



Superyacht Chef Competition Jeudi 2 avril 2026

Sous la présidence de Philippe Etchebest, un jury d'exception dévoilé pour la 7^e édition

Monaco, le 4 février 2026 – Le Yacht Club de Monaco, à travers son centre de formation **La Belle Classe Academy**, organisera le jeudi 2 avril 2026 une nouvelle édition du **Superyacht Chef Competition**, avec le concours de Bluewater. Ce rendez-vous culinaire met en lumière l'excellence et la singularité du métier de chef embarqué à bord des super-yachts, encore largement méconnu du grand public. Sous la présidence du **chef Philippe Etchebest**, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé, le Jury de cette 7^e édition vient d'être dévoilé. Il reflète l'exigence et la réalité d'une gastronomie en mouvement, à la croisée de la créativité, de la technicité et de l'adaptation permanente. « *Cet événement permet de révéler des chefs capables d'exceller dans un environnement exigeant, mobile et international* » explique **Bernard d'Alessandri, Directeur et Secrétaire Général du Y.C.M.** « *Et cette ambition se traduit d'abord par le choix d'un jury à la hauteur des réalités du métier* ».

Juger en connaissance de cause

Présidé par le Chef **Philippe Etchebest**, le jury 2026 s'inscrit dans un cadre construit et exigeant. Le concours se déroule sous la supervision du chef **Philippe Joannès**, Meilleur Ouvrier de France et consultant culinaire au Y.C.M., du chef **Simon Ganache**, chef des événements du Y.C.M., avec le concours actif de **Frédéric Ramos**, président de l'association Monaco Goût & Saveurs. Au-delà de la maîtrise technique, le jury évalue les candidats sur leur capacité d'adaptation, leur gestion des contraintes et leur compréhension fine des exigences du service à bord, dans un environnement où chaque détail compte.

Des profils complémentaires, ancrés dans la réalité du métier

Aux côtés de **Philippe Etchebest**, le jury 2026 réunit des chefs aux parcours et aux expertises complémentaires :

- Chef **Benjamin Ferrand**, vainqueur de l'édition 2025
- Chef **Carlo Cracco**, figure emblématique de la gastronomie italienne
- Chef **Duncan Biggs**, cofondateur d'Ocean Waves Monaco et chef de super-yachts
- Cheffe **Jenny Maltese**, animatrice vénézuélienne engagée dans la valorisation des cuisines latino-américaines
- Chef **Marcel Ravin**, doublement étoilé, à la tête du restaurant Blue Bay à Monaco
- Chef **Tim Mälzer**, restaurateur et animateur télévisé allemand (*sous réserve de confirmation*)

Un format exigeant, pensé pour le terrain

La **Superyacht Chef Competition** repose sur un format court et immersif, conçu pour révéler l'ingéniosité et la capacité d'adaptation des chefs en conditions réelles. Un ingrédient mystère est dévoilé quelques instants avant l'épreuve, avec l'obligation d'utiliser l'ensemble des produits, sous peine de pénalité pour gaspillage.

La transmission au cœur du dispositif

Acteur central de l'événement, **La Belle Classe Academy** accompagne la **Superyacht Chef Competition** dans sa mission de valorisation des métiers de la gastronomie et du service en mer. À travers ses programmes, notamment *l'Art du Service à bord*, le centre de formation du Y.C.M. contribue activement à la professionnalisation et à l'attractivité de ces carrières.

L'édition 2026 verra également l'implication des élèves de **l'École hôtelière de Monaco**, engagés dans le bon déroulement du concours, à travers une immersion sur le terrain, au contact de chefs en activité.

Deux temps forts en amont de l'événement

En amont de la compétition, le Y.C.M. organisera la **Battle des Chefs**, le 12 mars 2026, à l'initiative du chef Philippe Joannès. Ce rendez-vous culinaire viendra nourrir la dynamique du concours et renforcer les échanges entre professionnels, dans un esprit de partage et d'excellence, **au profit de l'association À Chacun Son Cap**.

En guise d'amuse-bouche de la 7^e Superyacht Chef Competition, le Dîner des Grands Chefs rassemblera quant à lui les membres du jury, le mercredi 1^{er} avril 2026, veille du concours pour une soirée placée sous le signe de la haute gastronomie et de la convivialité.