

Le Taittinger recherche candidats

Les sélections suisses se tiendront le 3 septembre. Il s'agira de cuisiner en hommage à Paul Bocuse.



Le Taittinger: Plus ancien concours de cuisine international.

Bild: ldd

Le chef Stéphane Décotterd s'occupe depuis trois ans des sélections suisses du Prix Culinaire de Taittinger. Le plus ancien concours de cuisine international puisqu'il s'agit de la 52ème édition. Cette année les sélections suisses se tiendront à Gastro Vaud, à Pully le lundi 3 septembre prochain. Le thème du concours vient d'être annoncé et le président recherche de candidats. Le thème 2018 rendra à hommage à Paul Bocuse, une recette pour quatre personnes.

Une volaille de Bresse en vessie servie entière farcie d'une farce ménagère libre sauce poulet. Une garniture des ravioles aux champignons et foie de volaille en forme libre servie à part dans un consommé. La cuisson de la volaille devra se faire dans la vessie. Début août, une deuxième recette imposée sera ajoutée.

Il y a trois conditions requises pour pouvoir y participer: Le candidat doit avoir entre 24 et 39 ans, il doit avoir 5 années d'expérience dans la profession et travailler en Suisse. L'an dernier Tom Meyer, chef de partie, à l'Hôtel de Ville de Crissier a remporté le concours international. (htr/aca)

Publiziert am Freitag, 15. Juni 2018