

---

Cooking  Talent  
2022

---



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*

**Miele**



## *Participation & Epreuves*

### COMMENT SE DÉROULE CE CONCOURS :

Le Cooking Talent se déroule en deux étapes successives :

la Sélection sur recette → la Finale à Paris

#### La sélection sur recette :

En premier lieu, le ou la candidat(e) propose une recette en accord avec le thème imposé par le jury. Il réalise sa recette à la maison et transmet des photos et les documents nécessaires au dossier de candidature. De façon anonyme, le Jury sélectionne les 3 candidats pour l'étape suivante.

#### La Finale :

A Paris, au Miele Expérience Center, 30 rue du Bac, les 3 candidats sélectionnés réalisent à nouveau cette même recette devant un Jury de cuisine. Puis, le plat est goûté par un Jury de dégustation composé de 5 personnes,

- . François-Xavier Demaison, *comédien, juré d'honneur*
- . Eve-Marie Zizza Lalu, *rédactrice en chef du magazine Régál*
- . Thomas Bourgeois, *Responsable Partenariats et Ateliers culinaires Miele France*
- . Vitalie Taittinger, *Présidente de la Maison Taittinger*
- . Faouzi Madi, *Gagnant du Cooking Talent 2021*

Le jour de la compétition, les concurrents disposent de 3 heures pour exécuter leurs plats.

#### Les modalités de participation :

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Paupert Liévin, Huissier de Justice, 156 Boulevard Magenta à Paris. Maître Paupert Liévin veille à la régularité des épreuves.

Résidant de la France métropolitaine.

La langue officielle du concours est le français.

## LE OU LA CANDIDATE(E) :

Le ou la candidat(e) doit avoir 18 ans au minimum.

Le dossier d'inscription est rédigé en français et devra être envoyé avant le 30 Octobre 2022 à minuit à l'adresse suivante :

Comité d'organisation du Prix Culinaire International  
Le Cooking Talent  
Candidature  
BP 2741  
F 51061 Reims Cedex

Ou par email à : [cookingtalent2020@miele.fr](mailto:cookingtalent2020@miele.fr)

Si le ou la candidat(e) est sélectionné(e), il ou elle s'engage à participer à la Finale qui se déroulera à Paris, au Miele Expérience Center Rive Gauche, 30, rue du Bac 75007 Paris, le lundi 28 Novembre 2022.

Sont exclus :

Les professeurs de Lycées ou d'Ecoles hôtelières.

Les membres de l'entreprise Taittinger et les membres de l'entreprise Miele.

Les membres du journal Régál.

Tout ancien professionnel de la restauration sous peine de disqualification.

## LES EPREUVES:

### A - Sélection sur recette écrite

Pour concourir au Cooking Talent, le ou la candidat(e) doit remplir le dossier correspondant à la sélection sur recette écrite qui se trouve à la fin du présent règlement.

Thème :

Le dossier d'inscription indique le thème de l'année sur lequel le ou la candidat(e) doit réaliser une recette de son choix.

Le thème 2022 est le suivant : pour 6 personnes

Carré de cochon  
pour 6 personnes

Garnitures :

. Une garniture à base de butternut

. Une garniture libre

Servi avec une sauce libre

(Dressage sur assiette avec 2 morceaux nappés de sauce et deux garnitures)

Chaque candidat doit proposer une recette personnelle pour 6 personnes.

### Dossier de candidature :

Cette réalisation doit faire l'objet de photos (2 à 3) et la recette doit être dactylographiée et le plus possible détaillée.

Le ou la candidat(e) doit également remplir un bon d'économat fourni avec le dossier d'inscription. Ce bon d'économat regroupe tous les produits et ingrédients utilisables pour faire sa recette.

Dans cette liste (bon d'économat), le ou la candidat(e) doit cocher ce qu'il a utilisé pour faire sa recette.

Le ou la candidat(e) doit ensuite envoyer ces documents (recette, photos et bon d'économat) au Comité d'organisation.

*Afin de personnaliser sa recette, le candidat dispose de 3 produits à sa convenance.*

### Jury :

Le jury de sélection choisit de façon anonyme, d'après leur recette, les candidats qui participeront à la finale de sélection.

## B - La Finale

### Lieu :

Les candidats retenus par le Jury sont admis à la finale. Les lieux, dates et heures auxquels ils doivent se présenter leur sont confirmés par courrier.

### Frais :

Leur hébergement à Paris ainsi que les frais liés au déplacement sont pris en charge par l'organisation.

### Déroulement :

Les épreuves se déroulent au Miele Expérience Center Rive Gauche, à Paris, 30 rue du Bac.

Elles débutent à 8h30. Le ou la candidat(e) se présente seul(e).

La Finale est une épreuve pratique qui porte sur la recette grâce à laquelle le ou la candidat(e) a été sélectionné(e).

Le ou la candidat(e) présente sa recette sur 6 assiettes avec la garniture. Les assiettes sont fournies sur place. Pour réaliser sa recette, l'organisation fournit tous les ingrédients et le matériel nécessaires figurant dans le bon d'économat du candidat.

Le ou la candidat(e) peut se munir de matériel de petite taille.

Il ou elle doit porter une tenue adéquate.

Toute marchandise apportée par le ou la candidat(e) sera systématiquement refusée par le Jury.

Les candidats reçoivent les marchandises mentionnées sur leur bon d'économat (ou liste d'ingrédients).

Ils bénéficient de 3 heures au maximum pour réaliser leur plat.

Le jury de cuisine peut exiger que soit retiré de la présentation tout élément de décor ou artifice non comestible pouvant être considéré comme un signe de reconnaissance.

### Notation :

Cette recette est notée sur 300 points répartis ainsi : 200 points par le Jury de dégustation et 100 points par le Jury de cuisine.

### Pénalité de retard :

Au-delà des 3 heures maximum, le ou la candidat(e) verra sa note amputée de 20 points.

### Dans tous les cas le candidat doit veiller à :

- 1 - Eviter de gâcher ou de jeter une partie de la marchandise et rendre à l'économat les ingrédients non utilisés.
- 2 - Veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.
- 3 - Tous les candidats doivent rester en cuisine du début à la fin des épreuves. Ils sortent tous ensemble, lorsque le travail du dernier candidat a été présenté au Jury de façon anonyme.
- 4 - Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

### Résultats :

Après la dégustation, les trois candidats peuvent présenter pendant 5 minutes leur plat au Jury et expliquer leur choix.  
Les résultats sont proclamés le jour même lors du déjeuner qui se déroulera chez Amandine Chaignot, Pouliche.

## LES JURYS:

### Composition pour la Finale :

Le jury est présidé par Amandine Chaignot.  
Durant les épreuves de Finale officient un Jury de dégustation et un Jury de cuisine.

**Le Jury du Cooking Talent est composé 3 professionnels de la gastronomie et du gagnant de l'an dernier : Faouzi Madi.**

Le Président ne note pas. Il est le garant du bon déroulement des épreuves.

Le Président du Jury peut circuler librement entre les épreuves en cuisine et le Jury de dégustation.

### Impartialité :

Les plats des candidats sont dégustés par les chefs du Jury de dégustation.

La totalité des notes et le classement sont anonymes.

## LES RÉCOMPENSES:

### La Finale :

Chaque participant à la Finale de Sélection reçoit un carton de 6 bouteilles de Brut Réserve.

Le vainqueur reçoit également un Jéroboam de Champagne Taittinger. Il est en outre invité à venir assister aux épreuves du Prix Culinaire International Taittinger à Paris fin Janvier 2023.

De plus le vainqueur reçoit de la part de Miele un four vapeur posable DG 6019 d'une valeur de 1009,99€ TTC (999.99€ dont 10€ d'éco part).

Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr

Réservé au Comité d'Organisation

## *Bulletin d'inscription*

A renvoyer impérativement avant le 30 Octobre 2022 par courrier ou par email

Cette page doit être dactylographiée.

En cas d'impossibilité, veiller à écrire très lisiblement.

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Tél. personnel :

Tél. portable :

Fax personnel :

E.mail :

Profession :

Adresse personnelle :

Je soussigné(e) .....  
certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le règlement du  
"Cooking talent" et demande à participer aux épreuves 2022.

Fait à,

le

Signature :

Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : [prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr](mailto:prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr)

Réservé au Comité d'Organisation

## *Bulletin d'inscription*

Nous souhaitons mieux vous connaître sans que cela n'affecte votre sélection et vous remercions de partager avec nous ces quelques informations vous concernant.

Si vous exercez une profession, quelle est-elle ?

Quels sont vos principaux centres d'intérêts en dehors de la gastronomie ?

Pour qui, à quelles occasions aimez-vous surtout cuisiner ?

Qu'est ce qui vous a motivé pour participer à ce concours ?

Quelle serait votre définition d'un cuisinier amateur ?

Quel est votre plus beau souvenir lié au champagne ?

Comment avez-vous pris connaissance de l'organisation de ce concours ?

Connaissez-vous la marque Miele et si oui, qu'évoque-t-elle pour vous ?

Que pensez-vous de la cuisson vapeur ? Et de la cuisson combinée (chaleur traditionnelle + cuisson vapeur) ?



Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : [prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr](mailto:prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr)

Réservé au Comité d'Organisation

## *Feuillet de recette*

A renvoyer impérativement avant le 30 Octobre 2022  
Cette page doit être dactylographiée.

Votre recette doit tenir sur cette page, recto-verso  
y joindre obligatoirement une photo de bonne qualité  
de votre plat ainsi que de votre bon d'économat

Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr

Réservé au Comité d'Organisation

## *Bon d'économat*

### *Liste des ingrédients disponibles en cuisine*

Le candidat trouvera sur place :

#### Crêmerie

500 gr de beurre doux  
500 gr de beurre demi sel  
1/2 l de crème double 45%  
1/2l de crème fleurette 35%  
1 l de lait  
6 œufs

#### Légumes et fruits

Oranges  
Citron jaunes  
Oignons (gros)  
Pamplemousse  
Tomates

#### Farine

Farine T 45 ou T 55  
Fécule de pommes de terre  
Maïzena

#### Alcool

Porto rouge  
Vin rouge 1 litre  
Vin blanc 1 litre

#### Condiments

Concentré de tomates  
Fleur de sel  
Gros sel  
Sel fin  
Huile d'olive vierge  
Miel  
Moutarde forte de Dijon  
Noisettes décortiquées  
Noix de muscade  
Pistaches décortiquées  
Poivre blanc en grain (moulin à poivre non fourni)  
Poivre noir en grain  
Piment d'Espelette  
Sucre en morceaux  
Vinaigre balsamique tradition  
Vinaigre blanc  
Vinaigre de vin

#### Aromates

Ail  
Laurier frais  
Persil plat  
Thym frais  
Ciboulette  
Gingembre  
Citronnelle  
Cerfeuil  
Coriandre  
Estragon  
Sauge fraîche  
Genièvres  
Melisse

Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr

Réservé au Comité d'Organisation

*Bon d'économat*  
*Liste des ingrédients à choisir pour la*  
*réalisation de la recette libre*

Marchandises	Quantité maximum autorisée	Quantité souhaitée par le candidat
Carré de cochon	1	
Topinambours	500 gr	
Blettes	500 gr	
Butternut	3 pièces	
Champignons de Paris	500 gr	
Champignons sauvages selon arrivage	500 gr	
Céleri branche	1 pied	
Céleri boule	1 pièce	
Carottes	500 gr	
Choux vert	1 pièce	
Echalottes	300 gr	
Pommes de terre	500 gr	
Oignons	500 gr	
Épinard	1kg	
Choux rave	1 pièce	
Chapelure	500 gr	
Olives noires	100 gr	

Comité d'Organisation du Prix Culinaire International  
Cooking Talent  
B.P. 2741  
51061 Reims Cedex  
Tél. Standard : 03.26.85.45.35  
Tél. Ligne directe : 03.26.85.84.03  
Fax : 03.26.85.84.05  
E.mail : prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr

Réservé au Comité d'Organisation

## *Bon d'économat*

Vous disposez de 3 ingrédients à votre convenance :  
Interdiction : Foie gras, Truffe, Caviar, Homard, Crustacés

Marchandises	Quantité souhaitée par le candidat

Ces produits sont destinés à apporter une touche personnelle propre à votre plat.  
Apportez vos moules pour garnitures ainsi que vos emporte pièces.  
Tenue de cuisine à apporter par le candidat.