



ARDY FERGUSON REMPORTE LE TITRE DE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF MONDE 2025

Ardy Ferguson, actuellement basé à Hong Kong, s'est distingué parmi les 15 finalistes régionaux et a remporté le titre avec son plat signature "*Archipelago Celebration*" lors de la grande finale qui s'est terminée dans l'iconique Castello Sforzesco à Milan.



MILAN, LE 30 OCTOBRE 2025 – Ce mercredi 29 octobre à minuit, 15 jeunes chefs talentueux du monde entier se sont affrontés lors de la grande finale du concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25, organisée à Milan. Cette 6^e édition a une fois de plus mis en lumière la prochaine génération de chefs, chacun venu présenter son plat signature.

Plus de **4 000** candidatures ont été déposées, donnant lieu à **15** finales régionales à travers le monde : Europe (Ouest, Centrale, du Nord et du Sud-Est), Amérique latine, Canada, États-Unis, Royaume-Uni, pays ibériques, Italie, Asie, Chine continentale, zone Pacifique ainsi qu’Afrique et Moyen-Orient (Amesa). L’aventure s’est conclue hier, à Milan, avec une grande finale d’exception, durant laquelle les **15 finalistes internationaux** ont présenté leur création aux côtés de leurs 15 mentors, devant un jury prestigieux.

C’est au terme de cette compétition d’envergure qu’**Ardy Ferguson**, représentant l’Asie, s’est vu décerner le titre convoité de « Meilleur Jeune Chef du monde ».

Ardy Ferguson, lauréat du prix S.Pellegrino Young Chef Academy 2025, a déclaré : « *Je suis extrêmement honoré d’avoir été désigné vainqueur du concours **S.Pellegrino Young Chef Academy 2025**. Représenter l’Asie sur cette scène mondiale a été une expérience inoubliable. La création de mon plat « **Archipelago Celebration** » m’a permis de partager les traditions culinaires vibrantes de l’Indonésie, qui m’ont profondément inspiré. Ce parcours m’a mis au défi sur les plans créatif et technique, et m’a offert la chance de rencontrer certains des chefs les plus inspirants au monde. Je suis profondément reconnaissant envers ma mentor, **Vicky Lau**, pour ses conseils, ainsi qu’à **S.Pellegrino** pour avoir créé une plateforme aussi extraordinaire, qui valorise et célèbre les jeunes chefs.*

Plat signature : « Archipelago Celebration »

Le plat, « **Archipelago Celebration** », s’est distingué par son équilibre entre innovation et authenticité, incarnant parfaitement les valeurs du concours : compétence, passion et détermination.



Grâce à son plat, le jeune chef a su séduire le grand jury composé de sept grands chefs internationaux :

- **Christophe Bacquié** – Meilleur ouvrier de France depuis 2004, à la tête du restaurant La Table des Amis au Mas Les Eydins, dans le Luberon ;

- **Jeremy Chan** – Chef et cofondateur d'Ikoyi (deux étoiles Michelin et classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde) ;
- **Antonia Klugmann** – Cheffe et propriétaire du restaurant étoilé Michelin l'Argine a Vencò et ambassadrice de la campagne Food4Future du WWF Italie ;
- **Niki Nakayama** – Fondatrice du restaurant n/naka (deux étoiles Michelin), référence du kaiseki moderne en Californie ;
- **Elena Reygadas** – Cheffe et propriétaire du restaurant Rosetta à Mexico. Fondatrice d'une bourse pour jeunes talents, elle milite activement pour le leadership féminin en gastronomie ;
- **Julien Royer** – À la tête du trois étoiles Odette à Singapour, classé huitième sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde en 2021 ;
- **Mitsuhary Tsumura** dont le restaurant Maido à Lima vient d'être élu Meilleur restaurant du monde selon The World's 50 Best Restaurant. Chef péruvien d'origine japonaise, figure incontournable de la cuisine nikkei, il incarne l'innovation culinaire au croisement des cultures péruvienne et japonaise.

Parmi les finalistes, le candidat de la France, le chef **Antonis Avouris** (ex sous-chef de Mosuke, Mory Sacko), accompagné de son mentor **Alexandre Mazzia** (Restaurant AM, Marseille) très fier du parcours accompli par le jeune chef, a terminé sur le podium en faisant partie des trois meilleurs chefs de la compétition. Il a marqué les esprits avec son plat signature, « **Les conséquences de nos actes** », une création en écho à ses origines chypriotes : une échalote farcie au riz de Camargue, accompagnée d'un bouillon de calamar tomaté, d'un calamar arrosé d'un filet d'huile de lierre terrestre, alliant finesse des saveurs et audace technique salué par le grand jury :

« *very rich flavor, deep and complex* » Antonia Klugmann

« *punchy avec beaucoup de caractère long en bouche à la fois complexe et délicieux* » Julien Royer

« *classic form, intense inside with Mediterranean's flavors* » Elena Reygadas



À propos de S. PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

La gastronomie a le potentiel de transformer la société, en façonnant un avenir plus inclusif et plus durable. Mais pour y parvenir, il faut du talent. C'est pourquoi S.Pellegrino a créé la S.Pellegrino Young Chef Academy, une plateforme pour attirer, connecter et nourrir la prochaine génération de talents culinaires. Un environnement qui les responsabilisera grâce à des opportunités d'éducation, de mentorat et d'expérience, ainsi qu'à travers la célèbre compétition mondiale.

L'Académie ouvre ses portes à des membres de plus de 70 pays différents, garantissant ainsi que les talents ne sont pas limités par la géographie, l'origine ethnique ou le sexe. C'est un lieu où de jeunes chefs passionnés interagissent avec les acteurs les plus influents de la gastronomie mondiale et où ils cultivent ensemble une communauté culinaire inspirante.

