



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

De Prix Culinaire

Sinds 1967 heeft de Prix Culinaire «Le Taittinger» als doel de Franse keuken te promoten en de uitmuntendheid van haar knowhow door te geven aan de volgende generatie chef-koks. Opgericht door Claude Taittinger als eerbetoon aan zijn vader Pierre Taittinger, heeft deze prijs, vaak vergeleken met de «Everest van de gastronomie», al verschillende generaties chef-koks ondersteund. De Prix Culinaire «Le Taittinger», die zowel erkend wordt voor zijn hoge normen als voor zijn integriteit, keert dit jaar terug voor zijn 56e editie, met als thema : Lieu jaune en kreeft. Als symbool van uitmuntendheid in de Franse gastronomische traditie vindt dit evenement voor de BELUX-regio plaats in het prachtig gerenoveerde 15e-eeuwse voormalige klooster van het Botanic Sanctuary in Antwerpen op 15 november.

Belgisch-Luxemburgse finalist en topjury



Paul Guénot, nog maar 24 jaar oud, is de finalist van de BELUX-wedstrijd dankzij een gerecht dat het opgelegde thema even creatief als technisch interpreteert.

Paul is geboren in een familie van chef-koks en heeft zijn kennis onder andere opgedaan in het Maison Lenôtre in Parijs. Momenteel is hij lid van de brigade van restaurant «Ma Langue Sourit» in Luxemburg. Hij blinkt uit in de bereiding van vis- en vleesgerechten en interpreteert een plantaardige keuken met lokale producten, geïnspireerd door de technieken van de Scandinavische keuken. Zijn creatie voor de prijs 'Le Taittinger' bestaat uit drie delen: een taart van kreeft en butternut

geserveerd met drie sauzen, een tartaar van koolvis en butternut omwikkeld met ravioli van koolvis, en een chimaera van koolvis en kreeft geserveerd met een preibouillon en ravioli van koolvis gevuld met een specerij van wortel.

Op woensdag 15 november zal Paul zijn gerecht presenteren aan een prestigieus panel van Michelinsterrenchefs, waaronder **2* Nick Bril** (The Jane, Antwerpen), **1*Giovanni Bruno** (Senzanome, Brussel), **2*Bart De Pooter** (Vis Van A, Antwerpen), **2*Gert De Mangeleer & Joachim Boudens** (Hertog Jan, Antwerpen), **2*Pascal Devalkeneer** (Chalet de La Forêt, Brussel), **1*Willem Hiele** (Willem Hiele, Oudenburg) , **2*David Martin** (La Paix, Brussel), **2*Yves Mattagne** (Villa Lorraine, Brussel), **2*Pierre Résimont** (L'Eau Vive, Namen) et **1*Lionel Rigolet** (Comme Chez Soi, Brussel).





De familiale geest van de Prix Culinaire Taittinger

De Prix Culinaire Taittinger is veel meer dan een gastronomische wedstrijd: het belichaamt het erfgoed van de liefde voor koken die van generatie op generatie wordt doorgegeven. De familie Taittinger wil deze culinaire kunst promoten en gebruikt dit evenement om het belang van familietradities in de wereld van de gastronomie te benadrukken. In België en Luxemburg worden deze waarden van familie, uitmuntendheid en duurzaamheid weerspiegeld in de samenwerking van Taittinger met de familie Haelterman, die al meer dan twintig jaar de champagnes van Taittinger verdeelt via VA.S.CO (Valuable Savours Company). Sinds 2020 heeft de jongere generatie van de familie Taittinger - Vitalie en haar broer Clovis - de leiding van het Maison Champenoise overgenomen, als opvolgers van hun vader Pierre-Emmanuel Taittinger. Hun komst heeft het merk nieuwe energie gegeven, wat wordt weerspiegeld in een nieuw flesdesign dat is ontworpen om zowel het eigentijdse karakter van het merk als de uitmuntendheid en expertise van hun wijnen te weerspiegelen.

Een geëngageerde familie en Maison

De familie Taittinger en Taittinger CCVC zijn ook zeer toegewijd aan een filantropische visie gewijd aan het algemeen belang. De familie Taittinger heeft het schenkingsfonds «ArsNova» opgericht om de toegang tot cultuur te verbreden en schoonheid en gastronomie te promoten als essentiële fundamenteën van identiteit. Het doel van dit initiatief is het opzetten van educatieve en artistieke programma's om de toegang tot cultuur voor iedereen te vergemakkelijken, de Prix Culinaire voort te zetten door de promotie van schoonheid en gastronomie, en de artistieke en gastronomische initiatieven van het Maison Champenoise uit te breiden.

*Alle informatie over de Prix Culinaire is te vinden op:
www.prixculinaire.taittinger.fr*

*Gedistribueerd voor BELUX door www.vascogroup.com
E-shop partner: www.e-wines.be*

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

*Pers contact - top secret communication
Emilie Goubau emilie.goubau@top-secret.be - T 02 216 56 14*

