



FOUQUET'S BARRIÈRE
HÔTEL & RESTAURANTS
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19 mars 2013

Christophe Schmitt, sous-chef du Diane, restaurant une étoile Michelin de l'Hôtel Fouquet's Barrière, reçoit la Coupe du Prix Culinaire International Pierre Taittinger



Lundi 18 mars avait lieu au restaurant étoilé de l'Hôtel Fouquet's Barrière, Le Diane, la cérémonie officielle de remise du Prix en présence de journalistes de la presse gastronomique et du Président de Taittinger.

Fin novembre, Christophe Schmitt sous-chef du restaurant Le Diane remportait le Prix Culinaire International Pierre Taittinger, qui s'était déroulé dans les cuisines de l'Ecole Ferrandi à Paris.

A 29 ans, cette victoire est pour Christophe une immense fierté : « Je suis particulièrement ému d'avoir remporté ce concours. C'est l'aboutissement de plusieurs années de travail, l'expression de la passion qui m'anime. Je remercie tout particulièrement le Chef Jean-Yves Leuranguer qui m'a soutenu et qui m'a été d'une précieuse aide dans la préparation de ce concours ».

Lors de ce déjeuner d'exception, les convives ont pu déguster une Soupe de poissons de roche avec un blanc manger à l'aïoli ; Langoustine royale panée aux grûes de cacao, gyoza au tourteau ; Pomme de ris de veau braisée, écrasée de choux fleur, champignons du moment ; Croustillant au chocolat truffé et crème glacée à l'Armagnac – le tout sublimé, avec modération, par les magnifiques vins de Champagne de la maison Taittinger.

Rappel du prix Taittinger 2012

Deux dorades royales farcies, servies en deux pièces chacune pour six personnes, accompagnées d'une sauce ou d'un jus au choix, servi(e) dans une saucière et deux garnitures libres : c'est le thème 2012 que les six candidats ont découvert la veille du concours. La deuxième partie de l'épreuve, qui a été dévoilée quelques semaines auparavant, portait sur la réinterprétation de la soupe de poisson. Face à 5 autres candidats aguerris et internationaux, travaillant pour certains dans des restaurants 3 étoiles Michelin, Christophe Schmitt a su exprimer tout son talent et séduire le jury de professionnels présidé par Gilles Goujon, chef triplement étoilé élu Chef de l'Année 2012.

Créé en 1967 en hommage au fondateur de la Maison Taittinger, le Prix Culinaire International Pierre Taittinger est réputé pour son extrême difficulté, lui valant même le surnom de « L'Everest de la Gastronomie ». Porté par des valeurs familiales, le Groupe Taittinger, comme Lucien Barrière Hôtels et Casinos, perpétue le savoir-faire culinaire en encourageant de jeunes talents. Organisé par des professionnels, le concours récompense les Chefs sachant concilier créativité et règles classiques de la gastronomie.



Originaire de Strasbourg, Christophe Schmitt débute sa carrière en tant qu'apprenti Au Crocodile. Il gravit par la suite les échelons, toujours au sein de restaurants étoilés : tour à tour commis au restaurant Le Rosenmeer, demi-chef de partie à la Maison Lameloise puis au restaurant Les Terrasses de Lyon et enfin, chef de partie à l'Abbaye de la Bussière aux côtés d'Olivier Elzer, Christophe a toujours fait preuve d'un professionnalisme et d'une rigueur exemplaires. C'est en 2007 qu'il rejoint les équipes du Diane, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Fouquet's Barrière, qui a été récompensé en mars dernier de sa première Etoile Michelin. Jean-Yves Leuranguer, Chef des cuisines et Meilleur Ouvrier de France, décèle rapidement le talent de son jeune chef de partie et le nomme rapidement sous-chef de son restaurant. Au Diane, au cœur de l'Hôtel Fouquet's Barrière, ils créent des collections qui rappellent l'esprit couture de la rotonde du restaurant, révélant au quotidien la subtilité de saveurs authentiques dressées avec raffinement.

Dominique Desseigne, Président Directeur général du Groupe Lucien Barrière, et toute l'équipe de l'Hôtel Fouquet's Barrière félicitent Christophe Schmitt.

Le Diane - 46 avenue George V - 75008 Paris

Réservations 01 40 69 60 60

www.fouquets-barriere.com

Téléchargement photos : www.lucienbarriere-photo.com

Contact Presse Hôtel Fouquet's Barrière : Céline Lavail-Georgin - clavailgeorgin@lucienbarriere.com +33 1 40 69 60 59



Suivez l'actualité de l'hôtel sur Facebook : www.facebook.com/hotelfouquetsbarriere