



# LE TAITTINGER

PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

depuis 1967

LA 56EME 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, PARIS, 15<sup>ÈME</sup>

Cette année le sujet, révélé quelques mois plus tôt par le comité d'organisation composé de grands chefs étoilés, est l'interprétation du lieu jaune et deux homards. Les neuf candidats sélectionnés pour la Finale avaient une recette libre à exécuter autour de ce thème, leur laissant un champ de création totale, indépendant des règles apprises tout au long de leur parcours.

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 un dessert sucré : « le chou » pour 8 personnes.

*Louis Dupuy-Roudel* aura su appréhender avec habilité l'exigence de ces deux sujets.

## THÈME LIBRE

Pour 8 personnes

Interprétation d'un lieu jaune et de deux homards

## RECETTE IMPOSÉE

Pour 8 personnes

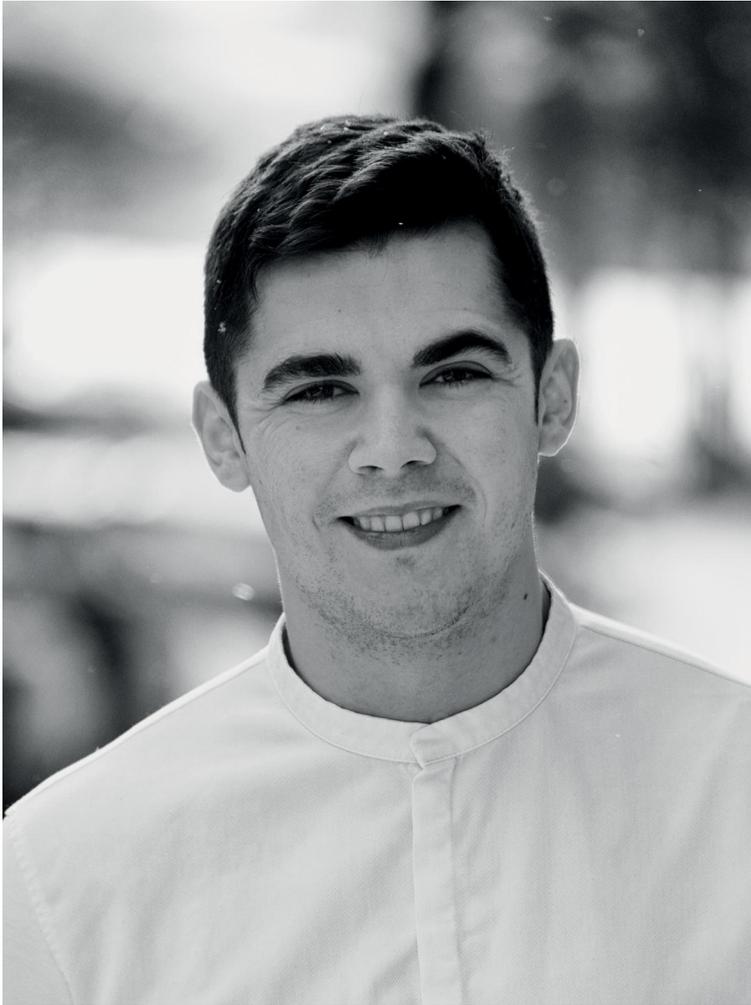
Recette tenue secrète, annoncée la veille du concours

Interprétation d'un dessert sucré : 'Le Chou'

Natif de la Baie du Mont Saint Michel, Benoit Devain a rêvé sa nouvelle vie. Après avoir dirigé son entreprise dans le bâtiment, il saute le pas à l'approche de la cinquantaine et se jette à l'eau en achetant son bateau. Il devient pêcheur et tant qu'à changer de vie, il change de nom pour devenir « Captain Jack ». Benoit vit aujourd'hui de sa passion : la mer et la pêche. Il n'oublie jamais d'inviter ses amis à bord. Son bateau est amarré à Granville et c'est de Normandie que viennent les homards de nos candidats. L'île de Chausey est un petit paradis protégé qui regorge de poissons et crustacés. Cet endroit préservé est devenu le jardin de Benoit. La qualité de la pêche est unique et nous permet de fournir des homards de grande qualité pour les plats des candidats.

## PÊCHEUR DE HOMARD BENOIT DEVAIN





LAURÉAT  
DU PRIX INTERNATIONAL  
DE CUISINE D'AUTEUR  
«LE TAITTINGER» / 56ÈME ÉDITION  
UN VAINQUEUR POUR LA SUÈDE



### Louis Dupuy- Roudel / Suède

*'Persona' à Stockholm*

Natif de Lyon, Louis Dupuy-Roudel a 26 ans lorsque les opportunités de ce métier le font voyager jusqu'en Suède. Il suit les pas de Louis Cespèdes, candidat du prix Taittinger pour la Suède il y a deux ans.

Depuis, ce dernier a ouvert son restaurant 'Persona' où Louis travaille actuellement. Auparavant, il a fait un parcours sans faute en France en travaillant dans plusieurs grandes Maisons et notamment chez Paul Bocuse. C'est dans l'un de ces restaurants qu'il a rencontré sa compagne, pâtissière, qui l'a suivie dans cette aventure nordique. Ensemble, ils ambitionnent d'ouvrir un jour leur propre restaurant. Pour Louis, ce concours représente une étape importante vers l'affirmation de son style.

<https://www.youtube.com/watch?v=YMyI8H4ivd4>



## EN DEUXIÈME POSITION, LA SUISSE



### Kevin Vaubourg / Suisse

*'Beau Rivage Palace' à Lausanne*

*2 étoiles au guide Michelin*

Chef exécutif du restaurant d'Anne-Sophie Pic au 'Beau Rivage Palace', Kevin Vaubourg connaît bien et maîtrise l'exigence que demande la haute gastronomie. Amateur de concours, il apprécie la stimulation et le stress positif qui en découle. Lauréat de la sélection suisse, Kevin avait en face de lui des candidats venant de très belles Maisons dont le fameux 'Hôtel de Ville' de Crissier. Il peut être fier de cette première victoire. Pour la finale, il a pu travailler son plat régulièrement du fait de la fermeture du restaurant pour travaux. Il sait bien que la recette surprise sera aussi un enjeu car elle peut être déstabilisante mais cela fait partie justement de la pression d'un concours.

<https://www.youtube.com/watch?v=1J4vWtWm-lw>





## UNE 3ÈME PLACE POUR LE CANDIDAT BELGE



### Paul Guenot / Belgique

*'Ma langue sourit' à Moutfort*

*2 étoiles au guide Michelin*

A 24 ans, Paul Guenot remporte la sélection belge du Prix Taittinger face à 5 autres concurrents. Venant d'une famille de cuisiniers, Paul reprend le flambeau très jeune et passera par la Maison Lenôtre. Aujourd'hui, il exerce depuis 3 ans au sein des cuisines du restaurant 'Ma Langue sourit' au Luxembourg. Le talentueux Chef Cyril Molard y détient 2 étoiles au guide Michelin et est très engagé dans la transmission. Il n'a donc pas hésité à soutenir Paul dans sa préparation.

Le Luxembourg possède de très belles Tables sur son petit territoire et de grands Chefs comme Léa Linster qui remporta le Bocuse d'or en 2001. La Belgique attend depuis longtemps un second gagnant pour le Taittinger.

<https://www.youtube.com/watch?v=t3o1A1Er0RM>



ÉRIC FRECHON,  
PRÉSIDENT D'HONNEUR  
DU JURY DE LA FINALE  
INTERNATIONALE  
DU 56<sup>ème</sup> PRIX INTERNATIONAL  
DE CUISINE D'AUTEUR

Pour cette édition, Eric Frechon, Chef triplement étoilé dirigeant les cuisines du 'Bristol', assume la présidence de cette finale internationale. Sa vision exigeante de la cuisine et sa maîtrise des techniques qui permettent une grande créativité, l'ont conduit à accepter ce rôle de Président du Taittinger. De même, son attachement pour la transmission auprès des jeunes Chefs a été important pour son choix. Eric Frechon a vu travailler dans ses cuisines : Franck Leroy, Fabien Lefèvre, Virginie Basselot et Yann Marget, tous devenus MOF.

Son action en faveur de l'éducation alimentaire rejoint également les engagements du Fonds philanthropique Ars Nova initié par Taittinger. Eric Frechon a écrit de nombreux ouvrages afin de permettre au plus grand nombre d'apprendre à bien cuisiner pour bien se nourrir.



## LE 56ÈME PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR « LE TAITTINGER » DEVIENT « LE PRIX ARSNOVA DE CUISINE D'AUTEUR »

Depuis sa création en 1967, le Prix International de Cuisine d'Auteur « Le Taittinger » n'a eu de cesse d'évoluer et de s'adapter à son temps. Aujourd'hui marque une nouvelle étape dans l'évolution du « Taittinger » qui intègre le Fonds de dotation Philanthropic ArsNova et devient le « Prix ArsNova de cuisine d'auteur », célébrant l'excellence créative mais aussi le partage des savoir-faire avec le plus grand nombre.

« Le Taittinger a traversé le temps et rassemble aujourd'hui une belle famille de chefs généreux. C'est le moment pour lui de s'étendre et d'embrasser une autre dimension. Dans un contexte où la transmission ne se fait plus ou presque plus au sein de la famille, éduquer les jeunes générations au goût, leur donner envie de se faire plaisir et de faire plaisir aux autres par la cuisine nous paraît important. C'est aussi une manière de s'emparer de la richesse de toutes les cultures et de la partager sous l'angle savoureux de la table, de ré-enchanter ce théâtre naturel de la discussion.»

*Vitalie Taittinger,*  
Présidente de la Maison Taittinger  
Présidente du Fond de dotation Philanthropic ArsNova

Dans la continuité de ses engagements historiques pour les Arts, l'année 2024 marque pour Taittinger la création du Fonds de dotation Philanthropic ArsNova dont la mission est de « Partager les arts avec le plus grand nombre » avec trois pôles d'actions : la gastronomie, la musique et le patrimoine culturel. La maison Taittinger souhaite ainsi abriter, amplifier et pérenniser ses nombreux engagements. Le Fonds Philanthropic ArsNova va guider le « Taittinger » récemment baptisé « Prix ArsNova de cuisine d'auteur » vers une nouvelle dimension pédagogique répondant aux enjeux d'une alimentation saine et durable tout en s'appuyant sur l'héritage de ses 57 ans d'histoire culinaire, d'engagements des chefs pour révéler, célébrer et partager l'excellence et la singularité de la cuisine d'auteur. Cette évolution permet une ouverture vers le grand public et promet une expérience encore plus riche pour les participants, les chefs et les amateurs de gastronomie du monde entier.

CANDIDATS DE  
LA 56ÈME ÉDITION DE LA FINALE DU  
PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE  
D'AUTEUR

Kamil Nowak  
*Royaume-Uni / The Dysart Petersham à Richmond upon  
Thames  
1 étoile au guide Michelin*

Paul Guenot  
*Belgique / Ma langue sourit à Moutfort  
2 étoiles au guide Michelin*

Akinori Tajima  
*Japon / Tour d'argent à Tokyo  
1 étoile au guide Michelin*

Kevin Vaubourg  
*Suisse / Beau Rivage Palace à Lausanne  
2 étoiles au guide Michelin*

Claudette Zepeda  
*Verenigde Staten / Vaga in San Diego*

Arthur Debray  
*France / L'Ecrin de Yohann Chapuis à Tournus  
1 étoile au guide Michelin*

Louis Dupuy-Roudel  
*Suède / Persona à Stockholm*

Thijs Griffioen  
*Pays-Bas / Da Vinci à Maasbracht  
1 étoile au guide Michelin*

Franz-Josef Unterlechner  
*Allemagne / Schwarzeiter Hôtel Kempinski à Munich*

Emmanuel Renaut :  
*Président du Prix Culinaire Taittinger*  
*Chef du 'Flocons de sel' à Megève*  
*3 étoiles au guide Michelin*

Amandine Chaignot :  
*Cheffe du restaurant 'Pouliche' et 'Café de Luce' à Paris*

Eric Briffard :  
*MOF, Directeur de l'École internationale*  
*'Le Cordon Bleu', Paris*

Michel Comby :  
*Premier lauréat du « Taittinger »*

Bernard Leprince :  
*Lauréat du « Taittinger » en 1995, MOF*  
*Chef consultant*

Michel Roth :  
*Lauréat du « Taittinger » en 1985, MOF, Bocuse d'or*  
*Chef du restaurant le 'Bayview' à Genève*  
*1 étoile au guide Michelin*

## COMITÉ D'ORGANISATION

Stéphanie Le Quellec :  
*Cheffe du restaurant 'la Scène' à Paris*  
*2 étoiles au guide Michelin*

Pascal Grière :  
*MOF, Chef du Sénat*

Bruno Verjus :  
*Chef du restaurant 'Table' à Paris*  
*2 étoiles au guide Michelin*

Bruno De Monte :  
*Directeur général de l'École hôtelière Mederic*

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

Jonathan Zandbergen :  
*Fondateur de 'Cheffd', Chef exécutif du restaurant 'Merlet'*  
*à Amsterdam*  
*1 étoile au guide Michelin*

Jean-Pierre Redont :  
*Secrétaire général en charge de*  
*l'organisation du Prix Culinaire « Le Taittinger »*

## JURY CUISINE

Bernard Leprince  
*Chef consultant*

Amandine Chaignot  
*Cheffe des restaurants 'Pouliche' et  
'Café de Luce', Paris*

Michel de Matteis  
*Lauréat du « Taittinger » en 1988  
École Hôtelière de Lausanne*

Charles Coulombeau  
*Lauréat du « Taittinger » en 2019  
Chef du restaurant  
'La Maison dans le Parc' à Nancy  
1 étoile au guide Michelin*

Pierre Résimont  
*Chef du restaurant 'L'Eau Vive', Belgique  
2 étoiles au guide Michelin*

## JURY INTERNATIONAL

Jan Smink  
*Lauréat du « Taittinger » en 2023  
Chef du restaurant 'Smink'  
aux Pays-Bas  
1 étoile au guide Michelin*

Dominique Crenn  
*Cheffe du restaurant 'Atelier Crenn'  
à San Francisco, USA  
3 étoiles au guide Michelin*

Stéphane Decotterd  
*Chef du restaurant  
'Maison Decotterd' à Montreux, Suisse  
1 étoile au guide Michelin*

Tom Meyer  
*Lauréat du « Taittinger » en 2017, MOF  
Chef du restaurant 'Granite' à Paris  
1 étoile au guide Michelin*

François Perret  
*Chef pâtissier 'Le Ritz', Paris, France  
2 étoiles au guide Michelin*

Alexandre Gauthier  
*Chef du restaurant 'La Grenouillère',  
à La Madeleine-sous-Montreuil, France  
2 étoiles au guide Michelin*

Georgiana Viou  
*Cheffe du restaurant 'Rouge'  
à Nîmes, France  
1 étoile au guide Michelin*

Philippe Mille  
*Chef du Domaine 'Les Crayères'  
à Reims, France  
MOF, Bocuse d'argent,  
2 étoiles au guide Micheli*

## A PROPOS DU PRIX

Site web officiel :

<https://prixculinaire.taittinger.fr/fr/>

Compte Instagram du Champagne Taittinger  
[www.instagram.com/champagnetaittinger/](https://www.instagram.com/champagnetaittinger/)

# TAITTINGER