



LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

54^{eme} EDITION . 2022

1

LAURÉAT
DU PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR
«LE TAITTINGER» /
54^{ÈME} ÉDITION
UN VAINQUEUR
POUR LE JAPON.

RYO HORIUCHI / JAPON

Le Jardin à Tokyo

En 55 ans d'existence du Prix, c'est seulement la 3^{ème} fois qu'un japonais le remporte. Il renouvelle ainsi l'exploit de Kenichiro Sekiya, le représentant du Japon, vainqueur du Prix en 2018.

Ryo Horiuchi a réalisé différents séjours en France dans des établissements renommés comme chez Thierry Marx ou encore Régis Marcon qui remporta le Taittinger en 1989. Suite à son expérience au restaurant « Esterre » (Palace Hôtel, Tokyo), il sera le chef du restaurant Le Jardin, situé non loin de la capitale japonaise, qui ouvrira prochainement ses portes. Régulièrement, dans sa jeune carrière, il a occupé des postes en France et au Japon. Des échanges fructueux ont enrichi son style personnel. Sa connaissance forte de la cuisine française lui ont permis de présenter des plats originaux mêlant culture japonaise et apport dans la tradition d'Escoffier.

<https://youtu.be/jQeCHkNYlzs>



RECETTE

Filet de bœuf
Flan de topinambour
Petits oignons et pommes soufflés

LA 53EME 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

Cette année le sujet, révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés, est le boeuf. 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 boeuf. 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 « entrée végétale aux légumes de printemps».

Ryo Horiuchi aura su appréhender avec habileté l'exigence de ces deux sujets.



2 EN LA SUÈDE DEUXIÈME POSITION,



LOUIS CESPEDES / SUÈDE

Adam/Albin à Stockholm

Après le Lycée, Louis a hésité entre faire médecine ou intégrer une école de gastronomie, deux façons de soigner les corps. Finalement, il rejoint Ferrandi et ses expériences estivales dans un restaurant espagnol ont fait pencher la balance. Son parcours s'enchaîne par de belles maisons étoilées Michelin en France: le Vieux logis, la Grand'Vigne et Serge Viera. En 2017, Louis Cespedes participe aux entraînements du concurrent australien pour le Bocuse d'or et il doit s'installer en Australie mais il est invité à rejoindre les cuisines du seul 3 étoiles Michelin en Suède : Frantzen. Aujourd'hui il est Sous-Chef du restaurant Adam et Albin et il prépare l'ouverture de son propre restaurant « Persona » pour 2022.

<https://youtu.be/cYn20zh9ce0>

RECETTE

Confit de joues de vache laitière

Bonbon de poireau

Os à moelle et truffe

3 UNE 3ÈME PLACE POUR LE CANDIDAT HOLLANDAIS.



JAN SMINK / PAYS-BAS

Restaurant Smink, Wolvega

Jan, propriétaire de son restaurant au Nord des Pays-Bas est resté très attaché à ses origines paysannes. Il 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 très tôt a su qu'il serait Chef. Mais il garde un fort attachement à ses racines, il travaille beaucoup les produits locaux et bien sur les dérivés du lait comme le colostrum.

<https://youtu.be/WmDhpTZMwG8>

RECETTE

Boeuf au madère
Carottes, oignons
Caviar et moelle

**CANDIDATS DE
LA 54EME ÉDITION DE LA FINALE
DU PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR**

Deepak Mallya

Royaume-Uni / The Ritz Hôtel à Londres

1 étoile au guide Michelin

Tristan Martin

Belgique / Château de Grandvoir à Neufchâteau

Ryo Horiuchi

Japon / Le Jardin à Tokyo

Louis Gachet

France / La Chèvre d'Or à Eze

2 étoiles au guide Michelin

Maximilian Kindel

Allemagne / Facil à Berlin

2 étoiles au guide Michelin

Victor Moriez

Suisse / Hôtel Valrose à Rougemont

Louis Cespedes

Suède / Adam and Albin à Stockholm

Jan Smink

Pays-Bas / Smink à Wolvega

«LE TAITTINGER», 54ÈME 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 cœur 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 métal 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 54 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.



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 vignerons 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 54^{ème} PRIX INTERNATIONAL
DE CUISINE D'AUTEUR



COMITÉ D'ORGANISATION

Emmanuel Renaut
Président du prix

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

Bruno De Monte
Délégué général du GNI

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

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

Pascal Grière
MOF, Chef du Sénat.

Bernard Leprince
Lauréat « Taittinger » en 1995, MOF, Chef consultant.

Jacques Lameloise
Chef retraité du restaurant « Lameloise », à Chagny, 3 étoiles Michelin.

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.

Christian Millet
Président de la Société des Cuisiniers de France.

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.

JURY CUISINE

Philippe Mille
Les Crayères Reims
2 étoiles au guide Michelin

Bernard Leprince
Chef consultant

Kenichiro Sekiya
Gagnant 2018 / Atelier Robuchon
Tokyo 2 étoiles au guide Michelin

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

Emmanuel Renaut
Président / Le Flocon de Sel Megève
3 étoiles au guide Michelin

Charles Coulombeau
Gagnant 2019 / La Maison dans le Parc Nancy
1 étoile au guide Michelin

David Bizet
Chef L'Oiseau Blanc Peninsula Paris
2 étoiles au guide Michelin

Ki Kobayashi
Chef Kei Paris
3 étoiles au guide Michelin

JURY DE DÉGUSTATION

Julien Dumas
Chef Saint James Paris
1 étoile au guide Michelin

Cristophe Bacquié
Chef Hôtel du Castellet Le Castellet
3 étoiles au guide Michelin

Jonathan Zandbergen
Chef Merlet Amsterdam
1 étoile au guide Michelin

Pascal Grière
MOF
Chef de cuisine, Présidence du Sénat

Éric Fréchon
Chef Epicure Le Bristol Paris
3 étoiles au guide Michelin

THÈME LIBRE

Pour 8 personnes

Boeuf

RECETTE IMPOSÉE

Pour 8 personnes

Entrée végétale aux légumes de printemps

LE PRODUCTEUR / BOEUF

Charles Verriest

Ferme de Challouet

La ferme de Challouet est une exploitation familiale se trouvant dans le sud de l'Aisne à Château-Thierry. Transmise de génération en génération, l'exploitation est forte d'une longue expérience dans la viande de qualité. Charles Verriest a choisi de contrôler toutes les étapes de la maturation, il produit son fourrage ce qui lui permet d'obtenir une viande exceptionnelle, ensuite sublimée par les mains et la créativité des Grands Chefs comme Philippe Mille, qui lui fait confiance depuis longtemps. L'été, les bêtes sont dans les pâturages et l'hiver c'est la luzerne produite par l'éleveur qui leurs est distribuées. Dans la dernière phase de maturation, Charles nourrit ses bêtes avec des céréales anciennes qui donneront finesse et saveur à la viande. Les bêtes choisis sont de la race bovine de l'Aubrac, originaire du plateau du même nom dans le Massif central. L'Aubrac est une vache reconnaissable avec ses cornes en forme de lyre, reconnue pour sa rusticité et sa robustesse.

LES PRODUCTEURS / LÉGUMES

Asperges

Sylvain Erhardt

Herbes aromatiques

Wesh Grow

Pomme de terre de Noirmoutier

La Bonnote

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

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 SELECTION 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'Ecole 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 précédent 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 goûts 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 goûtes 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

A PROPOS DU PRIX

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

Compte Instagram du prix
www.instagram.com/prixculinaire_taittinger/

Compte Instagram du Champagne Taittinger
www.instagram.com/champagnetaittinger/