



# LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

**53<sup>eme</sup> EDITION . 2020**

# 1 LAURÉAT DU PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR «LE TAITTINGER» / ÉDITION 53. UN VAINQUEUR POUR L'ANGLETERRE.

[Charles Coulombeau](#) / Royaume-Uni  
*Gravetye Manor à Grinstead  
1 étoile au guide Michelin*

Ce landais de 27 ans travaille dans le superbe Gravetye Manor, en Angleterre depuis 2016. Fan de sport et compétiteur dans l'âme, Charles Coulombeau n'en est pas à son premier concours. Il a notamment participé à plusieurs compétitions gastronomiques comme le National Chef of the Year 2019 où il a terminé demi-finaliste. Sa formation est jalonnée de restaurants étoilés : la Maison Lameloise à Chagny, Les Prés d'Eugénie de Michel Guérard ou encore deux années chez Les Frères Ibarboure au Pays-basque. Formé à l'exigence de tous ces chefs illustres, Charles recherche aujourd'hui la même discipline au sein de sa cuisine où il est intraitable sur la qualité des produits. Son expérience dans ces différentes Maisons n'a fait que renforcer ses compétences et sa maîtrise des techniques en cuisine.



## Recette

*Saint-Jacques rôties,  
embeurrée de choux à la truffe noire.*

*Pressée de légumes, purée de trompettes  
et crumble de Saint-Jacques.*

*Millefeuille Saint Jacques-Truffe-Pomme de terre  
et choux.*

*Mousse de Saint-Jacques, céleri rôti  
et purée de courge butternut.*

*Saint-Jacques à la Villeroy.*

*Earl Grey Sauce.*

*Tuile au corail.*

*Paris le 28 janvier 2020*

**LA 53<sup>ème</sup> ÉDITION  
DE LA FINALE  
DU PRIX INTERNATIONAL  
DE CUISINE D'AUTEUR  
S'EST DÉROULÉE À L'AUBE  
DANS LES CUISINES  
DE L'ÉCOLE FERRANDI  
( PARIS 6<sup>ème</sup> ).**

Cette année, le thème principal du concours a pris un véritable tournant. Les nouvelles orientations données à ce mythique Prix Culinaire placent désormais au cœur de la compétition un produit unique, à travailler librement par les candidats.

Le sujet, révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés, est la Saint-Jacques.

Nul hasard dans le choix de ce produit noble, symbole de passage et de cheminement, savamment choisi par le Président du Prix, Emmanuel Renaut, Chef triplement étoilé du restaurant de l'hôtel Flocons de Sel\*\*\*\*\* à Megève.

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 de ce fruit savoureux pouvant se déguster de mille et une façons.

Chaque chef a ainsi pu laisser libre cours à son imagination, sa culture et ses inspirations pour créer un plat qui lui ressemble et totalement différent les uns des autres - une véritable richesse pour les membres du jury lors de la dégustation.

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 « Pithivier aux légumes de saison ».

Grand classique de la Gastronomie Française, ce plat se révèle extrêmement périlleux à réaliser. Pour certains des chefs, il s'agit même d'une première et là résidait tout l'objectif de ce défi : un grand chef ne se doit-il pas d'appréhender l'imprévu avec brio, assis sur un socle technique solide ? Les résultats sont parfois déroutants. Comme l'explique Emmanuel Renaut, « toute la difficulté du pithivier réside dans la cuisson de la pâte feuilletée qui renferme les précieux légumes ».

[Charles Coulombeau](#) aura su appréhender avec habileté l'exigence de ces deux sujets.



## 2 EN DEUXIÈME POSITION, LA FRANCE.



**Jérôme Jaegle** / France  
*L'Alchemille à Kaisersberg*  
*1 étoile au guide Michelin*

Jérôme est le chef de L'Alchemille à Kaisersberg. Ses étés passés avec son grand-père dans la campagne alsacienne ont marqué son attachement à la nature et à sa région. Après un parcours dans les plus belles Maisons et sa participation à plusieurs concours, c'est en Alsace qu'il est revenu ouvrir son restaurant récompensé d'une étoile Michelin au bout de 18 mois. Il puise son inspiration dans son jardin et son verger au plus proche de ses cuisines.

### Recette

*Gâteau de Saint-Jacques  
chou et truffe, quenelle de corial,  
topinambours, noisette, pomme de terre fondante  
au pied de cochon,  
barbes au champagne façon tripes  
et sabayon champagne*

## 3 UNE TROISIÈME PLACE POUR LE CANDIDAT HOLLANDAIS.

[Jan Smink](#) / Pays-Bas  
*Smink à Wolvega*

Jan, propriétaire de son restaurant au Nord des Pays-Bas, est resté très attaché à la qualité et à l'origine des produits qu'il utilise dans sa cuisine. Il affectionne particulièrement les produits laitiers et leur utilisation dans ses plats.

### Recette

*Pétoncles au céleri rave,  
topinambour, lardon et truffe*



**CANDIDATS DE  
LA 53EME ÉDITION  
DE LA FINALE  
DU PRIX INTERNATIONAL  
DE CUISINE D'AUTEUR**

**Charles Coulombeau**

*Royaume-Uni / Gravetye Manor à Grinstead  
1 étoile au guide Michelin*

**Robin Haquenne**

*Belgique / Rob's corner à Ciney*

**Ryuta Ichikawa**

*Japon / Hamamatsucho Kaikan à Tokyo*

**Jérôme Jaegle**

*France / L'Alchemille à Kaysersberg  
1 étoile 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*

**Magnus Santesson**

*Suède / Stadshuskallaren à Stockholm*

**Jan Smink**

*Pays-Bas / Smink à Wolvega*

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.

## UNE ANNÉE DE CHANGEMENT

Au sein de la maison Taittinger, nous sommes très fiers de porter ce Prix depuis tant d'années. Et, 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 cœur de la compétition est le pas que veulent franchir le Comité d'Organisation et la famille Taittinger. La refonte du Prix a 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 donné au produit. Sujet du thème, il retrouvera 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 53 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.



## COMITÉ D'ORGANISATION

**Emmanuel Renaut :**

*Président du prix*

**Eric Briffard :**

*MOF, Directeur de l'Ecole internationale des Cordons bleus.*

**Amandine Chaignot :**

*Cheffe du restaurant « Pouliche », à Paris.*

**Michel Comby :**

*1<sup>er</sup> lauréat du « Taittinger ».*

**Bruno De Monte :**

*Directeur de l'Ecole Ferrandi, à Paris.*

**Pascal Grière :**

*MOF, Chef du Sénat.*

**Jacques Lameloise :**

*Chef retraité du restaurant « Lameloise », à Chagny, 3 étoiles au guide Michelin.*

**Bernard Leprince :**

*Lauréat « Taittinger » en 1995, MOF, anciennement chef des chefs des restaurants Frères Blancs, Chef consultant pour Transgourmet.*

**Stéphanie Le Quellec :**

*Cheffe du restaurant « la Scène », à Paris, 2 étoiles au guide Michelin.*

**Philippe Mille :**

*MOF, Bocuse d'argent, Chef du restaurant « les Crayères », à Reims, 2 étoiles au guide Michelin.*

**Christian Millet :**

*Président de la Société des Cuisiniers de France.*

**Michel Roth :**

*lauréat « Taittinger » en 1985, MOF, Bocuse d'or, Chef du restaurant le « Bayview », à Genève, 1 étoile Michelin.*

**Bruno Verjus :**

*Chef du restaurant « Table », à Paris, 1 étoile Michelin.*

**Jean-Pierre Redont :**

*Secrétaire général en charge de l'organisation du Prix « le Taittinger ».*

Née en 1965 en Bretagne, aujourd'hui établie à San Francisco, elle est la première femme aux États-Unis à s'être vue décerner trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant l'Atelier Crenn. Son enfance est un mélange de culture Bretonne et d'ouverture au monde. Sa mère la connecte très tôt aux pratiques culinaires de l'Inde, de la Chine, du Vietnam ou encore du Japon. Elle débute sa carrière à l'âge de 21 ans à San Francisco sans même avoir fait d'école hôtelière. Jeremiah Tower (Stars) lui donne sa première chance. D'établissement en établissement, de pays en pays, elle acquiert vite la technique et dessine son destin de grand chef. En 2010, elle revient à San Francisco et ouvre son premier restaurant, l'Atelier Crenn. Elle y réinvente la cuisine traditionnelle française, avec un amour particulier pour les légumes et les fruits de mer. Elle obtient sa première étoile un an plus tard, puis sa seconde étoile en 2014. En 2015, elle crée Petit Crenn, proposant une carte basée sur la gastronomie bretonne. En 2016, elle est élue meilleure femme Chef du monde par le World's 50 Best restaurant award. Elle développe le Bar Crenn en 2018. Ce bar à vin rend hommage aux classiques de la gastronomie française. Elle y propose un choix de vigneron et domaines engagés dans des méthodes traditionnelles de viticulture où la priorité est donnée au soin de la terre.

**DOMINIQUE CRENN  
PRÉSIDENTE DU JURY  
DE LA FINALE  
INTERNATIONALE  
DU 53<sup>ème</sup> PRIX  
INTERNATIONAL  
DE CUISINE D'AUTEUR**



# JURY DE LA FINALE INTERNATIONALE

## Jury Cuisine

### **Amandine Chaignot**

*Pouliche Paris*

### **Philippe Mille**

*Les Crayères Reims*

*2 étoiles au guide Michelin*

### **Bernard Leprince**

*Chef consultant*

### **Jonathan Zandbergen**

*Chef restaurant Merlet Pays-Bas*

*1 étoile au guide Michelin*

## Jury International

### **Dominique Crenn**

*Présidente / Atelier Crenn*

*San Francisco 3 étoiles au guide Michelin*

### **Kenicho Sekiya**

*Gagnant 2018 / Atelier Robuchon Tokyo*

*2 étoiles au guide Michelin*

### **David Alves**

*Chef Executif Groupe Robuchon*

### **Sylvestre Wahid**

*Chef Sylvestre 2 étoiles au guide Michelin*

### **Eric Briffard**

*Chef Executif et Directeur*

*Ecole Cordon bleu*

### **Christophe Bacquié**

*Chef Le Castellet 3 étoiles au guide Michelin*

### **Jef Schuur**

*Chef Bij Jef Texel Pays Bas*

*1 étoile au guide Michelin*

### **Bruno Verjus**

*Table Paris 1 étoile au guide Michelin*

THÈME LIBRE

Pour 6 personnes

Saint-Jacques

RECETTE IMPOSÉE

Pour 6 personnes

Pithivier de racines d'hiver

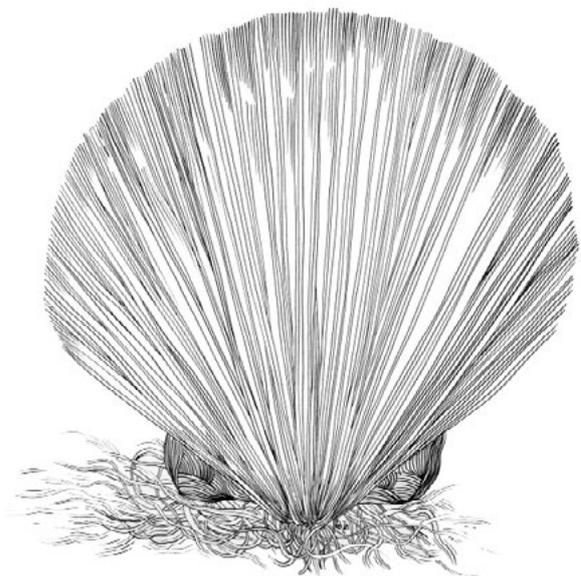
## LES PRODUCTEURS

**Le Delas -  
Domaine de Toury  
(Antoine et Laure Boucomont)**

Situé entre la Loire et l'Allier, le Domaine de Toury, propriété familiale vieille de 150 ans, allie luxe et campagne. Etendue sur plus de 70 hectares le Domaine cultive une centaine de variétés qui poussent en plein champ, fruit du souci constant de sélectionner les légumes les plus savoureux. Ni pesticides, ni fongicides, ni engrais chimiques ne viennent fragiliser le milieu préservé qu'Antoine Boucomont a voulu comme le jardin-potager des grands chefs

**Aquaprod -  
Producteur de Saint-Jacques  
(Renaud Sigrist)**

Producteur d'huîtres et de coquillages dans la baie de Quiberon et situé à la Trinité-sur-mer, la société de Renaud Sigrist, Aquaprod, est notamment fournisseur direct des plus grands restaurants de Paris (Le Bristol, le George V...).



# ANNEXE

## RÈGLEMENT DU PRIX

### MODALITÉS DE PARTICIPATION

Le candidat doit avoir entre 24 et 40 ans. Il doit travailler dans un restaurant et être dans la profession depuis 5 ans minimum. Le candidat quelle que soit sa nationalité doit se présenter dans le pays où il exerce.

S'il est sélectionné, il représente alors ce pays lors du concours international. Sont exclus :

- Les professeurs de Lycée ou Ecole hôtelière.
- Les candidats ayant participé 3 fois à la finale internationale.

Les dossiers doivent impérativement être envoyés au plus tard le 17 octobre 2019 à l'adresse indiquée en fin du dossier de sélection.

### PUBLICATION DU THÈME

Toutes les informations relatives à ce dernier se trouvent sur le site internet dédié au Prix International de Cuisine d'Auteur le « Taittinger » : [www.prixculinaire.taittinger.fr](http://www.prixculinaire.taittinger.fr)

### LE THÈME

Le Comité d'organisation, présidé par Emmanuel Renaut, choisit un produit qui est le même pour tous les pays participants. Il devient le Thème du Prix. Ce thème est disponible sur le site internet du Prix culinaire.

En plus du produit sélectionné dans le thème, le candidat peut utiliser tous les ingrédients qu'il souhaite pour l'élaboration de sa recette.

Il est libre d'apporter ses produits en totalité ou partie lors de la finale internationale. La recette est à réaliser pour 6 personnes et présentée sur assiette. Le budget est de 50€ maximum par assiette.

Cette recette doit comporter une ou plusieurs garnitures. La réalisation d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon dépend du choix du candidat.

Ce thème est présent tout au long de la préparation du concours, de la sélection sur dossier à la finale internationale. Entre les deux étapes, le candidat sélectionné pourra faire évoluer à la marge cette recette en respectant le cadre initialement fixé.

# LA SÉLECTION NATIONALE

## PRÉSENTATION DU DOSSIER PAR LES CANDIDATS

Afin d'être sélectionné, le candidat doit remettre au responsable du Prix dans son Pays (adresse spécifiée par l'organisation du pays représenté) un dossier de sélection, et ce avant la date limite, son dossier de sélection composé autour du thème du Prix.

## DESCRIPTION DU DOSSIER

Ce dossier comprend obligatoirement :

- La recette imaginée autour du thème.
- 6 à 12 photos correspondant à la réalisation de cette recette.
- Un texte expliquant le parcours du candidat, ses choix, ses inspirations.
- Un bon d'économat dans lequel devra être précisé l'importance accordée à l'origine des produits.
- La budgétisation précise de sa recette.

## THÈME DE SÉLECTION NATIONALE

Le thème de la Sélection Nationale est également celui de la Finale Internationale. Il se compose d'un produit autour duquel le candidat construit sa recette. Ce dernier est totalement libre dans le choix des ingrédients qu'il utilise pour la réaliser. Les candidats peuvent ainsi exprimer leur culture et leur personnalité.

Ce thème est présent tout au long de la préparation du concours, de la sélection sur dossier à la finale internationale. Entre les deux étapes, le candidat sélectionné pourra faire évoluer à la marge cette recette en respectant le cadre initialement fixé.

## CRITÈRES DE SÉLECTION

Le choix du Comité de sélection se fait selon les critères suivants :

- Personnalité de la recette : 30 %
- Technicité de la recette : 30%
- Cohérence entre la recette et l'inspiration : 20 %
- Apparence visuelle et présentation : 20 %

Un huissier est chargé de certifier le respect de l'anonymat des dossiers étudiés par le président du Prix et son Comité. Il est présent lors de la délibération et certifie le choix officiel du Comité.

## PRÉPARATION DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

Le candidat peut bénéficier de l'aide et des conseils d'un parrain choisi au sein du comité d'organisation de son pays. Il peut ainsi cheminer pendant les mois de préparation et confronter son travail à l'avis d'un de ses pairs. Le choix de ce « parrain » doit être fait à la remise des résultats. Il doit être communiqué à l'organisation Internationale du Prix culinaire le lendemain de la date de la publication du nom des candidats sélectionnés pour la Finale Internationale.

## RÉCOMPENSES

Le candidat sélectionné pour représenter son pays est récompensé d'un chèque d'un montant de 2400€.

# LA FINALE INTERNATIONALE

Un seul candidat par pays est sélectionné pour la finale internationale. Il représente son pays et sa culture. La finale se déroule à Paris.

## LES JURYS DE LA FINALE INTERNATIONALE

### Jury de cuisine :

1 à 4 membres du jury veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine. Ils notent ensemble les candidats sur des critères de propreté, d'organisation, de gâchis et de gestion du travail avec le commis.

### Jury de dégustation:

8 membres composent le jury de dégustation durant la Finale Internationale. Grands Chefs reconnus, ils représentent différentes nationalités et sont ambassadeurs de la cuisine d'auteur. Afin de préserver la neutralité du jugement, ils ne sont pas issus du comité d'organisation des pays engagés dans la compétition. Ils sont totalement détachés de ces derniers et sélectionnés par le comité d'organisation du Prix Culinaire. Ils sont les représentants de cette cuisine d'auteur, choisis parmi l'élite de la gastronomie.

## TEMPS DE L'ÉPREUVE

Chaque candidat dispose de 4 heures pour exécuter les deux recettes : la recette libre présentée lors de la sélection et la recette imposée par tirage au sort la veille de l'épreuve.

1. Arrivée à l'École Ferrandi à 6h30.
2. Tirage au sort des postes de travail
3. Tirage au sort des commis
4. Début de l'épreuve

*Les candidats entrent en cuisine un par un de quart d'heure en quart d'heure.*

## RÉALISATION DES DEUX RECETTES

### 1. Recette libre sur thème :

Le candidat réalise la recette qu'il a conçue à partir du thème de l'année. Il trouve à son poste de travail les ingrédients qu'il a apportés ou commandés pour réaliser sa recette. Il peut disposer à sa volonté des ingrédients du bon d'économat cuisine, cités en fin de règlement, qui se trouvent à la disposition de tous.

### 2. Recette imposée :

Le candidat doit réaliser une recette imposée qui est révélée la veille de l'épreuve. Les produits qu'il aura choisis lui sont fournis par l'organisation.

## BONS D'ÉCONOMAT

### Bon d'économat correspondant au thème du concours :

L'organisation peut fournir tous les ingrédients du bon d'économat envoyé par le candidat. Cependant le candidat est libre de venir avec les ingrédients qu'il juge indispensables à l'identité de sa recette. A ce titre, l'organisation envoie à tous les candidats un bon d'économat à remplir dans lequel ils doivent préciser si l'ingrédient est fourni par l'organisation ou apporté par lui-même.

### Bon d'économat correspondant à la recette imposée :

Le candidat doit rendre son bon d'économat dûment complété la veille du concours après le dîner précédant les épreuves. Les produits qu'il aura choisis lui sont fournis par l'organisation.

## MATÉRIEL

Les membres du jury de cuisine contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent la possibilité de refuser tout matériel dès lors qu'il n'est pas adapté ou qu'il est déjà disponible en quantité suffisante en cuisine. Le matériel ne doit pas être apporté en quantité excessive. Seul le matériel de petite taille est autorisé. Les membres du jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après en avoir discuté avec le Président du Jury

## COMMIS

L'organisation met à la disposition du candidat un commis pour le seconder en cuisine. Ce dernier est un élève de l'Ecole Ferrandi. Le matin du concours, l'attribution de chaque commis à un candidat se fait par tirage au sort en présence d'un huissier. Un temps d'échange entre le candidat et son commis est prévu avant le début de l'épreuve. Des interprètes sont présents pour faciliter le dialogue.

## PRÉSENTATION DES PLATS

Les candidats choisissent la présentation de leurs plats. L'organisation met à disposition de chacun des assiettes et des plats. Cependant, ils sont libres d'apporter les récipients, plats, assiettes, dans lesquels ils présentent leur travail. Ces informations doivent être transmises en même temps que le bon d'économat correspondant à la recette sur le thème.

Afin qu'ils ne permettent pas de divulguer l'identité du candidat, ces récipients doivent parvenir à l'école Ferrandi dans des boîtes fermées, introduites dans la salle d'épreuve en même temps que le reste du matériel.

## ENVOI DES PLATS

15 minutes séparent l'envoi de chaque plat. Le jury de cuisine est chargé de veiller à la bonne organisation de l'envoi. Il prévient les candidats du temps qui leur reste.

## PRÉSENTATION DES PLATS AU JURY DE NOTATION

Les plats sont goûtés de façon anonyme par le jury. Ce dernier n'a donc pas connaissance de l'identité des candidats ayant réalisé les plats. Les deux recettes sont goûtées et notées par deux jurys différents. Les jurys attribuent des notes aux plats selon une grille d'évaluation qui prend en compte les critères de jugement détaillés ci-après dans le paragraphe « notation ».

## FIN DE L'ÉPREUVE EN CUISINE

Tous les candidats doivent rester en cuisine du début à la fin des épreuves. Ils ne peuvent sortir qu'après remise des feuilles de notations à l'huissier. Ils sont prévenus par un représentant de l'organisation.

## CLASSEMENT DES CANDIDATS

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

### **Notation :**

- 35 % technique
- 35% découverte gustative, singularité • 20 % esthétique
- 10% cuisine

## PÉNALITÉS DE RETARD

Tout retard de plus de 5 minutes dans la présentation d'un plat au jury de dégustation est sanctionné : passé 5 minutes, le jury déduit à la note finale 10 points par minute de retard.

Au-delà de 10 minutes, le candidat est disqualifié. Toutefois le jury de cuisine est libre de décider d'envoyer son plat au jury de dégustation.

## RENCONTRE AVEC LE JURY

A l'issue de la présentation des plats de tous les participants, une fois les feuilles de notes reprises par l'huissier, chaque candidat rencontre le jury pour présenter sa démarche et répondre aux éventuelles questions. Cet échange ne sera pas noté. Il permet au jury d'apprécier la cohérence de la démarche du candidat. Il permet aux candidats de recueillir les impressions du jury.

## REMISE DES PRIX

Un dîner de gala est donné le soir de l'épreuve. Il débute par la remise des prix.

## RÉCOMPENSES DE LA FINALE INTERNATIONALE

### **Premier Prix :**

Chèque d'une valeur de 20 000€.

Médaille à l'effigie de Pierre Taittinger créée par le sculpteur Paul Belmondo.

Remise de la coupe des vainqueurs sur laquelle sont gravés les noms des Lauréats jusqu'à sa remise en jeu l'année suivante.

Diplôme.

Jeroboam de Taittinger Brut Réserve

### **Deuxième Prix :**

Chèque d'une valeur de 5000€.

Coupe.

Diplôme.

Jeroboam de Taittinger Brut Réserve

### **Troisième prix :**

Chèque d'une valeur de 2500€.

Coupe.

Diplôme.

Jeroboam de Taittinger Brut Réserve



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

**CONTACT PRESSE // MARION ASAL**

Bureau de Presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris  
01 53 53 41 24  
[masal@pascalevenot.fr](mailto:masal@pascalevenot.fr)