PRIX ARSNOVA
DE CUISINE D'AUTEUR

59ÈME ÉDITION
2026-2027

PRIX INTERNATIONAL ARSNOVA DE CUISINE D'AUTEUR 59ÈME ÉDITION

Créé en 1967 par la maison de champagne Taittinger, le *Prix International ArsNova de cuisine d'auteur* (anciennement *Le Taittinger*), célèbre l'excellence et la singularité des Chefs et Cheffes. Présent dans 9 pays, il invite chaque année à la créativité autour d'un produit phare, valorisé lors de finales nationales puis d'une finale internationale.

Désormais sous l'égide du Fonds de dotation Philanthropic ArsNova et de son pôle dédié aux Arts culinaires, le prix amplifie l'engagement de ses Chefs et lauréats en les associant aux initiatives visant à promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous.

"Le Prix Culinaire est un lien de transmission qui insuffle aujourd'hui l'esprit d'une cuisine d'auteur pétillante, qui révèle le talent des grands chefs de demain."

Eric Briffard, 2ème Prix International Taittinger 1992
et Meilleur Ouvrier de France 1993

"Il faut savoir cultiver sa différence pour se démarquer."

Tom Meyer, Lauréat 2017
et Meilleur Ouvrier de France



Jean-Pierre Redont, Emmanuel Renaut, Vitalie Taittinger

PRÉSIDENT

EMMANUEL RENAUT, MOF
Flocons de sel, Megève, France
3 étoiles Michelin

THÈME

du 59ème Prix International ArsNova de Cuisine d'Auteur

INTERPRÉTATION DE LA VOLAILLE FERMIÈRE ET DU HOMARD

POUR 8 PERSONNES

Durée des épreuves :	4 heures (Recette personnelle et recette imposée)
Présentation :	Sur assiette
Nombre d'assiettes à réaliser :	8 assiettes avec un budget maximum de 50€ par assiette (400€ au total)
Bon d'économat :	Libre (tous les produits sont autorisés)
Ingrédients fourni par l'organisation :	2 poulardes : 1,6 à 1,8 kg Homard : 2 x 500 gr, calibre 5
Recette imposée :	Découverte la veille de la finale internationale Incluse dans les 4 h
Vaisselle :	Le candidat peut prendre sa propre vaisselle ou l'organisation fournit plat et assiette suivant les besoins

Il s'agit d'une assiette commercialisable consommée à la carte.

/ CALENDRIER

5 juillet 2026 *00:00 UTC*	Date limite d'envoi du dossier
7 Septembre 2026	Publication du nom du candidat sélectionné par pays
10 Janvier 2027 *00:00 UTC*	Envoi des bons d'économat du Thème par les candidats
2 février 2027	**Finale Internationale en France** *Dotation 20 000€ pour le lauréat*

/ Modalités de participation

Le candidat doit :

- Avoir entre 24 et 40 ans.
- Travailler dans un restaurant et être dans la profession depuis 5 ans minimum.
- Se présenter dans le pays où il exerce quelle que soit sa nationalité . S'il est sélectionné, il représente alors ce pays lors du concours international.

Sont exclus :

- Les professeurs de Lycée ou École hôtelière.
- Les Chefs privés ou d'ambassade.
- Les candidats ayant déjà participé trois fois.
- Les chefs employés dans un restaurant en lien avec une école hôtelière.

Les dossiers doivent impérativement être envoyés au plus tard le **5 juillet 2026** 00:00 UTC à l'adresse indiquée en fin du dossier de sélection.

/ Publication du thème

Toutes les informations relatives à ce dernier se trouvent sur le site internet dédié au Prix International ArsNova de cuisine d'auteur :
prixcuisinedauteur.philanthropicarsnova.org

/ Le thème

Le Comité d'organisation, présidé par **Emmanuel Renaut,** choisit un produit qui est le même pour tous les pays participants. Il devient le Thème du Prix. Ce thème est disponible sur le site internet du Prix culinaire.

En plus du produit sélectionné dans le thème, le candidat peut utiliser tous les ingrédients qu'il souhaite pour l'élaboration de sa recette. **Les membres du Comité imposent aux candidats de ne pas utiliser de plastique dans l'élaboration de leur recette (interdiction des cuissons sous vide).**
Les membres du Comité encouragent les candidats à pratiquer une cuisson traditionnelle. Les fermentations sont interdites.

Le candidat est libre d'apporter ses produits en totalité ou partie lors de la finale internationaleen tenant compte de la saisonnalité de ces derniers.
La recette est à réaliser pour **8 personnes** et présentée sur assiette.
Le budget est de **50€ maximum** par assiette.
Cette recette doit comporter une ou plusieurs garnitures. La réalisation d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon dépend du choix du candidat.

Ce thème est présent tout au long de la préparation du concours, de la sélection sur dossier à la finale internationale. Entre les deux étapes, le candidat sélectionné pourra faire évoluer à la marge cette recette en respectant le cadre initialement fixé.

LA SÉLECTION NATIONALE

/ Présentation du dossier par les candidats

Afin d'être sélectionné, le candidat doit remettre au responsable du Prix dans son Pays (adresse spécifiée par l'organisation du pays représenté) un dossier de sélection composé autour du thème du Prix., avant la date limite.

/ Description du dossier

Ce dossier comprend obligatoirement :

- La recette imaginée autour du thème.
- 6 à 12 photos correspondant à la réalisation de cette recette.
- Un texte expliquant le parcours du candidat, ses choix, ses inspirations.
- Un bon d'économat dans lequel devra être précisé l'importance accordée à l'origine des produits.
- La budgétisation précise de sa recette.

/ Thème de sélection NATIONALE

Le thème de la Sélection Nationale est également celui de la Finale Internationale. Il se compose d'un produit autour duquel le candidat construit sa recette. Ce dernier est totalement libre dans le choix des ingrédients qu'il utilise pour la réaliser en tenant compte de la saisonnalité des produits. Les candidats sont ainsi fortement encouragés à exprimer leur culture et leur personnalité.

/ Critères de sélection

Le choix du Comité de sélection se fait selon les critères suivants :

- Personnalité de la recette : 30 %
- Technicité de la recette : 30%
- Cohérence entre la recette et l'inspiration : 20 %
- Apparence visuelle et présentation : 20 %

Un huissier est chargé de certifier le respect de l'anonymat des dossiers étudiés par le président du Prix et son Comité. Il est présent lors de la délibération et certifie le choix officiel du Comité. Le nom du candidat est rendu public le **7 Septembre 2026**.

Un seul candidat par pays est sélectionné et participera à la Finale Internationale le 2 février 2027.

/ Date limite d'envoi des dossiers

Les dossiers d'inscription doivent impérativement être envoyés au plus tard le **5 juillet 2026 00:00 UTC** à l'adresse indiquée à la fin du dossier.

/ Préparation des candidats sélectionnés

Le candidat peut bénéficier de l'aide et des conseils d'un parrain choisi au sein du comité d'organisation de son pays. Il peut ainsi cheminer pendant les mois de préparation et confronter son travail à l'avis d'un de ses pairs.

/ Session de coaching

À la suite de sa sélection, le candidat bénéficie d'une session de coaching avec son parrain et un panel de personnalités n'ayant pas de lien direct avec l'univers de la gastronomie. Ce sont des personnalités artistiques qui peuvent apporter un regard neuf au plat du candidat dans le but de le faire progresser.

/ Support financier

Philanthropic ArsNova attribue à chaque candidat sélectionné pour représenter son pays, un budget de 500€ toutes taxes comprises, pour l'achat de denrées et ustensiles afin de l'aider dans ses entraînements.

/ Implication du candidat avec Philantropic ArsNova

Dans chaque pays où le Prix est présent, Philanthropic ArsNova choisit une association caritative qui œuvre pour le bien commun et en faveur de l'ouverture culturelle, en cohérence avec les objectifs fixés par le Fonds de dotation. L'association en question profitera des fonds collectés lors du dîner caritatif national donné lors de l'annonce du candidat sélectionné.
Parallèlement, il sera demandé au candidat national de participer à une action aux côtés de cette association (intervention auprès du public visé, dîner caritatif ou toute autre action à définir en accord avec le Fonds de dotation).

/ Récompense

Le candidat sélectionné pour représenter son pays est récompensé d'un chèque d'**un montant de 2400€**.

LA FINALE INTERNATIONALE

/ Participation à la Finale Internationale

Un seul candidat par pays est sélectionné pour la finale internationale.
Il représente son pays et sa culture.

/ Déroulé de la Finale Internationale

Jour 1 :

- Les candidats sont accueillis et s'installent dans un hôtel réservé par l'organisation.
- L'organisation collecte les ingrédients apportés par les différents candidats et les achemine dans le lieu choisi pour les épreuves où ils sont conservés dans les meilleures conditions.
- Un dîner d'accueil est organisé par le comité.

Jour 2 :

- La journée se déroule à Reims. Les candidats passent une journée ensemble à la découverte du travail des étudiants de l'Ecole de Design culinaire à Reims. Ces étudiants auront travaillé sur le même thème que les candidats mais avec une autre approche.
- Tirage au sort de la recette imposée à 19h.
- Dîner.
- Rendu des bons d'économat de la recette imposée. (cf, détail bons d'économat).

Jour 3 :

- Déroulement des épreuves.
- Cérémonie de remise des prix.
- Dîner de gala.

/ Les jurys de la Finale Internationale

• Jury de cuisine :

2 à 6 membres du jury veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine. Ils notent ensemble les candidats sur des critères de propreté, d'organisation, de gâchis et de gestion du travail avec le commis.

• Jury de dégustation :

8 membres composent le jury de dégustation durant la Finale Internationale. Grands Chefs reconnus, ils représentent différentes nationalités et sont ambassadeurs de la cuisine d'auteur.

/ Temps de l'épreuve

Chaque candidat dispose de 4 heures pour exécuter les deux recettes : la recette libre présentée lors de la sélection et la recette imposée par tirage au sort la veille de l'épreuve.

1. Arrivée à 6h00
2. Tirage au sort des postes de travail
3. Tirage au sort des commis
4. Début de l'épreuve

Les candidats entrent en cuisine un par un de quart d'heure en quart d'heure.

/ Réalisation des deux recettes

1. Recette libre sur thème :

Le candidat réalise la recette qu'il a conçue à partir du thème de l'année. Il trouve à son poste de travail les ingrédients qu'il a apportés ou commandés pour réaliser sa recette. Il peut disposer à sa volonté des ingrédients du bon d'économat cuisine, cités en fin de règlement, qui se trouvent à la disposition de tous.

2. Recette imposée :

Le candidat doit réaliser une recette imposée qui est révélée la veille de l'épreuve.
Les produits qu'il aura choisis lui sont fournis par l'organisation.



©GildasBoclé

/ Bons d'économat

• Bon d'économat correspondant au thème du concours :

L'organisation peut fournir tous les ingrédients du bon d'économat envoyé par le candidat. Cependant le candidat est libre de venir avec les ingrédients qu'il juge indispensables à l'identité de sa recette.
A ce titre, l'organisation envoie à tous les candidats un bon d'économat à remplir dans lequel ils doivent préciser si l'ingrédient est fourni par l'organisation ou apporté par lui-même.

Les préparations nécessaires aux recettes doivent être produites sur place le jour du concours.
Les candidats ne sont pas autorisés à apporter des fermentations, des poudres ou des produits déshydratés.
Les marinades ou bouillons doivent être préparés sur place ou bien fournis par l'École.

En ce qui concerne les ingrédients apportés par le candidat, l'acheminement de la marchandise doit être organisé par le candidat. Les aspects réglementaires doivent être impérativement anticipés par le candidat. Philanthropic ArsNova ne prend pas en charge l'acheminement des marchandises.

Ce bon d'économat doit être envoyé à l'organisation au plus tard le **10 janvier 2027**. L'organisation s'engage à informer le candidat de la provenance des produits qu'elle met à sa disposition.

• Bon d'économat correspondant à la recette imposée :

Le candidat doit rendre son bon d'économat dûment complété la veille du concours après le dîner précédant les épreuves.
Les produits qu'il aura choisis lui sont fournis par l'organisation.

• En cuisine, sont à la disposition de tous et en quantité suffisante les ingrédients de l'économat cuisine détaillés en fin de règlement.



©Arnaud Corpet

/ Matériel

Les membres du jury de cuisine contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent la possibilité de refuser tout matériel dès lors qu'il n'est pas adapté ou qu'il est déjà disponible en quantité suffisante en cuisine.
Le matériel ne doit pas être apporté en quantité excessive.
Seul le matériel de petite taille est autorisé.
Les membres du jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après en avoir discuté avec le Président du Jury.

Si le candidat a besoin d'un matériel spécifique, il doit en avertir l'organisation au plus tard le 10 janvier 2027.

/ Commis

L'organisation met à la disposition du candidat un commis pour le seconder en cuisine. Ce dernier est un élève de l'école hôtelière.
Le matin du concours, l'attribution de chaque commis à un candidat se fait par tirage au sort en présence d'un huissier.

Un temps d'échange entre le candidat et son commis est prévu avant le début de l'épreuve.
Une application de traduction simultanée pourra être utilisée par le candidat et le commis afin de faciliter leurs échanges s'ils ont du mal à communiquer.
Aucun interprète ne pourra être présent aux côtés des candidats.
Un prix du meilleur commis sera remis à l'issue des épreuves.

/ Présentation des plats

Les candidats choisissent la présentation de leurs plats.
Le candidat peut prendre sa propre vaisselle ou l'organisation fournit plat et assiette suivant les besoins. Ces informations doivent être transmises au plus tard le **10 janvier 2027**, en même temps que le bon d'économat correspondant à la recette sur le thème.
Afin qu'ils ne permettent pas de divulguer l'identité du candidat, ces récipients doivent parvenir à l'Institut Le Cordon Bleu dans des boîtes fermées, introduites dans la salle d'épreuve en même temps que le reste du matériel.

/ Envoi des plats

15 minutes séparent l'envoi de chaque plat.
Le jury de cuisine est chargé de veiller à la bonne organisation de l'envoi. Il prévient les candidats du temps qui leur reste.

/ Présentation des plats au jury de notation

Les plats sont goûtés de façon anonyme par le jury. Ce dernier n'a donc pas connaissance de l'identité des candidats ayant réalisé les plats.
Les deux recettes sont goûtées et notées par deux jurys différents.
Les jurys attribuent des notes aux plats selon une grille d'évaluation qui prend en compte les critères de jugement détaillés ci-après dans le paragraphe « notation ».

/ Notation

Les plats sont notés selon la grille de notation ci-dessous.

JURY DE DÉGUSTATION	
	Points maximum
Personnalité / originalité	60
Technique et cuisson	60
Prise de risque / identité	40
Dégustation : chaleur, goût, sauce	40
Total	**200**

JURY DE CUISINE	
	Points maximum
Gestion du commis	10
Respect des techniques en cuisine	20
Organisation chronologique	10
Propreté / respect normes d'hygiène	10
Absence de gaspillage	10
Total	**60**

/ Fin de l'épreuve en cuisine

Tous les candidats doivent rester en cuisine du début à la fin des épreuves. Ils ne peuvent sortir qu'après remise des feuilles de notations à l'huissier. Ils sont prévenus par un représentant de l'organisation.

/ Classement des candidats

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury. Le décompte des notes de chaque candidat se fait sous le contrôle de notre huissier de justice.

/ Pénalités de retard

Tout retard de plus de 5 minutes dans la présentation d'un plat au jury de dégustation est sanctionné : passé 5 minutes, le jury déduit à la note finale 10 points par minute de retard.
Au-delà de 10 minutes, le candidat est disqualifié. Toutefois le jury de cuisine est libre de décider d'envoyer son plat au jury de dégustation.

/ Remise des Prix

Un dîner de gala caritatif est donné le soir de l'épreuve. Il débute par la remise des prix.

/ Récompenses de la Finale Internationale

- **Premier Prix :**
  - Chèque d'une valeur de 20 000€
  - Trophée
  - Médaille à l'effigie de Pierre Taittinger créée par le sculpteur Paul Belmondo.
  - Remise de la coupe des vainqueurs sur laquelle sont gravés les noms des Lauréats jusqu'à sa remise en jeu l'année suivante.
  - Diplôme
- **Deuxième Prix :**
  - Chèque d'une valeur de 5000€
  - Trophée
  - Diplôme
- **Troisième prix :**
  - Chèque d'une valeur de 2500€
  - Trophée
  - Diplôme



©Gins Wang

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

/ Frais

Les frais du candidat (hébergement et transport) sont pris en charge par l'organisation. Le montant des frais de transport doit être validé en amont par l'organisation.

/ Droit à l'image

L'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement des sélections et le Concours International et de faire usage des images réalisées à ces occasions. A ce titre, les candidats acceptent que leur image soit utilisée sur tous médias, sur tous supports et ce, dans le monde entier.

/ Informations légales

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de prolonger ou d'annuler les épreuves si des circonstances exceptionnelles l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Toute difficulté qui viendrait à naître de l'application, de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée par l'organisateur.

Chaque candidat doit être en possession d'une assurance au cas où un accident surviendrait au cours de la manifestation.

/ Médiatisation du candidat

Pour mettre en lumière le candidat et faire connaître son travail, l'organisation du Prix Culinaire réalise un film diffusé par épisodes tout au long de l'année sur les réseaux sociaux de Philanthropic ArsNova, ainsi que sur ceux du Prix Culinaire.

L'organisation réalisera un film durant les deux jours consacrés à la Finale Internationale. Ce dernier mettra en valeur les candidats de tous les pays participants.

COMITÉ D'ORGANISATION DU PRIX

Emmanuel RENAUT : Président du prix, MOF,
Flocons de sel, 3 étoiles Michelin (Megève, France)

Eric BRIFFARD : MOF,
Directeur de l'institut *Le Cordon Bleu* (Paris, France)

Amandine CHAIGNOT : *Pouliche* (Paris, France)
et *Sauge* (Réveillon, France)

Charles COULOMBEAU : Lauréat du *Taittinger* en 2020,
La maison dans le Parc, 1 étoile Michelin (Nancy, France),
Yozora, 1 étoile Michelin (Metz, France)

Bruno DE MONTE : Directeur délégué du Campus Médéric (Paris, France)

Pascal GRIÈRE : MOF, Chef du Sénat (Paris, France)

Bernard LEPRINCE : Lauréat du *Taittinger* en 1995,
MOF, Chef consultant.

Stéphanie LE QUELLEC : *La scène*, 2 étoiles Michelin (Paris, France)

Philippe MILLE : MOF, Bocuse d'argent,
Arbane, 2 étoiles Michelin (Reims,France)

Jean-Pierre REDONT : Secrétaire général en charge de l'organisation du Prix ArsNova de cuisine d'auteur

Michel ROTH : Lauréat du *Taittinger* 1985, MOF, Bocuse d'or,
Le Bayview, 1 étoile Michelin (Genève, Suisse)

Bruno VERJUS : *Table*, 2 étoiles Michelin (Paris, France)

Tom MEYER : MOF, Lauréat du *Taittinger* en 2017,
La chèvre d'or, 2 étoiles Michelin (Eze, France)

Jonathan ZANDBERGEN : Lauréat du *Taittinger* en 2014,
CheffdAtelier, (Amsterdam, Pays-Bas) et du traiteur *TheVipTable*

PAYS PARTICIPANTS

Allemagne
Douce STEINER : *Hirschen-Douce Steiner*
2 étoiles Michelin (Sulzburg, Allemagne)

Belgique & Luxembourg
Pierre RÉSIMONT : *L'Eau vive,*
2 étoiles Michelin, (Profondeville, Belgique)

France
Emmanuel RENAUT : Président du Prix, MOF,
Flocons de Sel, 3 étoiles Michelin, (Megève, France)

Japon
Kenichiro SEKIYA : Lauréat du *Taittinger* 2018, MOF,
Maison Robuchon, 3 étoiles Michelin (Tokyo, Japon)

Pays-Bas
Lars VAN GALEN : Lauréat du *Taittinger* 2011,
't Lansink, 1 étoile Michelin (Hengelo, Pays-Bas)



Royaume-Uni & Irlande
Michel ROUX : *Ex- La Gavroche*,
2 étoiles Michelin (Londres, Angleterre)

Suède
Ulf WAGNER : *Wagner's Bistro,*
1 étoile Michelin (Gothenburg, Suède)

Suisse
Stéphane DECOTTERD : *Maison Decotterd,*
1 étoile Michelin (Glion, Suisse)

États-Unis
Dominique CRENN : *Atelier Crenn,*
3 étoiles Michelin (San Francisco, États-Unis)

LAURÉAT 2026

PAUL GUENOT

Restaurant *Ma Langue Sourit* à Moutfort, Luxembourg



©Benoît Pelletier

«C'était un prix que je voulais absolument gagner. Il va changer ma vie.»

Paul Guenot

Originaire des Vosges, Paul Guenot découvre très tôt la cuisine aux côtés de son père. Il débute son parcours professionnel à la *Maison Lenôtre* à Paris, où il rencontre le Chef Guy Krenzer, avant de rejoindre la charcuterie *Maison Clément* à Nancy. Depuis 2020, il est sous-chef au restaurant *Ma Langue Sourit* (deux étoiles Michelin) à Moutfort, auprès du Chef Cyril Molard.
En 2024, il avait participé pour la première fois au Prix Arsnova de Cuisine d'Auteur et avait terminé sur la troisième marche du podium. L'année 2026 et ses deux thématiques : le cerf (thème du concours) et le pot au feu de légumes racines (recette imposée), lui permettent aujourd'hui de remporter la victoire.



©Stéphane Lavoué

LAURÉATS DU PRIX INTERNATIONAL ARSNOVA DE CUISINE D'AUTEUR

1967 - Michel COMBY
1968 - Guy LEGAY
1969 - Camille LURKINN
1970 - Joël ROBUCHON
1971 - Michel NICOLEAU
1972 - Georges DUMAS
1973 - Jean-Pierre TOULEJBIEZ
1974 - Rémi POMMERAI
1975 - Jean-Claude BOUCHERET
1976 - Paul Van GESSEL
1977 - Yves MENES
1978 - Claude LOUBOUTIN
1979 - Gilles ETEOCLE
1980 - Gabriel BISCAY
1981 - Philippe BROUSSARD
1982 - Philippe SAILLY
1983 - Francis DULUCQ
1984 - Hiroshi HORITA
1985 - Michel ROTH
1986 - Surjahadi DJAJAPERMANA
1987 - Ulrich BEHRINGER
1988 - Michel DE MATTEIS
1989 - Régis MARCON
1990 - Dominique QUAY
1991 - Bruno MARINGUE
1992 - Michel IZARD
1993 - Laurent DEBENEST
1994 - Yves MERVILLE
1995 - Bernard LEPRINCE
1996 - Christophe MARGUIN
1997 - Philippe GAUVREAU
1998 - Vincent ARNOULD
1999 - Pierre-Franck SALAMON
2000 - Fabien LEFEBVRE
2001 - Karim BOUKHARI
2002 - Stéphane BURON
2003 - Stéphane PHILIPPON
2004 - Jean-Paul BOSTOEN
2005 - Jérôme RYON
2006 - Charly DE WIJS
2007 - David SAUVIGNET
2008 - Laurent WOZNIAK
2009 - Nicolas DAVOUZE
2010 - David CASTAGNET
2011 - Lars VAN GALEN
2012 - Christophe SCHMITT
2013 - Bertrand MILLAR
2014 - Jonathan ZANDBERGEN
2015 - Jeremy DESBRAUX
2016 - Julien RICHARD
2017 - Tom MEYER
2018 - Kenichiro SEKIYA
2019 / 2020 - Charles COULOMBEAU
2022 - Ryo HORIUCHI
2023 - Jan SMINK
2024 - Louis DUPUY-ROUDEL
2025 - Franz-Josef UNTERLECHNER
2026 - Paul GUENOT


PRIX
ARSVOLA
DE CUISINE D'AUTEUR