

# CookingTalent 2023

Concours du meilleur cuisinier amateur

« Révéler le chef qui est en vous ! »

Finale à Paris le lundi 27 Novembre 2023



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
REIMS FRANCE

**Miele**

# Cooking Talent

2023

## PARTICIPATION & EPREUVES

### COMMENT SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Le Cooking Talent se déroule en deux étapes successives :

- 1 - SELECTION SUR RECETTE ECRITE
- 2 - LA FINALE A PARIS



## 1- SELECTION SUR RECETTE ECRITE

### Déroulé de l'épreuve :

- ✓ Pour concourir au Cooking Talent, 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 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 2023 est le suivant :

AILE DE RAIE  
pour 6 personnes

Garnitures :

- . Une garniture à base de pommes de terre et persil
  - . 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 5) et la recette doit être dactylographiée et la plus détaillée possible.
- ✓ Le ou la candidat(e) doit 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.
- ✓ Afin de personnaliser sa recette, le candidat dispose de 3 produits à sa convenance.
- ✓ 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.

### Jury :

- ✓ Amandine Chaignot, la présidente du Concours choisit de façon anonyme, d'après leur recette, les 3 candidats qui participeront à la finale de sélection.
- ✓ 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.



## 2- LA FINALE A PARIS

### Déroulé de l'épreuve :

- ✓ La Finale est une épreuve pratique qui porte sur la recette grâce à laquelle le ou la candidat(e) a été sélectionné(e).
- ✓ Les 3 candidats sélectionnés réalisent à nouveau cette même recette devant un Jury de cuisine
- ✓ Le ou la candidat(e) présente sa recette sur 6 assiettes avec la garniture.
- ✓ Le ou la candidat(e) se présente seul(e).

### Lieu et horaires :

- ✓ A Paris, au Miele Expérience Center au 30 rue du Bac dans le 7ème
- ✓ Date et Début de l'épreuve : le lundi 27 Novembre 2023 à 8h30
- ✓ Durée de l'épreuve : 3 heures
- ✓ 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.

### Marchandises et bon d'économat :

- ✓ Pour réaliser sa recette, l'organisation fournit au candidat(e) le matériel nécessaire et les marchandises mentionnées sur leur bon d'économat (ou liste d'ingrédients).
- ✓ Les assiettes sont fournies sur place.
- ✓ Toute marchandise apportée par le ou la candidat(e) sera systématiquement refusée par le Jury.
- ✓ Le ou la candidat(e) peut se munir de matériel de petite taille (exemple : couteaux...)
- ✓ Le ou la candidat(e) doit apporter ses moules pour garnitures ainsi que ses emporte pièces.
- ✓ Il ou elle doit porter une tenue adéquate.
- ✓ 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.

Dans tous les cas le candidat doit veiller à :

- Eviter de gâcher ou de jeter une partie de la marchandise et rendre à l'économat les ingrédients non utilisés.
- Veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

### Dégustation et Notation :

- ✓ Le plat est goûté par un Jury de dégustation composé de 5 personnes :
  - Juré d'honneur, invité surprise
  - Eve-Marie Zizza Lalu, rédactrice en chef du magazine Régali
  - Thomas Bourgeois, Directeur Marketing et Communication Miele France
  - Vitalie Taittinger, Présidente de la Maison Taittinger
  - Clément Oudin, Gagnant du Cooking Talent 2022
- ✓ Impartialité : l'anonymat des candidats sont respectés lors de la dégustation et la notation par les membres du Jury de dégustation.
- ✓ La recette est notée sur 300 points répartis ainsi : 200 points attribués 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.



### Résultats :

- ✓ Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury.
- ✓ Après la dégustation et notation, les candidats peuvent présenter pendant 5 minutes leur plat au Jury et expliquer leur choix. Cet échange n'a pas d'incidence sur la notation.
- ✓ Les résultats sont proclamés le jour même lors du déjeuner qui se déroulera chez Amandine Chaignot au Restaurant Pouliche.

### Récompenses :

Chaque participant à la Finale de Sélection reçoit :

- ✓ Un carton de 6 bouteilles de Brut Réserve.

Le vainqueur reçoit en plus :

- ✓ Un Jéroboam de Champagne Taittinger.
- ✓ Une invitation à venir assister aux épreuves du Prix Culinaire International Taittinger à Paris fin Janvier 2024.
- ✓ 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)

### Frais :

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



## QUELLES SONT LES MODALITES DE PARTICIPATION

### QUI PEUT PARTICIPER ?

- ✓ Le ou la candidat(e) doit avoir 18 ans au minimum.
- ✓ Résidant de la France métropolitaine.
- ✓ 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 27 Novembre 2023.

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 Régal.
- ✓ Tout ancien professionnel de la restauration sous peine de disqualification.

### OÙ ET QUAND ENVOYER MON DOSSIER ?

Le dossier d'inscription doit être :

- ✓ rédigé en français (La langue officielle du concours est le français).
- ✓ envoyé avant le 30 Octobre 2023 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)

### HUISSIER DE JUSTICE :

- ✓ 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.



## LES JURYS DE LA FINALE

### PRESIDENCE DU JURY

- ✓ Durant les épreuves de Finale officient un Jury de dégustation et un Jury de cuisine présidés par Amandine Chaignot
- ✓ Le Président 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.

### LE JURY DE DEGUSTATION est composé de 5 personnes :

- Juré d'honneur, invité surprise
- Eve-Marie Zizza Lалу, rédactrice en chef du magazine Régál
- Thomas Bourgeois, Directeur marketing et communication Miele France
- Vitalie Taittinger, Présidente de la Maison Taittinger
- Clément Oudin, Gagnant du Cooking Talent 2022

### LE JURY DE CUISINE

- ✓ Le Jury de cuisine est composé d'Amandine Chaignot et le chef du Miele Center ou d'un chef invité.
- ✓ Ils ne goutent pas.

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

A renvoyer impérativement avant le 30 Octobre 2023 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 :

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 2023.

Fait à, le

Signature :

Bulletin à renvoyer

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) ?

### FEUILLET DE RECETTE

A renvoyer impérativement avant le 30 Octobre 2023 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

Bulletin à renvoyer

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 2023  
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](mailto:prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr)

Réservé au Comité d'Organisation

## BON D'ÉCONOMAT

### LISTE DES INGRÉDIENTS DISPONIBLES EN CUISINE

Le candidat trouvera sur place :

#### Crèmerie

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

#### Farine

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

#### 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

#### Légumes et fruits

Oranges  
Citron jaunes  
Oignons (gros)  
Pamplemousse  
Tomates

#### Alcool

Porto rouge  
Vin rouge 1 litre  
Vin blanc 1 litre

#### 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](mailto:prix.culinaire.taittinger@taittinger.fr)

Réservé au Comité d'Organisation

## BON D'ÉCONOMAT

### LISTE DES INGRÉDIENTS A CHOISIR POUR LA REALISATION DE LA RECETTE LIBRE

Marchandises	Quantité maximum autorisée	Quantité souhaitée par le candidat
Aile de raie	2 pièces	
Butternut	1 pièce	
Champignons de Paris	500 gr	
Champignons sauvages selon arrivage	500 gr	
Céleri boule	1 pièce	
Carottes	500 gr	
Choux vert	1 pièce	
Echalottes	300 gr	
Pommes de terre	500 gr	
Oignons	500 gr	
Epinard	1kg	
Choux rave	1 pièce	
Persil	1 botte	

Bulletin à renvoyer

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

## 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.

Bulletin à renvoyer