très nombreux essais qu'il a mis au point sa recette. Exigeant et persévérant, il souhaite que son plat soit absolument délicieux. Il possède toute l'abnégation qu'on imagine chez un Chef japonais. Il recherche la perfection dans son plat sans chercher à se mettre en avant. Il veut rester au service de son restaurant, de son Chef et avant tout satisfaire ses clients. Son restaurant « Prunier » vient de décrocher 1 étoile au Michelin, prenons donc cette récompense comme un signe de chance pour Hirofumi.

<https://youtu.be/4wDjymh5nog>

3 UNE 3ÈME PLACE POUR LE CANDIDAT FRANCAIS



ALEXANDRE VUILLIN / FRANCE

La Pyramide à Vienne/ 2 étoiles Michelin

Issue d'un milieu de restaurateurs, Alexandre poursuit une scolarité classique jusqu'à la Seconde mais le travail de la main lui manque, il change donc d'orientation pour retrouver ses racines familiales.

Il travaille aujourd'hui au sein du berceau de la gastronomie française : la région lyonnaise, et plus particulièrement dans une véritable institution « La Pyramide ».

Premier restaurant à détenir 3 étoiles, dirigé alors par Fernand Point, ami de Pierre Taittinger. « La Pyramide » a formé les plus grands chefs : Paul Bocuse, les frères Troisgros, les Haerberlin. Aujourd'hui, Patrick Henriroux dirige ce restaurant et a conservé cette tradition de la formation des jeunes Chefs. Alexandre se retrouve ainsi entre de bonnes mains et appuyé par ces prestigieux aînés !

Temple de la gourmandise, le produit est sublimé et les saisons respectées. Il apporte sa touche en cherchant les meilleures associations de produits afin de toujours surprendre les clients et espère bien se retrouver sur le podium en bonne place pour sa première participation !

<https://youtu.be/YsVRdnp06HI>

**CANDIDATS DE
LA 55EME ÉDITION DE LA FINALE
DU PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR**

Paul Burgalières
Royaume-Uni / L'enclume à Cumbria
3 étoiles au guide Michelin

Nicolas Tournay
Belgique / Le Mont à Gourmet à Courcelles

Hirofumi Kanbe
Japon / Prunier à Tokyo

Miguel Valeiro
Suisse / Maison Wenger à Noirmont
2 étoiles au guide Michelin

Claudette Zepeda
USA / Vaga à San Diego

Alexandre Vuillin
France / La Pyramide à Vienne
2 étoiles au guide Michelin

Désirée Jaks
Suède / Spesso à Stockholm

Jan Smink
Pays-Bas / Smink à Wolvega

«LE TAITTINGER», 55ÈME PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

Créé en 1967, le Prix Culinaire « Le Taittinger » a toujours eu pour essence et vocation de préserver le patrimoine gastronomique français en assurant la transmission du savoir-faire auprès de la jeune génération de Chefs. Lancé par Claude Taittinger en hommage à son père, Pierre Taittinger, Fondateur de la maison de Champagne éponyme, le Prix a accompagné des générations de Chefs. Fidèle gardien de cette tradition culinaire, il s'est toujours donné pour mission d'exiger un haut niveau de technicité s'appuyant sur la conviction qu'une fois cette qualité acquise, les Chefs peuvent se permettre d'aller aussi loin qu'ils le désirent. Reconnu par la profession, « le Taittinger » se distingue par son exigence et sa probité. Souvent appelé « l' Everest de la gastronomie », sa difficulté représente un tremplin pour les lauréats et leur permet d'accéder à une vraie notoriété. Ils gagnent le respect de leurs pairs. Plusieurs d'entre eux deviennent des personnages de légende, imprégnant durablement l'histoire et le patrimoine par leur créativité et leur technique : Joël Robuchon, Michel Roth, Bernard Leprince, Régis Marcon. Ces étoiles de l'histoire française ont tous foulé un jour la première marche de ce podium très disputé.

Au sein de la maison Taittinger, nous sommes très fiers de porter ce Prix depuis tant d'années. Parce que nous voulons plus que jamais servir les Chefs à travers lui, nous avons décidé de lui donner un nouvel élan. Si les traditions persistent, l'évolution de la société dans laquelle elles s'inscrivent est réelle. En cinquante ans, la gastronomie s'est redéfinie au travers des voyages et des produits. Les chefs ont eux-mêmes aboli les frontières culturelles et prennent plaisir à se renouveler au travers d'influences variées. Le bagage technique est plus que jamais le socle de leur carrière, mais, la quête de sens, de singularité sont essentielles lorsqu'ils visent le sommet. Ils éprouvent cette nécessité d'aller vers ce qu'ils sont et puisent pour cela dans leur culture, leurs racines, leur histoire. Mettre l'âme du chef au coeur de la compétition est le pas que veulent franchir le Comité d'Organisation et la famille Taittinger.

La refonte du Prix a eu pour but de faire émerger une cuisine d'auteur, grâce à des chefs qui s'appuient sur la tradition tout en la projetant dans un univers personnel et contemporain. Un espace plus important sera désormais donné au produit. Sujet du thème, il retrouve ainsi la place qu'il occupe dans la cuisine aujourd'hui. Issu d'un savoir-faire et d'une conscience aigüe de l'environnement, il est parfois traité comme un met à part entière. La recherche de son goût prend une importance indéniable dans l'écriture des Chefs. À ce titre, il est légitime de lui rendre hommage.

**EMMANUEL RENAUT
PRÉSIDENT
PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR
«LE TAITTINGER»**

Rebaptisé Prix International de Cuisine d'Auteur, le célèbre Prix Taittinger lancé il y a 55 ans revisite les règles qui l'ont jusqu'à présent régies. Ce prix est porté par Emmanuel Renaut qui, depuis 2013, préside le Jury. Il est le Chef du « Flocons de Sel », 3 étoiles au guide Michelin et apporte généreusement son énergie et son talent à ce concours tout en veillant à l'équité des chances entre les candidats. 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.



En 1967, les Frères Roux ouvrent à Londres « Le Gavroche » qui deviendra une adresse légendaire. Bastion de la gastronomie française, ce restaurant devient rapidement une institution internationale et les Roux s'établissent comme une famille incontournable dans le royaume de la gastronomie au même titre que Bocuse ou Haeberlin.

Premier restaurant anglais à détenir 3 étoiles au Michelin, le Gavroche accumule les références gastronomiques internationales. Restaurant pionnier à Londres, cet établissement deviendra un lieu de formation pour toutes les générations de Chefs suivantes. Gordon Ramsay et Paul Rankin sont deux exemples parmi tant d'autres de Chefs qui ont appris leur base au Gavroche avant de suivre leur propre voie.

Cette année, pour la première fois, la finale internationale se déroule hors de France et nous sommes honorés que Michel ROUX en soit le Président d'honneur.

Il dirige aujourd'hui Le Gavroche avec cette même exigence qu'au début, cette même attention du détail. Président du Taittinger pour le Royaume-Uni depuis plusieurs années, Michel Roux a déjà conduit jusqu'à la finale internationale Charles Coulombeau, vainqueur du trophée en 2020.

MICHEL ROUX
PRESIDENT D'HONNEUR
DE LA 55ÈME EDITION DU
PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR
«LE TAITTINGER»



COMITÉ D'ORGANISATION

Emmanuel Renaut:
Président du Prix "Le Taittinger"
Chef du "Flocons de Sel" à Megève, 3 étoiles Michelin

Eric Briffard:
Meilleur Ouvrier de France,
Directeur de l'Institut des arts culinaires, Le Cordon bleu' à Paris

Amandine Chaignot:
Cheffe du restaurant "Pouliche" à Paris.

Michel Comby:
1st gagnant du prix "Le Taittinger"

Bruno De Monte:
Délégué général du GNI

Pascal Grière:
Meilleur Ouvrier de France, Chef du Sénat.

Bernard Leprince:
Gagnant du Prix "Le Taittinger" en 1995,
Meilleur Ouvrier de France, Chef consultant.

Stéphanie Le Quellec:
Cheffe du restaurant "La Scène" à Paris
2 étoiles Michelin.

Philippe Mille:
Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'argent,
Chef at the "Les Crayères" restaurant, Reims, 2 Michelin stars.

Christian Millet:
Président de la Société des Cuisiniers de France.

Michel Roth:
Gagnant du prix "Le Taittinger" en 1985, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'or, Chef du restaurant "Bayview" à Genève, 1 étoile Michelin

Bruno Verjus:
Chef du restaurant "Table" à Paris,
2 étoiles Michelin

Tom Meyer:
Chef du restaurant "Granite" à Paris,
1 étoile Michelin.

Jonathan Zandbergen:
Chef du restaurant "Merlet" restaurant à Amsterdam,
1 étoile Michelin.

Jean- Pierre Redont:
Secrétaire général en charge de
l'organisation du Prix le « Taittinger ».

JURY CUISINE

Amandine Chaignot

Cheffe du restaurant "Pouliche" à Paris

Bernard Leprince

*Gagnant du Prix "Le Taittinger" en 1995,
Meilleur Ouvrier de France, Chef consultant.*

Kenichiro Sekiya

*Gagnant du 'Prix Taittinger' en 2018/ Atelier Robuchon
Tokyo*

JURY DE DÉGUSTATION

Dominique Crenn

*Présidente d'honneur / Atelier Crenn San Francisco
3 étoiles au guide Michelin*

Ryo Horiuchi

*Le Jardin Tokyo
3 étoiles au guide Michelin*

Éric Briffard

*Meilleur Ouvrier de France,
Directeur de 'l'Institut des arts culinaires, Le Cordon bleu' à Paris*

Mikael Kempf

*Restaurant 'Facil' à Berlin
2 étoiles Michelin*

Claude Bosi

*Restaurant 'Bibendum' à Londres
2 étoiles Michelin*

Andrew Pern

*Restaurant 'The Star Inn Harome' à Londres
1 étoile Michelin*

Mark Flannagan

*'The Royal Chef'
The Royal Household*

John Williams

*'The Ritz' à Londres
1 étoile Michelin*

THÈME LIBRE

Pour 8 personnes

Porc

RECETTE IMPOSÉE

Pour 8 personnes

Un potage de légumes ou une soupe ou un consommé sans protéines animales

LE PRODUCTEUR DE PORC:

Richard Vaughan

Huntsham Court Farm

Après une carrière couronnée de succès en devenant l'un des plus grands négociants de bœuf au Royaume-Uni, Richard Vaughan décide de revoir complètement sa façon de nourrir les Hommes. Il quitte cette course folle au plus bas prix pour se tourner vers une approche qualitative de la production de viande (bœuf, porc, mouton).

Installé dans les Midlands de l'Ouest, à la frontière du pays de Galles depuis 25 ans, Richard se lance alors dans l'élevage d'une race spécifique de porc : le middle white pork, une espèce britannique très rare. Populaire dans les années 30, cette race avait presque disparue, supplantée par le porc danois.

Le middle white pork est une race qui possède des qualités gustatives uniques, elle n'a pas connue d'hybridation. Richard Vaughan apporte évidemment un soin particulier à l'alimentation des cochons presque uniquement à base de paille et bien sûr ceux-ci se promènent à leur aise dans la ferme.

Il a alors l'ambition de produire une belle viande sur le même modèle que l'on produit un grand vin. Son projet est aujourd'hui réussi, fournissant un tiers des restaurants étoilés anglais et exportant en Asie pour les plus grandes tables.

Michel Roux qui travaille la viande des porcs de Richard Vaughan aime à dire :

« le middle white pork la peau la plus croustillante et sa graisse une saveur si particulière qui met si bien en avant cette viande fantastique ! »

www.huntsham.com

Facebook : Huntsham Farm

Rare Breed Meats

Instagram : huntsham_farm



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

A PROPOS DU PRIX

Site web officiel
<https://prixculinaire.taittinger.fr/fr/>

CONTACT PRESSE // BLANDINE SANSON

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT
6 RUE PAUL BAUDRY – 75008 PARIS
06 17 07 76 26

BLANDINE@PASCALEVENOT.FR