



COMMUNIQUÉ DE PRESSE LAURÉAT 2025

Paris, 5 février 2025

Le lauréat du 57e “Prix International de Cuisine d’Auteur” (anciennement “Le Taittinger”) a été révélé hier, à l’issue d’une finale réunissant 9 chefs de pays différents. Après plusieurs mois de préparation et une journée d’épreuve à l’École Cordon Bleu pour présenter un plat de finale jugé par les plus grands Chefs, la première place du podium a été décernée à Franz-Josef Unterlechner, ancien lauréat de “Top chef Allemagne” et Chef du Schwarzeiter Restaurant (Munich, Allemagne).

UN PREMIER LAURÉAT ALLEMAND

Pour la première fois, c’est un Chef représentant l’Allemagne qui remporte ce prestigieux concours, souvent appelé “L’Everest de la gastronomie”. Passé par les restaurants *Lenbach*, *Königshof*, *Bachmair Weissach Resort et Atlantik* à Munich, il remporte le concours “Top Chef - Allemagne” en 2019. Depuis janvier 2023, il dirige le *Schwarzeiter Tagesbar* et le *Schwarzeiter Restaurant* (Munich, Allemagne) en tant que chef cuisinier.

« Je suis vraiment heureux de cette récompense. C’est un grand rêve devenu réalité pour moi et j’ai franchi une nouvelle étape personnelle dans ma carrière. »

Le 4 février 2025, il remporte la 57e édition du Prix ArsNova de Cuisine d’Auteur en présentant un plat autour de la canette (thème du concours) et une entrée à base d’huître (recette imposée). Le Prix lui a été remis par Louis Dupuy Roudel, lauréat de la 56e édition, en présence d’Emmanuel Renaut (MOF, 3 étoiles Michelin et Président du Prix ArsNova de Cuisine d’Auteur), et des autres illustres chefs composant le jury : Douce Steiner, Stéphanie Le Quellec, Dominique Crenn, Amandine Chaignot, Charles Coulombeau, Bruno De Monte, Pascal Grière, Bernard Leprince, Philippe Mille, Michel Roth, Bruno Verjus, Tom Meyer, Jonathan Zandbergen, François Adamski, Christophe Bacquié, Stéphane Decotterd, Louis Dupuy-Roudel, François Geurds, François Perret, Pierre Résimont, Kenichiro Sekiya, Michael Kempf, Michel Roux, Ulf Wagner, Lars Van Galen.

Le 2e prix a été remporté par Raphaël Garel (représentant la France), et le 3e prix par Matthieu Maeder (représentant la Suisse).

Nouveauté cette année : un prix du commis a été remis à Kane Chebaut, élève au Cordon Bleu.

UN PRIX INTERNATIONAL DE RENOM DEPUIS 57 ANS

Anciennement nommé *Le Taittinger* jusqu'en 2024, le Prix International ArsNova de Cuisine d'Auteur est un concours culinaire de renom, respecté par les Chefs et Cheffes à l'international, et déployé dans neuf pays : France, Belgique, Pays-Bas, Suisse, Japon, Royaume-Uni, Allemagne, Suède, Etats-Unis.

Ce Prix a pour vocation de révéler les futurs talents de demain, et de préserver le patrimoine gastronomique tout en assurant la transmission du savoir-faire auprès de la jeune génération de Chefs. Il permet aux Chefs d'accéder à une véritable notoriété et au respect de leurs pairs, à l'instar de lauréats devenus des personnages de légende de la gastronomie tels que Joël Robuchon, Michel Roth, Bernard Leprince, ou Régis Marcon. Au-delà de l'excellence, ce Prix fait émerger une cuisine d'auteur valorisant le produit phare du thème choisi chaque année, grâce à des Chefs qui s'appuient sur la tradition, tout en la projetant dans un univers personnel et contemporain.

Depuis 2024, le prix est intégré au Fonds de dotation Philanthropic ArsNova, initié par la maison Taittinger, qui a pour vocation de partager les Arts, le beau et le bon, avec le plus grand nombre. Doté d'une nouvelle dimension pédagogique, il s'appuie sur sa renommée historique et sur son réseau de chefs pour amplifier leur engagement vers une alimentation saine, durable, et créatrice de lien social.

LE PRIX INTERNATIONAL DE CUISINE D'AUTEUR

- 57 ans d'existence
- 9 pays participants : France, Allemagne, Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique-Luxembourg, Suède, Japon, Etats-Unis.
- Un but : révéler des chefs d'excellence et célébrer leur singularité
- Un thème connu depuis plusieurs mois : la canette
- Un thème révélée la veille du concours : l'huître
- 4 heures de cuisine pour envoyer deux plats au jury
- Une famille de Chefs généreux au service de ce Prix

[Les photos](#)

Le site : <https://prixcuisinedauteur.philanthropicarsnova.org/fr>

Le compte Instagram : [prixarsnova_cuisinedauteur](#)



©Aurélie Miquel



©Araud Corpet