



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

Le Prix Culinaire

Depuis 1967, le Prix Culinaire «Le Taittinger» vise à valoriser la cuisine française, et transmettre l'excellence de son savoir-faire aux chefs de la nouvelle génération. Créé par Claude Taittinger en hommage à son père Pierre Taittinger, ce prix souvent comparé à l'« Everest de la gastronomie » a déjà soutenu plusieurs générations de chefs. Reconnu tant pour son exigence que pour son intégrité, le Prix Culinaire « Le Taittinger » revient cette année pour sa 56ème édition, avec pour thème : le Lieu jaune et le homard. Emblème d'excellence de la tradition gastronomique française, cet événement pour la région du BELUX se déroulera dans l'ancien monastère du 15ème siècle superbement rénové du Botanic Sanctuary, à Anvers le 15 novembre prochain.

Finaliste Belgique-Luxembourg et Jury de très haut niveau



A tout juste 24 ans, Paul Guénot est le finaliste sélectionné pour le concours BELUX grâce à un plat interprétant le thème imposé de manière aussi créative que technique.

Issu d'une famille de cuisiniers, Paul a acquis son savoir-faire à la Maison Lenôtre à Paris entre autres. Actuellement membre de la brigade du restaurant « Ma Langue Sourit » au Luxembourg, il excelle dans la préparation de poissons et de viandes et interprète une cuisine végétale à partir des produits locaux, inspiré par les techniques de la cuisine nordique.

Sa création pour le Prix « Le Taittinger » est composée de trois

temps: un gâteau de homard et butternut servi avec trois sauces, un tartare de lieu et butternut enveloppé dans une raviole de butternut, et une chimère de lieu et homard accompagnée d'un bouillon de poireaux et ravioles de butternut farcies au condiment carotte.

Ce mercredi 15 novembre prochain, Paul présentera son plat devant un jury prestigieux composé des chefs étoilés, dont 2* Nick Brill (The Jane, Anvers), 1*Giovanni Bruno (Senzanome, Bruxelles), 2*Bart De Pooter (Vis Van A, Anvers), 2*Gert De Mangeleer & Joachim Boudens (Hertog Jan, Anvers), 2*Pascal Devalkeneer (Chalet de La Forêt, Bruxelles), 1*Willem Hiele (Willem Hiele, Oudenburg) , 2*David Martin (La Paix, Bruxelles), 2*Yves Mattagne (Villa Lorraine, Bruxelles), 2*Pierre Résimont (L'Eau Vive, Namur) et 1*Lionel Rigolet (Comme Chez Soi, Bruxelles).





L'Esprit de Famille du Prix Culinaire Taittinger

Le Prix Culinaire Taittinger va bien au-delà d'une compétition gastronomique: il incarne l'héritage de l'amour de la cuisine, transmis de génération en génération. Engagée dans la promotion de cet art culinaire, la famille Taittinger met en avant par cet événement devenu incontournable l'importance des traditions familiales dans le monde de la gastronomie. En Belgique et au Luxembourg, ces valeurs de famille, d'excellence et de durabilité se reflètent dans la collaboration que la Maison Taittinger entretient avec la famille Haelterman, qui distribue les champagnes Taittinger via VA.S.CO (Valuable Savours Company) depuis plus de vingt ans.

Depuis 2020, la jeune génération de la famille Taittinger - Vitalie et son frère Clovis - ont repris les rênes de la Maison Champenoise, succédant à leur père Pierre-Emmanuel Taittinger. Leur arrivée a insufflé une nouvelle énergie à la marque, qui s'est entre autres traduite par un nouveau design des bouteilles, conçu pour refléter tant la contemporanéité de la marque que l'excellence et le savoir-faire de leurs vins.

Une famille et une maison engagées

La famille Taittinger et Taittinger CCVC sont également profondément engagés dans une vision philanthropique dédiée à l'intérêt général. Parce qu'elle souhaite élargir l'accès à la culture, et promouvoir la beauté et la gastronomie en tant que fondements identitaires essentiels, la famille Taittinger a ainsi créé le fonds de dotation « ArsNova ». Cette initiative a pour vocation de mettre en place des programmes éducatifs et artistiques pour faciliter l'accès à la culture pour tous, de poursuivre le Prix Culinaire à travers la valorisation de la beauté et de la gastronomie, et d'étendre les initiatives artistiques et gastronomiques de la Maison Champenoise de manière plus large.

*Toutes les informations sur le Prix Culinaire sont à retrouver :
<https://prixculinaire.taittinger.fr>*

Distribué pour le BELUX par www.vascogroup.com

Partenaire e-shop : www.e-wines.be

Notre site reprenant toutes les références : www.taittinger.com

Champagne taittinger

Industrielaan 16-20 I 1740 Ternat I Belgium T. 02 583 50 54

Contact Presse - top secret communication

Emilie Goubau emilie.goubau@top-secret.be - T 02 216 56 14

