COMMUNIQUÉ DE PRESSE LAURÉAT 2026

Paris, le 4 février 2026

La finale du 58ème Prix ArsNova de Cuisine d'Auteur (anciennement *Le Taittinger*) a eu lieu hier à l'École Cordon Bleu. 8 finalistes ont chacun représenté leur pays lors d'une épreuve de haute volée autour du thème du cerf, jugée par les plus grands chefs français et internationaux. La remise des Prix s'est effectuée le soir-même au Cercle de l'Union Interalliée, et a vu Paul Guenot, représentant le Luxembourg et la Belgique, être couronné lauréat, et rentrer ainsi dans la grande famille de chefs associés au Prix.

UN LAURÉAT QUI TENTAIT SA CHANCE POUR LA DEUXIÈME FOIS

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. "Ce Prix va changer ma vie" a-t-il confié à l'issue des résultats.

Le podium est complété par Brice Maillet, Sous Chef au Restaurant La Chèvre d'or à Eze, représentant la France, et par Simon Quétineau, Chef de Cuisine au Restaurant L'Atelier Joël Robuchon à Genève, représentant la Suisse.
Le classement final s'est joué à peu de points et tous les plats de la finale ont été remarquables. Emmanuel Renaut a souligné que c'était "la plus belle qualité de travail qui a été réalisée par les finalistes depuis une quinzaine d'années" qu'il est président du Prix.

UN PRIX INTERNATIONAL ET UNE GRANDE FAMILLE DE CHEFS

Le Prix International ArsNova de Cuisine d'Auteur est un concours culinaire de renom, qui a lieu dans neuf pays : France, Belgique-Luxembourg, Pays-Bas, Suisse, Japon, Royaume-Uni, Allemagne, Suède, Etats-Unis.

Créé en 1967 et respecté par les Chefs à l'international, il a pour vocation de révéler les futurs talents de demain, en assurant la transmission du savoir-faire auprès de la jeune génération de Chefs, et en valorisant la singularité de leur cuisine d'auteur. Au-delà de leur technicité, c'est leur identité et leur façon unique de travailler le produit qui est jugée. À l'instar de lauréats devenus des personnages de légende de la gastronomie tels que Joël Robuchon, Michel Roth, Bernard

Leprince, ou Régis Marcon, ce Prix permet aux Chefs d'accéder à une véritable notoriété et au respect de leurs pairs,

Paul Guenot rejoint une grande famille de chefs renommés très fidèles au Prix, qui chaque année accompagnent les finalistes dans leur quête, sous le regard exigeant et bienveillant d'Emmanuel Renaut (MOF, 3 étoiles Michelin), Président du Prix. Il était accompagné cette année de Kenichiro Sekiya (MOF, 3 étoiles Michelin), Président de la 58ème édition du Prix, et de nombreux chefs renommés dans les comités d'organisation de chaque pays et dans les jurys : Christophe Aribert, Eric Briffard, Dominique Crenn, David Castagnet, Amandine Chaignot, Charles Coulombeau, Stéphane Decotterd, Bruno de Monte, Pascal Grière, Bernard Leprince,,, Stéphanie Le Quellec, Tom Meyer, Philippe Mille, Olivier Nasti, Pierre Résimont, Michel Roth, Michel Roux, Douce Steiner, Franz-Josef Unterlechner, Lars van Galen, Bruno Verjus, Jonathan Zandbergen et Ulf Wagner.

Ce prix bénéficie du soutien de partenaires d'exception respectés dans l'univers de la cuisine : Mauviel 1830, maison familiale française emblématique qui fabrique des articles de cuisson en cuivre et en inox destinés aux professionnels et aux particuliers, et Bragard, qui depuis 90 ans allie excellence et élégance en concevant des collections de vêtements pensées pour accompagner tous les métiers.
Il est également soutenu par l'École Cordon Bleu, Delta Airlines, et Sotheby's.

UN PRIX UNIQUE AUX VALEURS PHILANTHROPIQUES

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.
A l'issue de la finale et de la cérémonie de remise de Prix, un dîner caritatif a été organisé au Cercle de l'Union Interalliée, en présence de nombreux invités et de tous les chefs, et a permis de lever des fonds pour le programme ArTABLE !, marrainé par la Cheffe Georgiana Viou, qui propose des ateliers culinaires, des cueillettes, et des rencontres avec des chefs, pour promouvoir une alimentation saine et durable, et recréer du lien autour de la table.

UNE 59ème ÉDITION DÉJÀ ANNONCÉE

Le thème de la 59ème édition du Prix ArsNova de Cuisine d'Auteur a été révélé hier soir par Emmanuel Renaut : il s'agit de la volaille fermière et du homard. L'ouverture des candidatures sera annoncée très prochainement.

Les photos
Le site : https://prixcuisinedauteur.philanthropicarsnova.org/fr
Le compte Instagram : @prixarsnova_cuisinedauteur




