

18 ÉTOILES MICHELIN RÉUNIES À PARIS POUR LA DEMI-FINALE INTERNATIONALE DU CONCOURS CHEF BALFEGÓ

Le prestigieux concours culinaire se tiendra le 8 septembre au Cordon Bleu Paris, réunissant 15 chefs européens d'exception. Les lauréats seront annoncés lors d'un gala au Newcap Event Center.



Madrid, 1er septembre 2025 – Le concours culinaire professionnel international Chef Balfegó atteint cette année l'un de ses moments les plus marquants avec la demi-finale européenne qui se déroulera au Cordon Bleu Paris, le 8 septembre.

Pour la première fois, la capitale française accueillera 15 chefs venus de toute l'Europe, chacun présentant ses recettes les plus créatives et techniques à base de thon rouge Balfegó, dans l'espoir de décrocher l'une des huit places convoitées pour la grande finale, qui aura lieu à Madrid le 27 octobre 2025.

Créé par Balfegó, entreprise espagnole basée à L'Ametlla de Mar (Tarragone), le concours incarne l'engagement profond de la marque envers l'excellence, la durabilité et l'innovation gastronomique. Spécialisée dans la capture, l'alimentation, l'étude et la distribution du thon rouge, Balfegó opère dans plus de 40 pays et respecte des normes sociales et

environnementales strictes visant à préserver l'espèce. Elle est la seule entreprise au monde capable de fournir du thon rouge sur demande avec une teneur en graisse optimale, et elle a été pionnière dans la recherche et l'utilisation de toutes les parties du thon en haute gastronomie.

Ouvert aux chefs issus de pays tels que la France, l'Italie, l'Allemagne, le Portugal, la Grèce, les Pays-Bas, la Suisse et l'Autriche, l'édition de cette année confirme Chef Balfegó comme un concours de référence dans la gastronomie européenne.

Qu'est-ce que Chef Balfegó ?

Chef Balfegó est un concours international de cuisine professionnelle fondé par Balfegó, entreprise espagnole reconnue mondialement comme leader dans la pêche durable, l'élevage et la distribution du thon rouge. Déjà à sa **8ème édition**, le concours vise à stimuler la créativité et l'innovation autour d'un ingrédient unique : le thon rouge Balfegó, considéré comme le meilleur thon rouge au monde pour sa qualité exceptionnelle.

Comment ça fonctionne ?

Le concours a débuté par une première phase où les candidats ont soumis une recette accompagnée d'une photo. Parmi plus d'une centaine de candidatures, le jury a sélectionné celles qui se sont distinguées par leur technique, présentation et originalité. Les 15 demi-finalistes issus de pays comme la France, l'Italie, l'Allemagne, le Portugal, la Grèce, les Pays-Bas, la Suisse et l'Autriche présenteront désormais leur plat en direct à Paris le 8 septembre, avec le thon rouge Balfegó comme ingrédient vedette.

Le jury, composé de **huit chefs européens renommés totalisant 18 étoiles MICHELIN**, évaluera les plats: Christopher Coutanceau, (Christopher Coutanceau***, La Rochelle), Paolo Casagrande (Lasarte*** Barcelona), Heinz Reitbauer (Steirereck***, Viena), Viki Geunes (Zilte***, Amberes), Daniel Schimkowitz (L.A. Jordan**, Deidesheim), Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova**, Leça da Palmeira), Domenico Stile (Enoteca La Torre**, Rome). **Ils désigneront les huit finalistes qui se rendront à Madrid.**

La Grande Finale se tiendra au **Cordon Bleu Madrid**, le **27 octobre 2025**, où sera sacré le nouveau Chef Balfegó. Un total de 12 chefs s'affronteront pour le titre : les huit lauréats de la demi-finale de Paris et les quatre finalistes de la sélection nationale espagnole : Guillermo Chávez (Amelia**, Saint-Sébastien), Riccardo Radice (Fishølogy*, Barcelone), Angelo Duarte (Brugarol, Barcelone), Piero Aponte (El Molino de Urdániz**, Navarre).

Le gagnant recevra des récompenses d'une valeur de plus de 20 000 €, incluant un voyage pour deux au Japon, un set de couteaux japonais haut de gamme, une couverture audiovisuelle professionnelle, et d'autres prix exclusifs soulignant le prestige du concours.

Que se passera-t-il le 8 septembre ?

La **demi-finale européenne** se déroulera le **8 septembre** au **Cordon Bleu Paris**. Les candidats disposeront d'une heure pour préparer leur plat, qui sera présenté au jury. Cette édition réunit 15 chefs de quelques-uns des restaurants les plus prestigieux d'Europe : Anthony Gerbeau (L'Artimon, France), Athinagoras Kostakos (Nõema, Grèce), Francisco Silva (Vila Foz*, Portugal), Jean Paul Tossens (Le Monastère de Saint-Mont, France), Enrico Mantovanelli (Bistrot al 5, Italie), Lucas Vital (Vista*, Portugal), Diego Duarte (The Yeatman**, Portugal), Franz-Josef Unterlechner (Schwarzreiter, Allemagne), Valeria Dell'Amico (Il Narciso, Italie), Martijn Wetsteijn (Fred**, Pays-Bas), Berien Wiling (Ron Gastrobar*, Pays-Bas), Shaurya Manchanda (L'Atelier des Augustins*, France), Leo Besnard (Le Lion d'Or, Suisse), Davide Polli (Pramerl & The Wolf*, Autriche), Andrea de Carlo (Bavarie by Käfer, Allemagne).

La journée se conclura par un gala exceptionnel au Newcap Event Center de Paris, avec une cérémonie traditionnelle de découpe du thon japonais (kaitai), la remise officielle des prix, et l'annonce très attendue des huit chefs qualifiés pour la grande finale de Madrid.

TOUT SUR CHEF BALFEGÓ 2025

Demi-finale

Paris – **8 septembre**

Grande Finale

Madrid – **27 octobre**

Micaela Muro Lara

micaelam@mateoandco.es / M: +34 902 100 219

**MATEO & CO
WE COOK BRANDS
WE BRAND COOKS**

www.mateoandco.es

MADRID OFFICE:

C/ Padilla 78, bajo
28006 Madrid – Spain