



LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

«LE TAITTINGER», 56^{ÈME} 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'appeler 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 « 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 gustative : 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. 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 même 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 est essentielle 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.





PRÉSIDENT

EMMANUEL RENAUT, MOF
Flocons de sel, Megève, France
3 étoiles Michelin

THÈME

du 56^{ème} Prix International de Cuisine d'Auteur le « Taittinger »

INTERPRÉTATION D'UN LIEU JAUNE ET DE DEUX HOMARDS POUR 8 PERSONNES

Durée des épreuves :	4 heures (Recette personnelle et recette imposée)
Présentation :	Sur assiette
Nombre d'assiettes à réaliser :	8 assiettes avec un budget maximum de 50€ par assiette (400€ au total)
Bon d'économat :	Libre (tous les produits sont autorisés)
Ingrédient fourni par l'organisation :	Un lieu jaune (3kg) Deux homards (500g pièce)
Recette imposée :	Découverte la veille de la finale Internationale Incluse dans les 4 h
Vaisselle :	L'organisation fournit plat et assiette suivant les besoins des candidats

Il s'agit d'une assiette commercialisable consommée à la carte.

CALENDRIER	
Date limite d'envoi du dossier	27 Août 2023
Publication du nom du candidat sélectionné	15 Novembre 2023
Envoi des bons d'économat du Thème par les candidats	06 Janvier 2024
Finale internationale <i>Dotation 20 000€</i>	Fin Janvier 2024 en France

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 **27 Août 2023** 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

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 8 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.



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. Le nom du candidat retenu est rendu public le **15 Novembre 2023**.

Un seul candidat par pays est sélectionné et participe à la Finale Internationale fin janvier 2024.

DATE LIMITE D'ENVOI DES DOSSIERS

Les dossiers d'inscription doivent impérativement être envoyés au plus tard le **27 Août 2023** à l'adresse indiquée à la fin du dossier.

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

PARTICIPATION À FINALE INTERNATIONALE

Un seul candidat par pays est sélectionné pour la finale internationale. Il représente son pays et sa culture.

DÉROULÉ DE LA FINALE INTERNATIONALE

Jour 1 :

- Les candidats sont accueillis et s'installent dans un hôtel réservé par l'organisation.
- L'organisation collecte les ingrédients apportés par les différents candidats et les achemine dans le lieu choisit pour les épreuves où ils sont conservés dans les meilleures conditions.
- Un dîner d'accueil est organisé par le comité.

Jour 2 :

- La journée se déroule en Champagne. Elle est consacrée aux échanges entre les candidats, un producteur local et la Maison Taittinger. Un programme précis est fourni par le Comité à l'arrivée des candidats.
- Tirage au sort de la recette imposée à 19h.
- Dîner.
- Rendu des bons d'économats de la recette imposée. (cf, détail bons d'économats)

Jour 3 :

Déroulement des épreuves.

LES JURYS DE LA FINALE INTERNATIONALE

• Jury de cuisine :

1 à 5 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 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.

En ce qui concerne les ingrédients apportés par le candidat, l'acheminement de la marchandise doit être organisé entre le candidat et l'organisation. Les aspects réglementaires doivent être impérativement anticipés par le candidat.

Ce bon d'économat doit être envoyé à l'organisation au plus tard le **6 Janvier 2024**. L'organisation s'engage à informer le candidat de la provenance des produits qu'elle met à sa disposition.

- **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.

- **En cuisine, sont à la disposition de tous et en quantité suffisante les ingrédients de l'économat cuisine détaillés en fin de règlement.**

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.

Si le candidat a besoin d'un matériel spécifique, il doit en avertir l'organisation au plus tard le 6 janvier 2024.

COMMIS

L'organisation met à la disposition du candidat un commis pour le seconder en cuisine. Ce dernier est un élève de l'école hôtelière.

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 au plus tard le **6 janvier 2024**, 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'Institut Le Cordon Bleu 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.

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

- **Deuxième Prix :**

Chèque d'une valeur de 5000€

Coupe

Diplôme

Jeroboam

- **Troisième prix :**

Chèque d'une valeur de 2500€

Coupe

Diplôme

Jeroboam

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

FRAIS

Les frais du candidat sont pris en charge par l'organisation. Cela comprend les coûts liés à l'hébergement et au transport.

DROIT À L'IMAGE

L'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement des sélections et le Concours International et de faire usage des images réalisées à ces occasions.

A ce titre, les candidats acceptent que leur image soit utilisée sur tous médias, sur tous supports et ce, dans le monde entier.

INFORMATIONS LÉGALES

- L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de prolonger ou d'annuler les épreuves si des circonstances exceptionnelles l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.
- Toute difficulté qui viendrait à naître de l'application, de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée par l'organisateur.

MÉDIATISATION DU CANDIDAT

- Le candidat est présenté à la presse dans son pays lors d'une soirée organisée par l'importateur de la Maison Taittinger. Il revient à ce dernier de choisir le lieu et le format de cette soirée.
- Cette soirée est également l'occasion de réunir les invités liés à la Maison Taittinger.
- Au cours de celle-ci, un plat en lien avec le thème sera réalisé par le candidat afin de faire découvrir au public son expression culinaire.
- Pour mettre en lumière le candidat et faire connaître son travail, l'organisation du Prix Culinaire réalise un film diffusé par épisodes tout au long de l'année sur les réseaux sociaux de la Maison Taittinger, ainsi que sur ceux du Prix Culinaire.
- L'organisation réalisera un film durant les deux jours consacrés à la Finale Internationale. Ce dernier mettra en valeur les candidats de tous les pays participants.

COMITÉ D'ORGANISATION DU PRIX

Emmanuel Renaut : Président du prix

Eric Briffard : MOF, Directeur de l'Ecole internationale des Cordons bleus.

Amandine Chaignot : Cheffe du restaurant « la Pouliche », à Paris.

Michel Comby : 1^{er} lauréat du « Taittinger ».

Bruno De Monte : Directeur délégué Campus Médéric, à Paris.

Pascal Grière : MOF, Chef du Sénat.

Bernard Leprince : Lauréat « Taittinger » en 1995, MOF, anciennement chef des chefs des restaurants Frères Blancs, Chef consultant.

Stéphanie Le Quellec : Cheffe du restaurant « la Scène », à Paris, restaurant 2 étoiles au Michelin.

Philippe Mille : MOF, Bocuse d'argent, Chef du restaurant « les Crayères », à Reims, 2 étoiles Michelin.

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

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, 2 étoiles Michelin.

Tom Meyer : MOF, Lauréat du 'Taittinger' 2017, Chef du restaurant « Granite » à Paris, 1 étoile Michelin.

Jonathan Zandbergen : Lauréat Taittinger 2014, Chef du Restaurant « Merlet » à Amsterdam, 1 étoile Michelin.

PAYS PARTICIPANTS

ALLEMAGNE

Président de la sélection nationale : **Michael Kempf**

Chef du restaurant « Facil »,

2 étoiles Michelin

BELGIQUE

Président de la sélection nationale : **Pierre Résimont**

Chef du restaurant « L'Eau vive »,

2 étoiles Michelin

FRANCE

Président de la sélection nationale : **Emmanuel Renaut**

Chef du restaurant « Flocons de sel »,

3 étoiles Michelin

JAPON

Président de la sélection nationale : **Hiroshi Horita**

Ancien Chef du restaurant « Mange-tout »,

1 étoile Michelin

PAYS-BAS

Président de la sélection nationale : **Lars Van Galen**

Chef du restaurant « Lansink »,

1 étoile Michelin

ROYAUME-UNI

Président de la sélection nationale : **Michel Roux**

Chef du restaurant « le Gavroche »,

2 étoiles Michelin

SUÈDE

Président de la sélection nationale : **Ulf Wagner**

Chef du restaurant « Wagner's Bistro »,

SUISSE

Président de la sélection nationale : **Stéphane Decotterd**

Chef du restaurant « Maison Decotterd »,

USA

Président de la sélection nationale : **Dominique Crenn**

Chef du restaurant « Atelier Crenn »,

3 étoiles Michelin





GAGNANT 2023 **JAN SMINK**

Restaurant Smink à Wolvega, Pays-Bas

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>

LAUREATS DU « TAITTINGER »

- 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

PAYS :

NOM :

PRÉNOM :

BULLETIN D'INSCRIPTION

(Date limite d'envoi du dossier : 27 Août 2023)

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Tél. personnel :

Tél. portable :

E.mail :

Différents postes occupés avant votre emploi actuel :

(Dates, postes en cuisine, nom de l'établissement)

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

Poste occupé à ce jour :

Date d'entrée dans la profession :

Nom de l'établissement où vous exercez actuellement :

Adresse professionnelle :

Tél. professionnel :

Je soussigné

certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le règlement du

Prix "Taittinger" et demande à participer aux épreuves 2023/2024.

Fait à, le

Signature :

BON D'ÉCONOMAT DISPONIBLE EN CUISINE

Ces produits sont disponibles en cuisine pour tous et en quantité suffisante quelle que soit la recette du candidat.

CRÈMERIE :

1.5 kg de beurre doux
500 gr de beurre demi sel
1 L de crème double 45%
1 L de crème fleurette 35%
1 L de lait
6 œufs

LÉGUMES :

Citrons jaunes
Citrons verts
Echalotes
Carottes
Oignons
Tomates
Poireaux
Oranges

FARINE :

Farine T 45 T 55
Farine de maïs 600 gr
Semoule de blé dur 600 gr
Fécule de pommes de terre
Maïzena

ALCOOL :

Cognac
Porto rouge
Vin rouge 1 L
Vin blanc 1 L

CONDIMENTS :

Concentré de tomates
Fleur de sel
Gros sel fin
Huile d'olive vierge
Miel
Moutarde forte de Dijon
Noix de muscade
Poivre blanc en grain
Poivre noir en grain
Piment d'Espelette
Sucre en morceaux
Vinaigre balsamique
Vinaigre blanc
Vinaigre de vin

AROMATES :

Ail
Laurier frais
Persil plat
Thym frais
Ciboulette
Gingembre
Citronnelle
Cerfeuil
Estragon
Sauge fraîche
Genièvres



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

BELGIQUE

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