



LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

«LE TAITTINGER», INTERNATIONALE PRIJS VOOR DE AUTEURSKEUKEN



De culinaire Prijs «Le Taittinger» zag in 1967 het levenslicht. De essentie en roeping van deze prijs is altijd het behoud van het Franse gastronomische erfgoed geweest, door de overdracht van de knowhow veilig te stellen op de jonge generatie chefs.

Claude Taittinger lanceerde de prijs als eerbetoon aan zijn vader Pierre Taittinger, die het gelijknamige Champagnehuis oprichtte. Verschillende generaties chefs mochten de prijs in ontvangst nemen. De prijs is een trouwe bewaker van deze culinaire traditie en heeft altijd aanspraak gemaakt op een hoog technisch expertiseniveau vanuit de overtuiging dat als deze kwaliteit eenmaal verworven is, de chefs zo ver kunnen gaan als ze willen.

«Le Taittinger» wordt erkend door de professionals uit de culinaire wereld en onderscheidt zich door zijn hoge eisen en rechtschapenheid. De prijs wordt vaak de "Everest van de gastronomie" genoemd. De moeilijkheidsgraad vormt een springplank voor de winnaars en geeft hen de kans om echt bekend te worden. Zo winnen ze het respect van hun collega's.

Velen van hen werden legendarische chefs, die hun stempel voor altijd op de geschiedenis en ons erfgoed hebben gedrukt dankzij hun smaakvolle creativiteit: Joël Robuchon, Michel Roth, Bernard Leprince, Régis Marcon. Deze sterren uit de Franse geschiedenis hebben ooit allemaal een erg begeerde podiumplaats veroverd.

We zijn er bij Maison Taittinger erg trots op dat we deze prijs al jaren uitreiken. En omdat we de chefs meer dan ooit van dienst willen zijn, besloten we de prijs in een nieuw jasje te stoppen.

De traditie blijft dan wel bestaan, maar de maatschappij waarvan ze deel uitmaakt, evolueert. De gastronomie heeft in vijftig jaar tijd haar krijtlijnen opnieuw uitgetekend aan de hand van reizen en producten. De chefs hebben zelf de culturele grenzen afgeschaft. Voor hen is het een genoegen om zichzelf opnieuw uit te vinden aan de hand van verschillende invloeden. Hun technische bagage vormt meer dan ooit de basis van hun carrière, maar de zoektocht ipv het zoektocht naar zingeving en eigenheid is essentieel in hun streven naar de top. Ze voelen de noodzaak te gaan naar waar ze voor staan en putten hiervoor uit hun cultuur, hun roots en hun geschiedenis.

Het organisatiecomité en de familie Taittinger willen dat de ziel van de chefs vanaf nu het hart uitmaakt van de wedstrijd. Er zal een sterke nadruk liggen op het product, het onderwerp van het thema, dat uiteindelijk de plek krijgt dat het vandaag in de keuken inneemt. Producten zijn het resultaat van een bepaalde knowhow en een scherp milieubewustzijn. Daarom worden ze soms gezien als een volwaardig gerecht. De zoektocht naar de smaak van de producten neemt een ontegensprekelijke plaats in in hoe de chefs te werk gaan. Daarom verdient het product alle eerbetoon.





VOORZITTER VAN DE PRIJS

EMMANUEL RENAUT, MOF
Flocons de sel, Megève, Frankrijk
3 Michelinsterren

THEMA

van de 56ste Internationale Taittinger-prijs voor de auteurskeuken:

INTERPRETATIE VAN EEN STUK POLLACK EN TWEE KREEFT VOOR 8 PERSONEN

Duur van de proeve :	4 uur (Persoonlijk recept en opgelegd recept)
Presentatie :	Op een bord
Aantal te realiseren borden :	8 borden met een budget van maximaal €50 per bord (€400 in totaal)
Bestellijst :	Vrij
Ingrediënt geleverd door de organisatie :	Een Stuk Pollack (3kg) Kreeft (500g per stuk)
Recept opdracht :	Wordt voor de internationale finale bekendge Inclusief in de 4 uur
Vaatwerk :	De organisatie stelt naar behoefte borden en schalen ter beschikking aan de deelnemers

Het wordt een bord dat à la carte kan worden verkocht.

KALENDER	
Uiterste verzenddatum van het dossier	27 Augustus 2023
Publicatie van de namen van de geselecteerde kandidaten	15 November 2023
Verzending van de economaatbonnen rond het thema door de kandidaten	06 Januari 2024
Internationales Finale <i>Gift €20.000</i>	Eind Januari 2024 in Frankrijk

DEELNAMEVOORWAARDEN

De kandidaat moet tussen de 24 en 40 jaar zijn. Hij of zij moet in een restaurant werken en moet ten minste vijf jaar actief zijn in het vak. De kandidaat moet zich, ongeacht zijn nationaliteit, aanbieden in het land waar hij zijn beroep uitoefent.

Als hij of zij wordt geselecteerd, ver tegenwoordigt de kandidaat dat land in de internationale wedstrijd.

Uitgesloten van deelname zijn:

- Leraren secundair onderwijs of hotelschool
- Kandidaten die 3 keer aan de internationale finale hebben deelgenomen

De dossiers moeten uiterlijk op **27 Augustus 2023** naar het adres worden gestuurd dat achteraan het selectiedossier staat vermeld

PUBLICATIE VAN HET THEMA

Alle informatie over het thema vindt u op de website die helemaal in het teken staat van de Taittinger-prijs:

www.prixculinaire.taittinger.fr

THEMA

Het Organisatiecomité kiest onder leiding van **Emmanuel RENAUT** een product dat voor alle deelnemende landen hetzelfde is. Dit wordt het Thema van de Prijs.

Dit thema staat op de website van de Culinaire Prijs. Naast het thematisch gekozen product kan de kandidaat alle ingrediënten gebruiken naar keuze om zijn/haar recept uit te werken.

Het staat de kandidaat vrij om zijn/haar producten geheel of gedeeltelijk mee te brengen naar de Internationale Finale. Het recept wordt voor 8 personen bereid en moet op een bord worden gepresenteerd.

Het budget bedraagt maximaal €50 per bord.

Dit recept moet één of meer garnituren bevatten. De kandidaat kiest zelf of hij/zij een saus, jus of bouillon maakt.

Dit thema loopt als een rode draad door de volledige voorbereiding van de wedstrijd, de selectie op basis van het dossier en de Internationale Finale heen. Tussen twee etappes kan de geselecteerde kandidaat dit recept marginaal laten evolueren. Hij/zij houdt zich daarbij aan het oorspronkelijk opgezette kader.

INTERNATIONALE SELECTIE

PRESENTATIE VAN HET DOSSIER DOOR DE KANDIDATEN

Om geselecteerd te worden, moet de kandidaat zijn of haar selectiedossier, dat is samengesteld rond het thema van de prijs, en dit vóór de uiterste datum, voorleggen aan de verantwoordelijke van de prijs in zijn of haar land (adres opgegeven door de organisatie van het land dat hij of zij vertegenwoordigt).

BESCHRIJVING VAN HET SELECTIEDOSSIER

Dit dossier moet verplicht het volgende bevatten:

- Het recept dat rond het thema werd bedacht.
- 6 tot 12 foto's van de uitvoering van dit recept en de voorbereidingsstappen.
- Een tekst die het parcours van de kandidaat en zijn/haar keuzes en inspiratiebronnen toelicht.
- Een economaatbon waarin het belang wordt uitgelegd dat aan de oorsprong van de producten wordt gehecht.
- Het exacte prijskaartje van het recept.

THEMA VAN DE SELECTIE

Het thema van de selectie is ook dat van de Internationale Finale. Het betreft een product waarmee de kandidaat zijn/haar recept uitwerkt. De kandidaat is volledig vrij om de ingrediënten te kiezen die hij/zij hier voor gebruikt. Zo kunnen de kandidaten hun cultuur en persoonlijkheid in de recepten leggen.



SELECTIECRITERIA

Het Selectiecomité maakt zijn keuze op basis van de volgende criteria:

- Persoonlijkheid van het recept: 30 %
- Technische moeilijkheidsgraad van het recept: 30%
- Samenhang tussen het recept en het discours van de kandidaat: 20%
- Uitstraling en presentatie: 20%

Een deurwaarder waarborgt dat de anonimiteit wordt nageleefd van de dossiers die door de voorzitter van de Prijs en zijn Comité worden bekeken. Deze is aanwezig bij de deliberatie en waarborgt de officiële keuze van het Comité. De naam van de gekozen kandidaat wordt op **15 November 2023** bekendgemaakt.

Er wordt één kandidaat per land geselecteerd, die zal deelnemen aan de Internationale Finale in Parijs eind januari 2024.

UITERSTE VERZENDDATUM VAN DE DOSSIERS

De dossiers moeten uiterlijk op **27 Augustus 2023** naar het adres worden gestuurd dat achteraan het selectiedossier staat vermeld.

VOORBEREIDING VAN DE GESELECTEERDE KANDIDATEN

De kandidaat kan een beroep doen op de hulp en het advies van een mentor die binnen het organisatiecomité van zijn land wordt gekozen. Zo kan hij zich in de maanden van voorbereiding verder ontwikkelen en zijn/haar werk vergelijken met wat zijn/haar collega's ervan vinden.

Deze «mentor» moet bij de indiening van de resultaten worden gekozen. De keuze moet de dag na de datum waarop de namen van de geselecteerde kandidaten voor de Internationale Finale worden gepubliceerd, worden overgemaakt aan de Internationale Culinaire Organisatie van de Culinaire Prijs.

PRIJZEN

Den kandidat som är utvald för att representera sitt land belönas med en check på ett värde av **€2.400**.

INTERNATIONALE FINALE

DEELNAME AAN DE INTERNATIONALE FINALE

Er wordt één kandidaat per land geselecteerd voor de Internationale Finale. Hij/zij vertegenwoordigt zijn/haar land en cultuur. De finale vindt plaats in Parijs.

VERLOOP VAN DE INTERNATIONALE FINALE

Dag 1:

- De kandidaten worden verwelkomd in Parijs en nemen hun intrek in het hotel dat de organisatie voor hen heeft geboekt.
- De organisatie verzamelt de ingrediënten die de verschillende kandidaten hebben meegebracht en brengt ze onder in de Institut 'Le Cordon bleu' waar ze in de beste omstandigheden worden bewaard.
- Het comité organiseert een welkomstdiner.

Dag 2 :

- Dag in de Champagne. Deze staat in het teken van de uitwisseling tussen de kandidaten, een lokale producent en la Maison Taittinger. Wanneer de kandidaten aankomen, krijgen ze een uitgestippeld programma van het Comité.
- Lottrekking van het opgelegde recept om 19 u in hotel Lutétia.
- Diner in hotel Lutétia.
- Ophalen van de bestellijst van het opgelegde recept. (zie detail economaatbonnen hieronder)

Dag 3 :

- De praktische proeven vinden plaats in de Institut le Cordon Bleu
Adres: 13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

SAMENSTELLING VAN DE JURY VAN DE INTERNATIONALE FINALE

• Keukenjury:

1 à 5 juryleden zien toe op de organisatie en de nauwgezetheid van de proeven in de keuken. Ze geven de kandidaten samen punten op de criteria hygiëne, organisatie, verspilling en beheer van het werk met de keukenhulp.

• Degustatiejury:

De degustatiejury van de Internationale Finale bestaat uit 8 leden. Dit zijn grote gerenommeerde chefs die verschillende nationaliteiten vertegenwoordigen en ambassadeurs van de auteurskeuken zijn.

Om een neutraal oordeel te kunnen vellen, mogen de leden niet behoren tot het organisatiecomité van de landen die aan de wedstrijd deelnemen. Deze juryleden staan volledig los van deze laatste en worden geselecteerd door het organisatiecomité van de Culinaire Prijs. Zij zijn de vertegenwoordigers van deze auteurskeuken en werden gekozen uit de elite van de gastronomie.

TEMPS DE L'ÉPREUVE

Elke kandidaat heeft 4 uur om twee recepten tot een goed einde te brengen: het vrije recept dat tijdens de selectie wordt voorgesteld, en het opgelegde recept door lottrekking de avond voor de proef.

1. Aankomst op de Ecole Ferrandi om 6.30 uur
2. Lottrekking van de werkplekken
3. Lottrekking van de keukenhulpen
4. Begin van de proef:

De kandidaten komen per kwartier één voor één de keuken binnen.

UITVOERING VAN DE TWEE RECEPTEN

1. Vrij recept op thema:

De kandidaat bereidt het recept dat hij/zij heeft bedacht op basis van het thema dit jaar. De kandidaat vindt op zijn/haar werkplek de ingrediënten die hij/zij heeft meegebracht of besteld om het recept uit te voeren. Hij/zij kan naar wens gebruikmaken van de ingrediënten van de economaatbon, die achteraan dit reglement worden vermeld. Deze staan tot ieders beschikking.

2. Opgelegd recept:

De kandidaat moet een opgelegd recept maken dat de dag voor de proef bekend wordt gemaakt.

De gekozen producten worden door de organisatie ter beschikking gesteld.

BESTELLIJST

• Bestellijst conform het thema van de wedstrijd:

De organisatie kan alle ingrediënten van de door de kandidaat verstuurd economaatbon ter beschikking stellen. Het staat de kandidaat echter vrij om de ingrediënten mee te brengen die hij/zij essentieel vindt voor de identiteit van zijn/haar recept.

Hiervoor stuurt de organisatie alle kandidaten een in te vullen economaatbon waarin ze moeten preciseren of het ingrediënt door de organisatie wordt geleverd, dan wel of ze dit zelf meebrengen.

Wat de door de kandidaat meegebrachte ingrediënten betreft, het onderbrengen van de producten moet tussen de kandidaat en de organisatie worden georganiseerd. De kandidaat moet anticiperen op de regelgevende aspecten.

Deze economaatbon moet uiterlijk op **6 januari 2023** naar de organisatie worden gestuurd. De organisatie verbindt zich er toe de kandidaat te informeren over de oorsprong van de producten die zij hem/haar ter beschikking stelt.

- **Economaatbon conform het opgelegd recept:**

De kandidaat moet zijn/haar naar behoren ingevulde economaatbon de dag vóór de wedstrijd inleveren, na het diner dat voorafgaat aan de proeven. De gekozen producten worden door de organisatie ter beschikking gesteld.

- **In de keuken zijn de ingrediënten van het economaat voor iedereen en in voldoende hoeveelheid beschikbaar. Deze worden achteraan het reglement opgesteld.**

MATERIAAL

De leden van de keukjury controleren het materiaal dat elke kandidaat meebrengt. Ze behouden zich het recht voor om materiaal te weigeren wanneer dit niet geschikt is of wanneer het al in voldoende hoeveelheid in de keuken aanwezig is.

Er hoeven geen buitensporige hoeveelheden materiaal te worden meegebracht. Enkel klein materiaal is toegestaan.

De leden van de kookjury hebben het recht om elke kandidaat die het reglement overtreedt te diskwalificeren, na overleg met de voorzitter van de jury.

Als de kandidaat specifiek materiaal nodig heeft, moet hij/zij dit uiterlijk op 6 Januari 2023 aan de organisatie mededelen.

KEUKENHULP

De organisatie stelt de kandidaat een keukenhulp ter beschikking om hem/haar bij te staan in de keuken. De laatste is een student van de hotelschool. Het toewijzen van elke keukenhulp aan een kandidaat gebeurt de ochtend van de wedstrijd door lottrekking in aanwezigheid van een gerechtsdeurwaarder.

Voor het begin van de proef wordt een moment van uitwisseling voorzien tussen de kandidaat en de keukenhulp. Er zijn tolken aanwezig om de dialoog te vergemakkelijken.

PRESENTATIE VAN DE GERECHTEN

De kandidaten kiezen hoe de gerechten worden gepresenteerd. De organisatie stelt elke deelnemer borden en schalen ter beschikking. Kandidaten mogen echter zelf ook kommen, schalen en borden meebrengen om hun werk te presenteren. De kandidaat moet uiterlijk op **6 januari 2023**

deze informatie samen met de economaatbon die bij het themarecept hoort verstrekken.

Om te voorkomen dat de identiteit van de kandidaat wordt onthuld, moeten deze kommen bij de Ferrandi-school worden afgeleverd in gesloten dozen, die tegelijk met de rest van het materiaal in de zaal worden binnengebracht waar de proeven plaatsvinden.

VERZENDEN VAN DE GERECHTEN

Elk gerecht wordt verzonden met een tussenpauze van 15 minuten.

De keukenjury is verantwoordelijk voor de correcte organisatie van de verzending. Deze jury vertelt de kandidaten hoeveel tijd ze nog hebben.

PRESENTATIE VAN DE GERECHTEN AAN DE SCOREJURY

De jury proeft de gerechten anoniem. De jury kent de identiteit van de kandidaten die de gerechten hebben bereid dus niet.

Beide recepten worden door twee verschillende jury's geproefd en krijgen een score toegekend.

De jury's kennen de gerechten een score toe volgens een beoordelingschema dat rekening houdt met de beoordelingscriteria die hieronder in de paragraaf «scores» worden beschreven.

EINDE VAN DE KEUKENPROEF

Alle kandidaten moeten van het begin tot het einde van de proeven in de keuken blijven. Ze mogen pas uit de keuken komen nadat de scorebladen aan de gerechtsdeurwaarder zijn overhandigd. Ze worden door een vertegenwoordiger van de organisatie op de hoogte gebracht.

KLASSEMENT VAN DE KANDIDAAT

Het klassement wordt opgesteld door de scores op te tellen die elk jurylid aan de kandidaten heeft toegekend.

BOETES BIJ VERTRAGING

Elke vertraging van meer dan 5 minuten in de presentatie van een gerecht aan de jury wordt gesanctioneerd: na 5 minuten trekt de jury 10 punten per minuut vertraging af van de eindscore.

Bedraagt de vertraging langer dan 10 minuten, dan is de kandidaat gediskwalificeerd. De keukenjury kan echter vrij beslissen om het gerecht naar de degustatiejury te sturen.

ONTMOETING MET DE JURY

Nadat alle deelnemers hun gerechten hebben gepresenteerd en nadat de scorebladen door de gerechtsdeurwaarder in ontvangst zijn genomen, ontmoet elke kandidaat de jury om zijn/haar aanpak voor te stellen en om eventuele vragen te beantwoorden.

Deze uitwisseling krijgt geen score. Hiermee kan de jury de consistente aanpak van de kandidaat beoordelen. Hiermee kunnen de kandidaten feedback van de jury krijgen.

UITREIKING VAN DE PRIJS

Op de avond van de proeven wordt er een galadiner gehouden. Dit begint met de uitreiking van de prijzen.

PRIJZEN

- **Eerste prijs:**

Cheque ter waarde van €20.000

Medaille met de beeltenis van Pierre Taittinger, van de hand van beeldhouwer Paul Belmondo

Overhandiging van de winnaarsbeker waarin de namen van de laureaten gegraveerd staan tot deze volgend jaar opnieuw in omloop wordt gebracht

Diploma

Jeroboam

- **Tweede prijs:**

Cheque ter waarde van €5.000

Beker

Diploma

Jeroboam

- **Derde prijs:**

Cheque ter waarde van €2.500

Beker

Diploma

Jeroboam



AANVULLENDE INFORMATIE

KOSTENVERGOEDING

De organisatie dekt de kosten van de kandidaat.
Dit is inclusief de kosten voor accommodatie en transport.

RECHT OP AFBEELDING

De organisatie behoudt zich het recht voor om het verloop van de Selectiefinale en de Internationale Wedstrijd te filmen en de beelden te gebruiken die hierbij worden gemaakt.
De kandidaten aanvaarden in dit kader dat het beeldmateriaal van hen mag worden gebruikt op alle media, op elk materiaal en dit wereldwijd.

JURIDISCHE INFORMATIE

- De organisator behoudt zich het recht voor om de proeven in te korten, uit te breiden of te annuleren in geval van uitzonderlijke omstandigheden. Hij kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld.
- Elk probleem dat voortvloeit uit de toepassing of de interpretatie van dit reglement of dat niet in dit reglement is voorzien, zal door de organisator worden beslecht.

MEDIATISERING VAN DE KANDIDAAT

- De kandidaat wordt aan de pers in zijn/haar land voorgesteld tijdens een avond georganiseerd door de invoerder van het Maison Taittinger. Het is de taak van het Maison om de plaats en het format van deze avond te kiezen.
- Deze avond is ook de kans bij uitstek om gasten samen te brengen die banden hebben met het Maison Taittinger.
- Tijdens deze avond zal de kandidaat een gerecht bereiden in het kader van het thema, zodat het publiek kan proeven van zijn/haar culinaire expressie.
- Om de kandidaat in de spotlights te zetten en zijn/haar werk meer zichtbaarheid te geven, maakt de organisatie van de Culinaire Prijs een film die een heel jaar lang in afleveringen wordt uitgezonden op de sociale media van het Maison Taittinger en de Culinaire Prijs.
- De organisatie zal een film draaien tijdens de twee dagen die volledig in het teken staan van de Internationale Finale. Deze film zal de kandidaten uit alle deelnemende landen de eer geven die hen toekomt.

INTERNATIONAAL ORGANISATIECOMITÉ VAN DE PRIJS

Emmanuel Renaut : Voorzitter van de prijs.

Eric Briffard : MOF, directeur van het internationale scholennetwerk van de Cordon bleus.

Amandine Chaignot : Ladychef van restaurant «La Pouliche» in Parijs.

Michel Comby : 1ste Taittinger Laureaat.

Bruno De Monte : Uitvoerend directeur, Mederic Campus.

Pascal Grière : MOF, Chef de Franse Senaat.

Bernard Leprince : Taittinger Laureaat in 1995, MOF, voormalig chef-kok in de Frères Blancs restaurants, chef-consultant voor Transgourmet.

Stéphanie Le Quellec : Ladychef van restaurant «la Scène» in Parijs, sterrenrestaurant, 2 Michelinsterren.

Philippe Mille : MOF, Bocuse d'argent, Chef van restaurant "les Crayères" in Reims, 2 Michelinsterren.

Jean-Pierre Redont : Secretaris-generaal verantwoordelijk voor de organisatie van de Prijs.

Michel Roth : Taittinger Laureaat, MOF, Bocuse d'or, Chef van restaurant "Bayview" in Genève, 1 Michelinsterren.

Bruno Verjus : Chef van restaurant «Table» in Parijs, 2Michelinster.

Tom Meyer : MOF, Taittinger Laureaat in 2017. Chef van restaurant "Granite" restaurant, in Parijs, sterrenrestaurant, 1 Michelinster.

Jonathan Zandbergen : Taittinger Laureaat 2014, Chef van het Restaurant «Merlet» in Amsterdam, 1 Michelin ster.

DEELNEMENDE LANDEN

DUITSLAND

Voorzitter van de nationale selectie : **Michael Kempf**

Chef van restaurant «Traube Tombach»

3 Michelinsterren

BELGIË

Voorzitter van de nationale selectie : **Pierre Résimont**

Chef van restaurant «L'Eau vive»

2 Michelinsterren

FRANKRIJK

Voorzitter van de nationale selectie : **Emmanuel Renaut**

Chef van restaurant "Flocons de Sel"

3 Michelinsterren

JAPAN

Voorzitter van de nationale selectie : **Hiroshi Horita**

Voormalig chef van restaurant «Mange-tout»

1 Michelinster

NEDERLAND

Voorzitter van de nationale selectie : **Lars Van Galen**

Chef van restaurant «'t Lansink»

1 Michelinster

VERENIGD KONINKRIJK

Voorzitter van de nationale selectie : **Michel Roux**

Chef van restaurant «Le Gavroche»

2 Michelinsterren

ZWEDEN

Voorzitter van de nationale selectie : **Ulf Wagner**

Chef van restaurant «Sjómagasinet»

ZWITSERLAND

Voorzitter van de nationale selectie : **Stéphane Decotterd**

Chef van restaurant "Pont de Brent"

USA

Voorzitter van de nationale selectie : **Dominique Crenn**

Chef van restaurant "Atelier Crenn"

3 Michelinsterren





WINNAAR 2023

JAN SMINK

Restaurant Smink in Wolvega, Nederland

Jan vertegenwoordigde Nederland voor de derde en laatste... dit jaar. Omdat dit zijn afscheidsoptreden was, kwam hij naar de wedstrijd vastberadener dan ooit om zich aan te sluiten bij de lijst van recente Nederlandse winnaars te vervoegen: Lars Van Galen en Jonathan Zandbergen, die de Taittingerprijs respectievelijk in 2011 en 2014 wonnen respectievelijk in 2014.

Deze laatste deelname bracht hem geluk! Eigenaar van een restaurant in het noorden van het land, is Jan bleef zeer gehecht aan zijn landelijke opvoeding door zowel te wonen in de buurt van de boerderij van zijn ouders, waar melkvee wordt gehouden. Hij had de familieboerderij kunnen overnemen, maar het was zijn broer die die taak op zich nam. Jan wist al heel vroeg dat hij dat hij chef-kok zou worden en behoudt nauwe banden met zijn agrarische en werkt zowel met lokale producten als met melkderivaten zoals biest derivaten zoals biest.

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

'TAITTINGER'-LAUREATEN

- 1967** - Michel COMBY
- 1968** - Guy LEGAY
- 1969** - Camille LURKINN
- 1970** - Joël ROBUCHON
- 1971** - Michel NICOLEAU
- 1972** - Georges DUMAS
- 1973** - Jean-Pierre TOULEJBIEZ
- 1974** - Rémi POMMERAI
- 1975** - Jean-Claude BOUCHERET
- 1976** - Paul Van GESSEL
- 1977** - Yves MENES
- 1978** - Claude LOUBOUTIN
- 1979** - Gilles ETEOCLE
- 1980** - Gabriel BISCAY
- 1981** - Philippe BROUSSARD
- 1982** - Philippe SAILLY
- 1983** - Francis DULUCQ
- 1984** - Hiroshi HORITA
- 1985** - Michel ROTH
- 1986** - Surjahadi DJAJAPERMANA
- 1987** - Ulrich BEHRINGER
- 1988** - Michel DE MATTEIS
- 1989** - Régis MARCON
- 1990** - Dominique QUAY
- 1991** - Bruno MARINGUE
- 1992** - Michel IZARD
- 1993** - Laurent DEBENEST
- 1994** - Yves MERVILLE
- 1995** - Bernard LEPRINCE
- 1996** - Christophe MARGUIN
- 1997** - Philippe GAUVREAU
- 1998** - Vincent ARNOULD
- 1999** - Pierre-Franck SALAMON
- 2000** - Fabien LEFEBVRE
- 2001** - Karim BOUKHARI
- 2002** - Stéphane BURON
- 2003** - Stéphane PHILIPPON
- 2004** - Jean-Paul BOSTOEN
- 2005** - Jérôme RYON
- 2006** - Charly DE WIJS
- 2007** - David SAUVIGNET
- 2008** - Laurent WOZNIAK
- 2009** - Nicolas DAVOUZE
- 2010** - David CASTAGNET
- 2011** - Lars VAN GALEN
- 2012** - Christophe SCHMITT
- 2013** - Bertrand MILLAR
- 2014** - Jonathan ZANDBERGEN
- 2015** - Jeremy DESBRAUX
- 2016** - Julien RICHARD
- 2017** - Tom MEYER
- 2018** - Kenichiro SEKIYA
- 2019 / 2020** - Charles COULOMBEAU
- 2022** - Ryo HORIUCHI
- 2023** - Jan SMINK

LAND :
NAAM :
VOORNAAM :

REGISTRATIEFORMULIER

(Invullen en terugsturen voo 27 Augustus 2023)

Naam:
Voornaam:
Geboortedatum:
Telefoon:
Mobiele Telefoon:
E.mail:

Verschillende functies die u voor je huidige baan:
(Data, posts in dekeuken, nam van het etablissement)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Huidige functie:
Datum van binnenkomst in het beroep:
Naam van huidige inrichting:
Zakelijke adres:
Zakelijke Telefoon:

Ik, ondergetekende
..... verklaar op erewoord dat de hierboven vermelde informatie juist is, stem in met het
reglement van "Taittinger" en verzoek om deel te nemen aan de proeven van 2022/2023.

Gemaakt naar, de

Handtekening:

ECONOMAATBON VERKRIJGBAAR IN DE KEUKEN

De volgende producten zijn beschikbaar in de keuken voor iedereen en in voldoende hoeveelheden, ongeacht het recept van de kandidaat.

BOTER, MELK, ROOM, EIEREN:

1,5 kg zachte boter
500 g halfgezouten boter
1 liter dubbelvette room 45 %
1 liter scheproom 35%
1 liter melk
6 eieren

GROENTEN:

Citroenen
Limoenen
Sjalotten
Wortelen
Uien
Tomaten
Prei
Sinaasappels

BLOEM:

Bloem T 45 T 55
Maïsmeel 600 g
Griesmeel van harde tarwe 600 g
Aardappelzetmeel
Maizena

ALCOHOL:

Cognac
Porto rouge
Vin rouge 1 L
Vin blanc 1 L

SMAAKMAKERS:

Tomatenconcentraat
Fleur de sel
Grof en fijn zout
Olijfolie van de eerste persing
Honing
Sterke dijonmosterd
Nootmuskaat
Witte peperkorrels
Zwarte peperkorrels
Espelette-peper
Klontjes suiker
Balsamicoazijn
Witte azijn
Wijnazijn

KRUIDEN:

Look
Verse laurier
Platte peterselie
Verse tijm
Bieslook
Gember
Citroenmelisse
Kervel
Dragon
Verse salie
Jeneverbes



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

BELGIË

Va.S.Co NV/SA
Charlotte Deconinck
Industrielaan 16 - 20, B-1740 Ternat
T: +32 473 94 40 40
deconinck.charlotte@vascogroup.com

PHOTOGRAPHIES

Gérard RONDEAU
Jean-Blaise HALL