



LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

LA 55ÈME ÉDITION DU
PRIX CULINAIRE
«LE TAITTINGER»
AURA LIEU A LONDRES
LE 31 JANVIER 2023.

Organisé depuis plus de cinq décennies, ce mythique Prix Culinaire International a vu émerger les plus grands Chefs français et étrangers (Régis Marcon, Michel Roth, Joël Robuchon, Tom Meyer, Kenichiro Sekiya, Jonathan Zandbergen ...). Le Prix a pris un véritable tournant en 2019 plaçant au cœur de la compétition un produit unique, à travailler librement par les candidats. Une seule règle immuable néanmoins : un seul candidat par pays est sélectionné pour la Finale Internationale, représentant son pays et sa culture.

« Le concours s'est à présent tourné vers une cuisine d'auteur, plus dans l'air du temps, et qui va permettre de faire briller de nouveaux talents par leur originalité d'exécution », explique son Président, le Chef Emmanuel Renaut (*Flocons de Sel*, ****Michelin* à Megève).

Cette année, le sujet révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés est le **cochon**.

Les 8 participants ont chacun remporté leur ticket gagnant pour la Finale Internationale (USA, Belgique, Japon, Suède, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse et France) autour d'une recette adaptée librement autour de ce produit.

Pour la 1ère fois, la finale internationale se déroulera à Londres. Le président d'honneur cette année sera Michel Roux (Le Gavroche), famille mythique de la gastronomie installée dans la capitale depuis les années 60. Les épreuves pratiques se dérouleront à l'Institut 'Le Cordon Bleu' de Londres.

« Ce thème a été choisi par le comité pour la 55ème édition du Prix Culinaire 'Le Taittinger' pour son côté universel. Le cochon est l'une des viandes les plus consommées au monde. C'est un produit que l'on retrouve dans tous les pays avec un bon niveau de qualité et représentatif d'une identité culturelle forte. En cuisine, toutes les parties du porc peuvent être valorisées. C'est cette créativité que nous allons aller chercher auprès des candidats » conclut Emmanuel Renaut.



LISTE DES CANDIDATS
POUR LA FINALE INTERNATIONALE
DE JANVIER 2023

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
1 étoile au guide Michelin*

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





CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

A PROPOS DU PRIX

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

Instagram
www.instagram.com/champagnetaittinger/