

## CHEF MASTERS LEAGUE, LE PREMIER CONCOURS CULINAIRE DE MINOR HOTELS

- Le 2 juillet dernier, Minor Hotels a organisé la grande finale de la Chef Masters League au NH Collection Real Casino de Madrid, une initiative internationale créée pour mettre à l'honneur le talent gastronomique de ses équipes et promouvoir l'excellence culinaire au sein du groupe.
- Cette première édition a réuni près de 100 professionnels issus de 97 hôtels, représentant 20 nationalités et six marques du groupe : NH Hotels, NH Collection, nhow, Anantara, Tivoli et Avani.

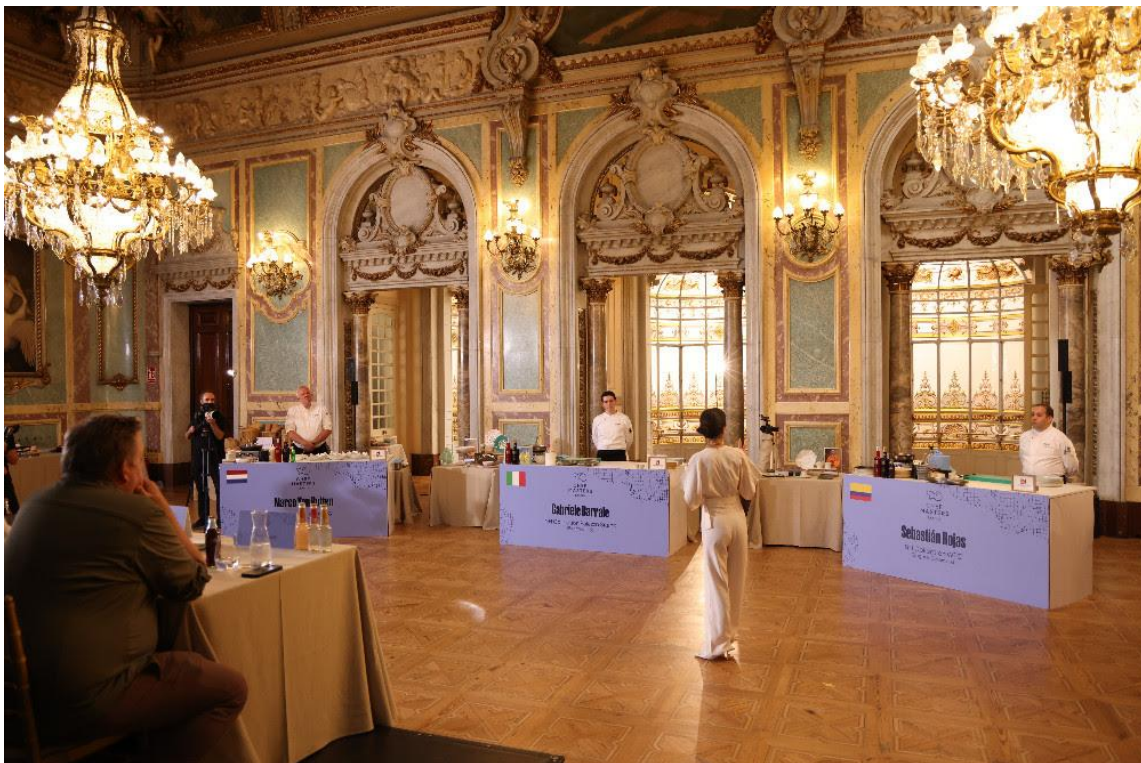


**Madrid, le 3 juillet 2026** – Le 2 juillet dernier, Minor Hotels a organisé la grande finale de la Chef Masters League, son premier concours culinaire interne à dimension internationale, lancé par le département Food & Beverage de Minor Hotels Europe & Americas.

Cette initiative a été créée afin de mettre en lumière les talents culinaires au sein du réseau d'hôtels Minor Hotels tout en favorisant l'esprit de communauté, le partage des connaissances et la fierté collective des équipes de cuisine du groupe.

Cette première édition a enregistré près de 100 inscriptions, représentant 97 établissements différents. Les marques participantes étaient **NH Hotels** (43 hôtels), **NH Collection** (37), **nhow** (6), **Anantara** (5), **Tivoli** (4) et **Avani** (1).

La dimension internationale du concours s'est illustrée par la diversité de ses participants : des chefs de 20 nationalités originaires d'Europe, d'Amérique et d'Asie, notamment d'Espagne, d'Argentine, de Belgique, du Chili, de Colombie, de République tchèque, de Finlande, de France, de Géorgie, d'Inde, d'Irlande, d'Italie, de Malaisie, du Mexique, des Pays-Bas, de Nouvelle-Zélande, du Pérou, du Portugal, du Venezuela et d'Autriche. Les participants présentaient également un solide parcours professionnel, avec une moyenne de 19,5 années d'expérience dans le secteur.



### **Un jury de renommée internationale**

La Chef Masters League s'est appuyée sur un jury composé de trois grandes figures de la gastronomie internationale.

**Paco Roncero**, chef doublement étoilé au guide Michelin pour son restaurant Paco Roncero, situé au NH Collection Real Casino de Madrid, est l'une des références de la haute gastronomie et de la cuisine multisensorielle en Espagne.

À ses côtés, **Chris Naylor**, Directeur de l'Innovation Food & Beverage pour les Amériques et ancien Chef Exécutif du restaurant Vermeer à Amsterdam, a apporté son expertise internationale ainsi que sa connaissance approfondie de la vision culinaire du groupe.

Le jury était complété par **Roberto Ruiz Vélez**, premier chef mexicain à avoir obtenu une étoile Michelin en Espagne avec son restaurant Punto MX à Madrid, aujourd'hui chef consultant de Jaiba MX.

### **Un concours en trois étapes**

Le concours s'est déroulé en trois phases.

La première étape, intitulée « Inscription et recette originale », a permis à près de 100 candidats de présenter une recette originale accompagnée de sa fiche technique détaillée et du processus de réalisation étape par étape. Les plats devaient refléter l'identité culinaire de chaque chef en mettant en valeur les ingrédients, techniques et saveurs propres à leur patrimoine gastronomique.

Lors des demi-finales, neuf chefs seulement ont été sélectionnés. Originaires d'Espagne, d'Italie, d'Irlande, du Mexique, de Colombie, de Finlande et des Pays-Bas, ils représentaient quatre marques du groupe. À cette étape, ils ont dû créer une nouvelle recette à partir d'une liste d'ingrédients identique et limitée pour tous les candidats.

Leurs créations ont été évaluées en direct lors d'un *Culinary Meet-up* par un jury international, selon plusieurs critères : l'esthétique du plat, la créativité, la précision de la fiche technique, la possibilité de reproduire la recette dans d'autres établissements du groupe ainsi que les qualités de présentation de chaque chef.

La troisième étape s'est achevée avec la grande finale, organisée le 2 juillet au NH Collection Real Casino de Madrid, où les trois meilleurs candidats se sont affrontés pour remporter le titre de Chef Masters League.



### **Trois finalistes, trois visions de la cuisine**

Les trois finalistes incarnaient la diversité, l'expérience et le talent culinaire de Minor Hotels.

**Gabriele Barrale, d'Italie, chef du NH Collection Palermo Palazzo Sitano**, est arrivé en finale avec dix années d'expérience. Plus jeune des trois finalistes, il s'est distingué en revisitant les ingrédients imposés afin de rendre hommage aux techniques traditionnelles de la cuisine sicilienne.

**Juan Sebastián Rojas Galindo, de Colombie, Chef Exécutif du NH Collection Bogotá WTC Royal**, possède quinze ans d'expérience. Sa proposition s'est démarquée par la valorisation des produits locaux, la promotion de la cuisine traditionnelle colombienne et sa vision de l'industrie gastronomique.

**Marco Van Rutten, des Pays-Bas, Chef Exécutif de l'Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam**, a apporté ses 32 années d'expérience. Il s'est illustré par son engagement en faveur des produits locaux et d'une cuisine anti-gaspillage, démontrant une grande maîtrise technique ainsi qu'une parfaite utilisation des techniques culinaires contemporaines.



### **La grande finale : technique, créativité et maîtrise sous pression**

La finale s'est déroulée en direct dans le Grand Ballroom du NH Collection Real Casino de Madrid, un bâtiment construit au début du XX<sup>e</sup> siècle, classé Bien d'Intérêt Culturel et considéré comme un chef-d'œuvre de l'architecture éclectique.

L'épreuve a été conçue pour mettre à l'épreuve la technique, la créativité et la capacité des trois finalistes à travailler sous pression. Chacun a concouru individuellement, sans assistance.

Le défi consistait à revisiter trois grands classiques de la restauration hôtelière : une salade, un sandwich et un hamburger. Chaque chef devait réinterpréter ces incontournables selon sa propre vision, tout en préservant leur identité et en démontrant sa capacité à transformer des plats emblématiques de l'hôtellerie en véritables créations gastronomiques.

Le rythme de l'épreuve imposait la présentation d'un plat toutes les trente minutes. Chaque finaliste a servi cinq portions identiques de chacune de ses créations devant le jury composé de Paco Roncero, Chris Naylor et Roberto Ruiz Vélez.

Avec la Chef Masters League, Minor Hotels réaffirme son engagement en faveur de la gastronomie comme pilier stratégique de l'expérience hôtelière, mais aussi comme

terrain d'innovation, de développement des talents et d'excellence. Le concours a mis en lumière la richesse culinaire de ses équipes, la diversité de ses marques et de ses destinations, ainsi que la capacité de ses chefs à réinventer la cuisine hôtelière dans une approche contemporaine, internationale et profondément ancrée dans les produits locaux.



### **La grande finale : une technique irréprochable et une proposition facilement déployable**

À l'issue d'une journée de compétition particulièrement exigeante, le jury a désigné Marco Van Rutten, chef de l'Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam, comme vainqueur de la première édition de la Chef Masters League.

Sa victoire récompense une exécution remarquable ainsi qu'une vision gastronomique alliant excellence technique, innovation et respect du produit. Son projet s'est notamment distingué par son caractère polyvalent, permettant d'être reproduit dans n'importe quel hôtel Minor Hotels à travers le monde.

Grâce à cette performance, Marco Van Rutten devient le premier lauréat d'un concours appelé à s'imposer comme l'une des principales initiatives de développement des talents au sein du groupe hôtelier.

### **A propos de Minor Hotels**

Minor Hotels est un acteur mondial majeur de l'hôtellerie, avec plus de 640 hôtels, resorts et résidences de marque en activité ou en développement dans 66 pays. Le groupe conçoit des expériences innovantes et inspirantes à travers ses différentes marques hôtelières, parmi lesquelles Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks et iStay, ainsi qu'un portefeuille diversifié de restaurants et bars, d'expériences de voyage et de marques dédiées au spa et au bien-être.

Fort de plus de quarante années d'expertise, Minor Hotels développe des marques fortes, cultive des partenariats durables et favorise la réussite de ses activités en gardant toujours au cœur de ses priorités les attentes de ses clients, de ses équipes et de ses partenaires.

*Minor Hotels est membre de la [Global Hotel Alliance \(GHA\)](#) et reconnaît ses clients à travers un programme de fidélisation unifié, [Minor DISCOVERY](#), qui fait partie de [GHA DISCOVERY](#).*

*Découvrez notre univers sur [minorhotels.com](https://www.minorhotels.com) et retrouvez Minor Hotels sur [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#) et [YouTube](#).*

\* Le nombre d'hôtels inclut à la fois les établissements en exploitation ainsi que les projets confirmés en propriété, en coentreprise, et sous contrats de location ou de gestion.