

Finale France du concours S.PELLEGRINO® Young Chef Academy 2022-2023 à l'institut Le Cordon Bleu Paris : Camille Saint-M'leux remporte la première place

L'institut Le Cordon Bleu Paris, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, a ouvert ses portes à la finale France du concours *S.Pellegrino® Young Chef Academy 2022-2023* le lundi 30 janvier dernier. Cette occasion unique a permis de découvrir les talents de demain et pour les jeunes participants de concourir pour le titre de meilleur jeune chef du monde. Parmi les 10 candidats qui se sont affrontés, Camille Saint-M'leux remporte la première place et représentera donc la France lors de [la « Grande Finale »](#) en octobre prochain à Milan.

S.Pellegrino® Young Chef Academy 2022-23 : découvrir et valoriser les jeunes talents du monde entier

Chaque année, ce sont des centaines de jeunes chef.fes de moins de 30 ans qui candidatent à la S.Pellegrino® Young Chef Academy, une compétition gastronomique exceptionnelle à l'échelle mondiale **durant laquelle chaque participant met son savoir-faire et sa créativité à l'honneur en présentant sa recette de Plat Signature**. 200 talents à travers le monde, choisis lors d'un processus de sélection rigoureux supervisé par l'école de cuisine italienne ALMA, participent à une épreuve locale dans leurs pays respectifs.

Les 10 plats signatures des 10 candidats en lice lors de la finale France du S.Pellegrino® Young Chef Academy 2022-2023, organisée à **Paris à l'institut Le Cordon Bleu** le 30 janvier 2023, ont été testés et évalués par un jury d'exception dirigé par [Christophe Bacqué](#), Président du jury (MOF et chef triplement étoilé du restaurant éponyme de l'Hôtel & Spa du Castellet) entouré de [Stéphanie Le Quellec](#), [Jessica Préalpato](#), [Alexandre Mazzia](#) et [Adrien Cachot](#). **À l'issue de cette compétition, Camille Saint-M'leux a décroché la victoire face à ses neuf concurrents grâce à grâce à son plat signature autour du paleron de bœuf à l'encre de seiche**. Il se qualifie pour la Grande Finale prévue en octobre à Milan et sera accompagné lors de la prochaine étape du concours, par Christophe Bacqué en tant que mentor.



S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY

REGIONAL
COMPETITION
2022 - 2023

FRANCE

CAMILLE SAINT-M'LEUX

Charcoal Chateaufeuf Beef, cuttlefish fat,
smoked herring eggs

JÉRÔME BANCTEL
Mentor

Une pédagogie par l'immersion pour les étudiants de l'institut Le Cordon Bleu Paris

Pour rester fidèle à sa philosophie tournée vers l'excellence, la méthode d'enseignement de l'institut Le Cordon Bleu Paris repose sur des démonstrations et des pratiques s'appuyant sur les exigences de l'univers professionnel actuel. Cette pédagogie permet ainsi de transmettre aux étudiants plus rapidement et de manière plus empirique les savoir-faire culinaires.

Pour cet évènement, un groupe d'étudiants en arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris a activement accompagné les jeunes chefs durant toute la durée des épreuves. Ils ont pu ainsi mettre au service des candidats, leurs techniques et savoir-faire acquis à l'école.

Le Cordon Bleu

Avec plus de 125 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA. Pour en savoir plus : [Le Cordon Bleu Paris - École de cuisine, arts culinaires et management hôtelier](#)