

IL “TAITTINGER”
2008
42° PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE

SOMMARIO

- GENERALITÀ
ORIGINE E VOCAZIONE DI UN PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE
I VINCITORI
I MEMBRI DELLA GIURIA E DEL COMITATO ORGANIZZATORE

- PARTECIPAZIONE E PROVE
LE MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE
LE PROVE
I PREMI

- ISCRIZIONE
SCHEDA DI ISCRIZIONE
CURRICULUM VITAE
SCHEDA DELLA RICETTA
BUONO DI ECONOMATO
BUONO DI ECONOMATO DELLA FINALE NAZIONALE

IL “TAITTINGER”: ORIGINE DI UN PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE

Pierre Taittinger, fondatore dell'omonima marca di champagne e già deputato del 1° arrondissement – quello delle Halles, i vecchi mercati generali di Parigi – occupava la celebre 22ª poltrona dell'Accademia dei Gastronomi, già appartenuta all'inizio del XIX secolo a Grimod de la Reynière, autore dell' "Almanach des Gourmands".

Nel 1966, per rendere omaggio alla sua memoria e perpetuare la sua visione della grande cucina francese, nacque l'idea di un concorso gastronomico internazionale, organizzato e giudicato da professionisti. L'uomo in bianco, lo chef nascosto all'ombra dei suoi fornelli, sarebbe così stato finalmente messo in luce, in onore a un certo tipo di cucina, capace di associare regole classiche e creative.

Fu così che nel 1967, per impulso di suo figlio, Claude Taittinger, vide la luce la prima edizione del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger, la cui fama di probità e di estrema difficoltà non è mai venuta meno, se si pensa che, talvolta, si è giunti addirittura al punto di definirlo «l'Everest della gastronomia».

Dopo lo svolgimento della 40ª edizione del **Premio nel momento in cui sono state assunte le responsabilità della conduzione** della *Maison de Champagne*, Pierre-Emmanuel Taittinger, che condivide con il nonno la grande passione per l'arte culinaria, decide a sua volta di perpetuarne il ricordo.

D'ora in poi il Premio si chiamerà semplicemente “Taittinger”, simbolo di un doppio omaggio – omaggio a una tradizione familiare che perdura e si trasmette da una generazione all'altra e omaggio a quanti ormai da lungo tempo lo hanno già familiarmente ribattezzato il “Taittinger”: gli chef.

IL “TAITTINGER”: VOCAZIONE

Difendere e promuovere i principi della grande cucina classica francese: è questa innanzitutto la principale missione del “Taittinger”, del suo Comitato organizzatore e dei membri della Giuria.

Pertanto, forte della diversità dei grandi chef che vi partecipano, edizione dopo edizione il Premio non fa che arricchire la grande tradizione culinaria con influenze molteplici e multiculturali.

Provenienti dai principali paesi che perpetuano l’idea di eccellenza gastronomica, i candidati sono invitati a partecipare a un concorso articolato in due livelli:

Il concorso nazionale

All’estero, vengono organizzate delle finali nazionali in un certo numero di paesi in cui la cucina francese fa sentire la propria influenza. Ogni finale nazionale estera consacra un vincitore, che si aggiudica il 1° premio “Taittinger” nazionale.

In Francia, paese in cui il numero di candidati è tradizionalmente più elevato, vengono organizzate più finali, in occasione di ciascuna delle quali viene assegnato un 1° premio.

Tanto in Francia quanto all’estero i candidati sono valutati in base a due prove distinte:

- Una ricetta libera su tema imposto di cucina classica deciso dal Comitato Organizzatore del “Taittinger”
- Una ricetta imposta di cucina nazionale, decisa dal Presidente della Giuria del “Taittinger” nazionale.

Il concorso internazionale

Il secondo livello del Premio vede riuniti a Parigi tutti i vincitori delle finali nazionali e delle finali francesi di selezione.

Il tema del concorso viene deciso dal Comitato organizzatore. Al termine della giornata dedicata alla prova, la Giuria Internazionale elegge il vincitore del 1° premio del “Taittinger”.

Alla vigilia della sua 42^a edizione, il “Taittinger” riafferma con convinzione e generosità la volontà di perseguire la sua missione nel rispetto e nello spirito dei grandi maestri della cucina francese.

IL "TAITTINGER":
I VINCITORI

- 1967 - Michel Comby**, Lucas-Carton, Parigi - Francia
Piccolo Rombo Soufflé con Mousseline di Astice
- 1968 - Guy Legay**, Ledoyen, Parigi - Francia
Sella di Capriolo
- 1969 - Camille Lurkin**, Villa Lorraine, Bruxelles - Belgio
Pollastra di Bresse in Padella
- 1970 - Joël Robuchon**, Péniche Ile-de-France, Parigi - Francia
Rombo liscio Brasato
- 1971 - Michel Nicoleau**, Connaught Hotel, Londra - Gran-Bretagna
Turbante di Filetti di Sogliola e Salmone
- 1972 - Georges Dumas**, Lasserre, Parigi - Francia
Tacchinella
- 1973 - Jean-Pierre Toulejbiez**, Tour Eiffel, Parigi - Francia
Trota salmonata
- 1974 - Rémi Pommerai**, Le Sologne, Parigi - Francia
Lombata di Agnello Ripiena in Crosta
- 1975 - Jean-Claude Boucheret**, Ledoyen, Parigi - Francia
Luccio
- 1976 - Paul Van Gessel**, Charles Barrier, Tours - Francia
Turbante di Astice
- 1977 - Yves Menes**, Shoreham Americana Hotel, Washington - USA
Rombo Brasato
- 1978 - Claude Louboutin**, Le Léman, Nyon - Svizzera
Chartreuse di Pernice
- 1979 - Gilles Étéocle**, La Poularde, Montrond-les-Bains - Francia
Lucioperca Alexandre Monnier
- 1980 - Gabriel Biscay**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia
Rombo Brasato al Pistacchio
- 1981 - Philippe Broussard**, L'Assiette au Boeuf, Parigi - Francia
Sella di Vitella Principe Orloff
- 1982 - Philippe Saily**, La Poularde, Montrond-les-Bains - Francia
Rombo Soufflé Homardine
- 1983 - Francis Dulucq**, Sofitel Thalassa, Porticcio - Francia
Pollastra Alexandra
- 1984 - Hiroshi Horita**, Toyoken, Tokyo - Giappone
Turbante di Astice
- 1985 - Michel Roth**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia
Salmone con due contorni, Pudding alla maniera di Escoffier

- 1986 - Surjahadi Djajapermana**, Hilton Schiphol, Amsterdam - Olanda
Cosciotto di Capriolo, Riso all'Imperatrice
- 1987 - Ulrich Behringer**, Auberge de l'Ill, Illhaeusern - Francia
Rombo con tre contorni, Soufflé ai Lamponi con salsa
- 1988 - Michel de Matteis**, La Tour d'Argent, Parigi - Francia
Quarto di Capriolo
- 1989 - Régis Marcon**, Auberge des Cimes, Saint-Bonnet-le-Froid - Francia
Fagiano, Capesante Emile Tingaud
- 1990 - Dominique Quay**, Relais du Bois Hardy, Lamballe - Francia
Lucioperca
- 1991 - Bruno Maringue**, Au Chapon Fin, Thoissey - Francia
Fagiano ripieno di foie gras, Piccole Quaglie in soufflé
- 1992 - Michel Izard**, Le Château de Divonne, Divonne-les-Bains - Francia
Lepre
- 1993 - Laurent Debenest**, Le Paddoc, Keersbergen - Belgio
Astice con contorno di Ostriche, Capesante e Verdure
- 1994 - Yves Merville**, Royal Riviera, Saint-Jean-Cap-Ferrat - Francia
Boulangère di Agnello di Pauillac arrostito sull'osso con aromi di Provenza
- 1995 - Bernard Leprince**, La Tour d'Argent, Parigi - Francia *Sella di giovane Cinghiale Alexandre, Pere candite al vino di Bordeaux, piccoli pâté in crosta di castagne*
- 1996 - Christophe Marguin**, Jacques Marguin, Les Echets - Francia
Rombo di quattro kg con tre contorni
- 1997 - Philippe Gauvreau**, La Rotonde, Charbonnières-les-Bains - Francia *Quattro Pernici grigie accompagnate da otto piccole Quaglie, con salsa o sugo*
- 1998 - Vincent Arnould**, Le Prieuré, Villeneuve-les-Avignons - Francia
Rombo liscio con tre contorni, uno dei quali di ricci di mare
- 1999 - Pierre-Franck Salamon**, Clerc, Chalamont - Francia
Scampi con tre contorni, uno dei quali a base di Carciofi
- 2000 - Fabien Lefebvre**, Hôtel Bristol, Parigi - Francia
Filetto di Cerbiatta rosato con tre contorni e una salsa
- 2001 - Karim Boukhari**, L'Agath, Howald - Lussemburgo *Due lombate di Agnello da 6 costate, una sella di Agnello, due contorni liberi e una chartreuse di filetti di Faraona*
- 2002 - Stéphane Buron**, Le Chabichou, Courchevel - Francia *Quattro polli di Bresse e un lobo di Foie gras d'anatra accompagnati da tre contorni liberi, da una vellutata Dubarry, da un sugo o da una salsa*
- 2003 - Stéphane Philippon**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia *Due orate reali presentate intere e ripiene con due contorni liberi e una salsa, il tutto accompagnato da un Vol-au-vent*
- 2004 - Jean-Paul Bostoen**, Auberge de l'Ill, Illhaeusern - Francia *Tre germani reali e tre dozzine di ostriche speciali (n. 2) con pasta fresca al tartufo, ricoperta da uovo di quaglia affogato, con due contorni liberi e un sugo o una salsa*

2005 - Jérôme Ryon, Hôtel de la Cité, Carcassonne - Francia

Filetto di bue in crosta e due foie gras d'anatra, tre contorni liberi, un sugo o una salsa con un soufflé salato di castagne, zucca potimarron e tartufi

2006 - Charly de Wijs, Restaurant-Hôtel de Kastanjehof - Paesi Bassi

Rombo nappato presentato intero, farcito d'astice, tre contorni liberi, due salse (di cui una allo champagne e una libera), Torta meringata al limone

2007 - David Sauvignet, La Rotonde, Hôtel Beau-Rivage Palace, Losanna - Svizzera

6 lombi di lepre disossati, ripieni, ricostituiti e serviti interi, e 2 parti anteriori con interiora (fegato e cuore), accompagnati da due contorni liberi, una salsa e 12 pezzi di uova "Boitelle" (secondo la ricetta "Escoffier")

IL “TAITTINGER”:
I MEMBRI DELLA GIURIA E DEL COMITATO ORGANIZZATORE

I MEMBRI DELLA GIURIA DEL 41° PREMIO CULINARIO
INTERNAZIONALE

Presidente:

Michel Troisgros, «Maison Troisgros», Roanne – Francia: 3 stelle sulla Guida Michelin

Giuria di degustazione:

Michel Astié, Parigi - Francia: Già Responsabile Relazioni Esterne dell'Ecole Supérieure de Cuisine Française (Gruppo ESCF Ferrandi - Parigi)

Michel Blanchet, «Le Tastevin», Maisons-Laffitte - Francia: 1 stella sulla Guida Michelin, Presidente Maîtres Cuisiniers de France

Paolo Caldana, Milano - Italia: Presidente della Federazione Italiana Cuochi

Michel Comby, Parigi - Francia: Maître Cuisinier de France, Vincitore del 1° Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1967

Pierre Fonteyne, Knokke-Heist - Belgio: Presidente Onorario Maîtres Cuisiniers de Belgique

Eric Fréchon, «Le Bristol», Parigi - Francia: 2 stelle sulla Guida Michelin, Meilleur Ouvrier de France

Hiroshi Horita, «Mange-Tout Co, Ltd», Tokyo - Giappone: Vincitore del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1984

Jean-Jacques Menanteau, «Excelsior», Amsterdam - Olanda: Maître Cuisinier de France

Christian Morisset, «Le Figuier de Saint-Esprit», Antibes - Francia: Maître Cuisinier de France

Jean-Jacques Poutrieux, «Centre International de Glion», Glion sur Montreux - Svizzera

Jacques Pourcel, «Le Jardin des Sens», Montpellier - Francia: 2 stelle sulla Guida Michelin, Maître Cuisinier de France

Gérard Marquoin, Responsabile esercitazioni pratiche dell'Ecole Tecomah, Jouy-en-Josas - Francia: Maître Cuisinier de France, Presidente del Concorso Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe

Jean-Georges Klein, «L'Arnsbourg», Baerenthal - Francia: 3 stelle sulla Guida Michelin.

Giuria di cucina:

Jean-Pierre Toulejbiez, Dancourt - Francia: Maître Cuisinier de France, Meilleur Ouvrier de France, Vincitore del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1973, Membro dell'Académie Culinaire

Bernard Leprince, «Les frères Blanc», Parigi – Francia: Maître Cuisinier de France, Meilleur Ouvrier de France e Vincitore del Premio Culinario nel 1995

MEMBRI DEL COMITATO ORGANIZZATORE
DEL 42° PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE

Presidente:

Régis Marcon, «Le Clos de Cimes», Saint-Bonnet-Le-Froid – Francia: 3 stelle sulla Guida Michelin.

Membri:

Michel Astié, Parigi - Francia: *Già Responsabile Relazioni Esterne dell'Ecole Supérieure de Cuisine Française (Gruppo ESCF Ferrandi - Paris)*

Michel Comby, Parigi - Francia: *Maître Cuisinier de France, Vincitore del 1° Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1967*

Eric Fréchon, «Bristol», Parigi - Francia: *2 stelle sulla Guida Michelin, Maître Cuisinier de France, Meilleur Ouvrier de France*

Bernard Leprince, «Les Frères Blanc», Parigi - Francia : *Chef di Cucina (24 ristoranti) Maître Cuisinier de France, Meilleur Ouvrier de France, Vincitore del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1995*

Gérard Marquoin, Versailles - Francia: *Maître Cuisinier de France, Presidente del Concorso Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe*

Christian Morisset, «Le Figuier de Saint-Esprit», Antibes - Francia: *Maître Cuisinier de France*

Jacques Pourcel, «Le Jardin des Sens», Montpellier - Francia: *2 stelle sulla Guida Michelin, Maître Cuisinier de France*

Jean-Pierre Toulebiez, Dancourt - Francia: *Maître Cuisinier de France, Meilleur Ouvrier de France, Vincitore del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger nel 1973, Membro dell'Académie Culinaire*

IL “TAITTINGER”: LE MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il presente regolamento è stato depositato presso lo studio del Notaio Paupert Liévin, Ufficiale Giudiziario - 156, Boulevard de Magenta, Parigi, il quale garantisce la regolarità delle prove.

LE NAZIONI PARTECIPANTI:

Belgio – Francia – Italia
Giappone – Lussemburgo – Olanda – Svizzera

I CANDIDATI:

- Di età compresa tra 24 e 39 anni, con un'esperienza minima di 8 anni nel settore, che lavorino in un ristorante.
- Ogni candidato, a prescindere dalla sua nazionalità, deve presentarsi nel paese in cui esercita la professione. Se viene selezionato, rappresenterà tale Paese in occasione del concorso internazionale.
- Il suo dossier di iscrizione, dovrà essere inviato **e spedito entro la mezzanotte del 24 settembre 2008** al seguente indirizzo:

Federazione Italiana Cuochi
Via Pergolesi 29 – 20100 MILANO
M. CANGI Giampaolo
Tel. 02/66.71.21.62
Fax 02/66.98.46.90

Qualora venga selezionato, il candidato verrà assegnato alla sede delle prove più vicina.

- Ogni candidato deve lavorare da solo; è ammesso un unico chef per ristorante o locale.
- Sono esclusi:
 - I professori dei licei e delle scuole alberghiere, anche se questi istituti gestiscono un ristorante di applicazione aperto al pubblico;
 - I vincitori dei precedenti premi;
 - I candidati che hanno partecipato almeno tre volte al concorso internazionale.

LE GIURIE:

- Le Giurie del “Taittinger” sono esclusivamente costituite da chef.
- Il proprietario o i membri del personale del locale (o della società) nel(la) quale lavorano il candidato o un suo parente stretto, non sono ammessi né in Giuria né presso la sede in cui si svolgono le prove.

Un candidato che lavora nel ristorante di un membro della giuria locale, tuttavia, ha la possibilità di presentarsi presso un'altra sede; le spese relative al viaggio e all'alloggio saranno a carico del Comitato Organizzatore.

- Due membri della Giuria badano all'organizzazione e alla regolarità delle prove in cucina, garantendo la rigorosa applicazione del regolamento. Essi riferiscono alla Giuria in merito alla qualità del lavoro svolto in cucina.
- Almeno dodici grandi chef degustano e attribuiscono i voti ai piatti dei candidati in maniera totalmente anonima. Anche il totale dei voti e la classifica sono anonimi.

Composizione della Giuria della finale nazionale:

- È costituita da 14 grandi chef locali (al massimo 12 per la degustazione e 2 in cucina), riuniti intorno ad un Presidente membro della Grande Giuria Internazionale.

Composizione della Grande Giuria Internazionale:

- **Presidente della Giuria Internazionale:** Régis Marcon.
- **La Grande Giuria Internazionale** è costituita dagli chef responsabili dei più grandi ristoranti francesi e stranieri, nonché dai presidenti delle principali associazioni di cuochi e dai precedenti vincitori della finale internazionale del “Taittinger”. Il loro numero è compreso tra 12 e 16 (di cui 2 in cucina). Questa Giuria arbitra le prove del concorso internazionale.

IL “TAITTINGER”: LE PROVE

I – SELEZIONE SU RICETTA SCRITTA:

- La selezione è effettuata in modo anonimo dalla Giuria del “Taittinger”, composta esclusivamente da Chef cuisinier.
- Questa prova permette di selezionare i candidati ammessi a presentarsi alle prove pratiche.
- Ogni candidato deve proporre una **ricetta personale per 8 persone** sul seguente tema:

**4 sgombri di circa 400 g ciascuno,
presentati interi (testa e coda) con due contorni liberi
e un sugo o una salsa a base di champagne, servito/a in salsiera**

Tali preparazioni saranno **presentate** su un piatto rettangolare delle dimensioni di circa 60 x 45 cm

- Il dossier di iscrizione allegato deve essere inviato e **spedito tassativamente entro la mezzanotte del 24 settembre 2008** al seguente indirizzo:

**Federazione Italiana Cuochi
Via Pergolesi 29 – 20100 MILANO
M. CANGI Giampaolo
Tel. 02/66.71.21.62
Fax 02/66.98.46.90**

- Le ricette **dattilografate**, dettagliate ed esplicite, i buoni di economato precisi e le fotografie di presentazione di buona qualità sono sottoposte al Comitato Organizzatore in maniera anonima.
- I candidati la cui ricetta è stata approvata dalla Giuria sono ammessi alla finale nazionale e sono informati per posta della sede, della data e dell'ora in cui devono presentarsi, avvalendosi di mezzi propri*.

II – PROVE PRATICHE:

A/ REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE PER LA FINALE NAZIONALE E IL CONCORSO INTERNAZIONALE

L'organizzazione fornisce gli ingredienti necessari, riportati sul buono di economato di ogni candidato. Tutti i prodotti portati dai candidati verranno sistematicamente rifiutati.

- Ogni candidato deve presentarsi in cucina all'ora di convocazione prefissata, in tenuta da lavoro, solo e senza assistenza esterna.

I membri della Giuria di cucina controllano il materiale portato da ciascun candidato e si riservano la possibilità di rifiutare materiali nel caso in cui:

- **non siano adatti alle ricette da realizzare;**
- **siano già disponibili – in quantità sufficiente – in cucina;**
- **vengano portati in quantità eccessive.**

È autorizzato esclusivamente l'utilizzo di materiale di piccole dimensioni.

- I membri della Giuria di cucina sono abilitati a squalificare qualunque candidato che violi il regolamento, previa consultazione del Presidente di Giuria.

- I candidati ricevono a turno i prodotti indicati sul loro buono di economato. Iniziano a lavorare ad intervalli di un quarto d'ora. Rispettando l'ordine di presentazione stabilito dalla Giuria, devono inviare i loro piatti all'ora che viene loro indicata all'inizio del lavoro.

- La Giuria di cucina può esigere che venga eliminato dalla presentazione qualunque elemento decorativo o artificio non commestibile che possa essere considerato un segno di riconoscimento.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di filmare lo svolgimento delle finali nazionali e del concorso internazionale.

● PENALI DI RITARDO:

Allo scopo di garantire un'assoluta parità di opportunità tra tutti i candidati, qualsiasi ritardo superiore a 5 minuti nella presentazione di un piatto alla Giuria sarà sanzionato. Trascorso tale termine, la Giuria di cucina sottrae un punto per ogni minuto di ritardo dal voto assegnato al piatto in questione. Oltre gli 8 minuti, il candidato ritardatario deve lasciare passare il/i

candidato/i successivo/i, mentre le penali continueranno ad essere calcolate.

- Il candidato deve:

1/ Evitare di rovinare o di gettare una parte dei prodotti e restituire gli ingredienti inutilizzati all'economato.

2/ Fare attenzione a non ostacolare il lavoro dei suoi vicini e a lasciare il piano di lavoro perfettamente pulito.

- Tutti i candidati devono rimanere in cucina dall'inizio alla fine delle prove. Escono tutti insieme, non appena il lavoro dell'ultimo candidato è stato presentato alla Giuria in maniera anonima.

- La classifica viene stilata sommando i punti assegnati a ciascun candidato da ogni membro della Giuria. Tuttavia, per evitare l'influenza che votazioni eccessive potrebbero avere sulla classifica, il voto più alto e quello più basso saranno eliminati prima di procedere alla somma dei punti assegnati ad ogni candidato.

B/ REGOLE PARTICOLARI

1/ FINALE NAZIONALE: Milano (22 Ottobre 2008)

Il candidato dispone di 5 ore per eseguire **due ricette: una libera** sul tema imposto dal Comitato Organizzatore (grazie alla quale è stato selezionato) e **l'altra imposta** dal Presidente della Giuria nazionale.

● RICETTA LIBERA SUL TEMA IMPOSTO

- Il candidato realizza la ricetta da lui ideata per la prova scritta. **TROVA SUL POSTO TUTTI GLI INGREDIENTI DI CUI HA BISOGNO.**

- La votazione è effettuata su **150 punti** e tiene conto della presentazione, della cottura, del condimento e del rispetto della ricetta.

● RICETTA IMPOSTA DAL PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE

- Il candidato deve eseguire una ricetta che gli è stata comunicata una settimana prima delle prove e che deve essere presentata su 8 piatti.

- **IL GIORNO DELLA FINALE NAZIONALE, SARANNO FORNITI TUTTI GLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA PREPARAZIONE DI QUESTA RICETTA.**

- La votazione è effettuata su **150 punti.**

● QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA

- È giudicata da due Giurie di cucina ed è valutata su **40 punti**. I punti ottenuti sono sommati a quelli della Giuria di degustazione per il calcolo della votazione complessiva di ogni candidato. (cf. REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE)

Per ogni finale di selezione, i risultati sono resi noti la sera stessa. Il candidato che ottiene la migliore votazione complessiva viene invitato, insieme alla sua compagna, a partecipare al CONCORSO INTERNAZIONALE che si svolgerà a Parigi.

2/ CONCORSO INTERNAZIONALE A PARIGI: 2 dicembre 2008

- Due settimane prima delle prove, i vincitori di tutte le finali nazionali ricevono, insieme alla loro convocazione, il tema generale della prova del concorso internazionale: un piatto principale (esempio: pesce, crostaceo, carne, selvaggina, pollame...), accompagnato da tre contorni, il tutto presentato su un piatto.
- La sera della vigilia del concorso internazionale, il tema preciso viene estratto a sorte alla presenza di un ufficiale giudiziario, insieme ad un elenco di ingredienti tra i quali il candidato sceglie quelli di cui ha bisogno per eseguire la ricetta che deve creare.
- Il francese è la lingua ufficiale del concorso internazionale. Il Comitato Organizzatore provvederà a mettere traduzioni e interpreti a disposizione dei candidati stranieri.
- Il giorno del concorso, ogni concorrente dispone di 5 ore per eseguire il suo piatto. La votazione avviene in base a criteri simili a quelli adottati per la ricetta libera delle finali nazionali.

I RISULTATI SONO RESI NOTI LA SERA STESSA E I VINCITORI VENGONO FESTEGGIATI NEL CORSO DI UN RICEVIMENTO A SCOPO BENEFICO OFFERTO DALLO CHAMPAGNE TAITTINGER A FAVORE DELLA FONDATION DE FRANCE.

** Previo accordo del Comitato organizzatore, i candidati che lavorano abitualmente a più di 100 km di distanza dalla sede delle prove possono beneficiare di un'indennità di trasferta e sono alloggiati in loco.*

IL “TAITTINGER”: I PREMI

FINALE DI SELEZIONE:

Ogni partecipante alla finale di selezione riceve **un diplôme, une coupe et** una bottiglia Jéroboam di Champagne Taittinger.

Il vincitore della finale di selezione ammesso al concorso internazionale a Parigi riceve **un diplôme, une coupe**, una bottiglia Mathusalem di Champagne Taittinger e un assegno di €2.400.

CONCORSO INTERNAZIONALE A PARIGI:

Ogni finalista del concorso internazionale riceve un trofeo e un diploma attestante la sua partecipazione alle prove internazionali.

I primi tre finalisti ricevono:

1° PREMIO:

- Il Trofeo “EL GUSTO” ideato da Miguel Berrocal.
- La grande coppa sulla quale sono incisi i nomi di tutti i precedenti vincitori. La coppa sarà consegnata in un secondo tempo in occasione di un ricevimento elaborato per la stampa dal vincitore, che dovrà includere il piatto che gli ha consentito di aggiudicarsi il premio.
- La medaglia “Prix Culinaire International Pierre Taittinger” con l'effigie di Pierre Taittinger, creata dallo scultore Paul Belmondo.
- Un viaggio di una settimana per due persone negli Stati Uniti: accolto da un rappresentante di Champagne Taittinger, il vincitore visiterà i più grandi alberghi e ristoranti della Costa Orientale, mentre il resto del soggiorno sarà dedicato al turismo.

2° PREMIO:

- Una coppa
- Un soggiorno turistico valido entro il 2009, a scelta del candidato, del valore totale di €4.800.

3° PREMIO:

- Una coppa
- Un soggiorno turistico valido entro il 2009, a scelta del candidato, del valore totale di €2.400.

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29
20100 MILANO
Tel. : 02/66.71.21.62
Fax : 02/66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

SCHEMA DI ISCRIZIONE

*Spedire tassativamente entro **1'24/09/2008***

Questa pagina deve essere dattilografata.

Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

COGNOME:

NOME:

DATA DI NASCITA:

TEL. PERSONALE:

FAX PERSONALE:

E-MAIL:

IMPIEGO ATTUALE:

DATA DI INGRESSO NEL SETTORE:

NOME DEL LOCALE IN CUI ESERCITA ATTUALMENTE:

INDIRIZZO PROFESSIONALE:

TEL. PROFESSIONALE:

FAX PROFESSIONALE:

- Salvo diversa indicazione da parte Sua, le comunicazioni saranno recapitate al Suo indirizzo personale -

In caso di convocazione alle finali:

LUOGO DI PARTENZA:

STAZIONE FERROVIARIA PIÙ VICINA:

AEROPORTO PIÙ VICINO:

Io sottoscritto

certifico sul mio onore l'esattezza delle informazioni sopra riportate, accetto il regolamento del "Taittinger" e chiedo di partecipare alle prove 2008.

li

Firma :

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29
20100 MILANO
Tel. : 02/66.71.21.62
Fax : 02/66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

CURRICULUM VITAE

*Spedire tassativamente entro **l'24/09/2008***

Questa pagina deve essere dattilografata.

Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

COGNOME:

NOME:

DATA DI NASCITA:

INDIRIZZO PERSONALE:

TEL. PERSONALE:

LUOGO DI LAVORO:

NOME DEL LOCALE:

INDIRIZZO PROFESSIONALE:

TEL. PROFESSIONALE:

LINGUE STRANIERE:

ALTRI IMPIEGHI OCCUPATI PRIMA DI QUELLO ATTUALE:

(date, ruoli in cucina, nome del locale)

Si prega di allegare una fotografia in tenuta da cuoco.

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29
20100 MILANO
Tel. : 02/66.71.21.62
Fax : 02/66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

SCHEDA DELLA RICETTA

Spedire tassativamente entro 124/09/2008

Questa pagina deve essere dattilografata

**La ricetta deve occupare questa pagina, fronte/retro
ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE UNA FOTOGRAFIA
DI BUONA QUALITÀ DEL PIATTO E IL RELATIVO BUONO
DI ECONOMATO**

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29
20100 MILANO
Tel. : 02/66.71.21.62
Fax : 02/66.98.46.90

BUONO DI ECONOMATO
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DISPONIBILI IN CUCINA

Il candidato troverà sul posto:

- 500 g di burro dolce
- 1 l di doppia panna
- 1 l di panna fleurette
- 1 l di latte
- 8 uova
- Farina
- Fecola di patate o Maizena
- Zucchero
- Olio di arachidi
- Olio vergine d'oliva
- Olio di noci
- Aceto balsamico
- Aceto di sidro
- Aceto di Xérès
- Concentrato di pomodoro
- Senape forte di Digione
- Senape all'antica
- Salsa di soia
- Sale fino
- Fior di sale
- Pepe nero in grani
- Pepe bianco
- Pepe di Cayenna
- Coriandolo (grani)
- Cardamomo verde in capsule
- Zafferano (pistilli)
- Cumino
- Curry
- Anice stellato
- Ginepro
- Noce moscata
- Aglio
- Scalogni
- Cipolle (grosse)
- Carote
- Sedano in gambi
- Limoni gialli
- Lauro
- Timo
- 1 l di vino bianco
- Cognac
- Vermouth dry
- 1 bottiglia di champagne

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29
20100 MILANO
Tel. : 02/66.71.21.62
Fax : 02/66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

BUONO DI ECONOMATO DELLA FINALE DI SELEZIONE

Spedire tassativamente entro l'24/09/2008

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DA SELEZIONARE PER LA REALIZZAZIONE DELLA RICETTA LIBERA SUL TEMA IMPOSTO, COMPRESI I CONTORNI:

Contrassegnare le caselle degli ingredienti di cui desidera disporre e indicare le quantità richieste.

Il numero di ingredienti non è limitato. In compenso, è possibile scegliere una sola unità di ordinazione per ciascuno di essi.

Prodotti	Quantità massima autorizzata	Quantità desiderata dal candidato
<input type="checkbox"/> Sgombri	4 x 400 g	
<input type="checkbox"/> Naselli	2 x 300g	
<input type="checkbox"/> Arêtes di pesci bianchi	1 kg	
<input type="checkbox"/> Cozze	2 kg	
<input type="checkbox"/> Calamari (80/150)	1 kg	
<input type="checkbox"/> Pancetta affumicata	250 g	
<input type="checkbox"/> Rete	200 g	
<input type="checkbox"/> Filetti d'acciuga sott'olio	50 g	
<input type="checkbox"/> Capperi sotto aceto o capperoni	50 g	
<input type="checkbox"/> Carciofi novelli	9 pezzi	
<input type="checkbox"/> Melanzane	500 g	

<input type="checkbox"/> Sedano rapa	1 cespo	
<input type="checkbox"/> Champignon di Parigi	500 g	
<input type="checkbox"/> Cavolo verde	1 pezzo	
<input type="checkbox"/> Zucchine	1 kg	
<input type="checkbox"/> Indivia	6 pezzi	
<input type="checkbox"/> Spinaci (foglie larghe)	1 kg	
<input type="checkbox"/> Finocchio (bulbo)	4 pezzi	
<input type="checkbox"/> Zenzero fresco	100 g	
<input type="checkbox"/> Rape rotonde	3 mazzi	
<input type="checkbox"/> Porri	1 kg	
<input type="checkbox"/> Peperoni gialli	2 pezzi	
<input type="checkbox"/> Peperoni rossi	2 pezzi	
<input type="checkbox"/> Peperoni verdi	2 pezzi	
<input type="checkbox"/> Patate Charlotte	2 kg	
<input type="checkbox"/> Patate Bintje	2 kg	
<input type="checkbox"/> Pomodori ciliegia	9 pezzi	
<input type="checkbox"/> Trombette da morto (fresche)	300 g	
<input type="checkbox"/> Trombette da morto (secche)	75 g	
<input type="checkbox"/> Porcini non calibrati	1 kg	
<input type="checkbox"/> Olive nere	150 g	
<input type="checkbox"/> Olive verdi «Picholine»	150 g	
<input type="checkbox"/> Noci fresche	500 g	
<input type="checkbox"/> Uva bianca fresca	500 g	
<input type="checkbox"/> Riso da risotto	250 g	
<input type="checkbox"/> Pane in cassetta	1 kg	
<input type="checkbox"/> Blocco di Comté	200 g	
<input type="checkbox"/> Quinoa	200g	

<input type="checkbox"/> Boulgour	200 g	
<input type="checkbox"/> Mele Granny Smith	4	
<input type="checkbox"/> Mele Golden	4	
<input type="checkbox"/> Limoni gialli	2	
<input type="checkbox"/> Limoni verdi	2	
<input type="checkbox"/> Arance	4	
<input type="checkbox"/> Rucola	200 g	
<input type="checkbox"/> Aneto	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Basilico	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Cerfoglio	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Erba cipollina	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Coriandolo fresco	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Dragoncello	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Menta fresca	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Prezzemolo	1 mazzo	
<input type="checkbox"/> Rosmarino	1 mazzo	