



COMPETITION

2024 - 2025

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

LES 10 FINALISTES FRANCE

ET LE GRAND JURY INTERNATIONAL DÉVOILÉ

LES NOMS DES 10 CANDIDATS QUI S'AFFRONTERONT LORS DE LA FINALE FRANCE DE LA 6ÈME ÉDITION DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY ONT ENFIN ÉTÉ RÉVÉLÉS. LE VAINQUEUR AURA LA CHANCE DE REPRÉSENTER LA FRANCE LORS DE LA PRESTIGIEUSE FINALE INTERNATIONALE QUI AURA LIEU EN 2025 À MILAN ET DONT LE GRAND JURY DE 7 SAGES VIENT D'ÊTRE DÉVOILÉ.

Destiné aux jeunes chefs de moins de 30 ans, le concours S.Pellegrino Young Chef Academy a pour objectif de dénicher et d'accompagner les étoiles montantes de la gastronomie mondiale de demain. Cette compétition internationale constitue pour eux une formidable aventure et une opportunité unique de démontrer leur créativité et leur vision de la gastronomie.

La candidature de chaque jeune chef et son plat-signature ont été évalués par les experts culinaires de l'ALMA, le plus grand centre international d'enseignement et de formation de la cuisine italienne au monde. Le processus de sélection de l'ALMA reposait sur trois critères clés : les compétences techniques, la créativité et les convictions personnelles.

Cette année, 165 finalistes mondiaux ont réussi la première sélection et participeront à des finales régionales.

« Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy nous surprend à chaque édition, et ce n'est pas un hasard, car nous collaborons avec les organisateurs du concours depuis le début. Guidés par la passion et l'engagement, les candidats se surpassent d'année en année. Cette fois encore, la sélection n'a pas été facile. Mais maintenant, c'est aux candidats présélectionnés de montrer leur talent tout au long de la compétition ».

Matteo Berti, responsable de l'éducation d'ALMA



UNE FINALE FRANCAISE

À PARIS

LE 7 OCTOBRE 2024

Tout se jouera le 7 octobre 2024 à l'Institut Le Cordon Bleu. Ce jour-là, les 10 finalistes devront cuisiner pendant 5 heures leur plat signature avant de le présenter devant un jury local d'exception présidé par Alexandre Mazzia (Chef de son restaurant AM à Marseille triplement étoilé au guide Michelin) qui jouera aussi le rôle de mentor pour le Young Chef France lors de la finale mondiale.

LES 10 FINALISTES FRANCE

DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY



ANTONIS AVOURI

Mosuke par Mory Sacko (Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
« Les conséquences de nos actes »

LOÏS BÉE

La Table Christophe Hay et Loïs Bée (Ardon)

→ PLAT SIGNATURE :
« Entre Sologne et Provence »

YUNKYUNG CHO

ONOR par Thierry Marx (Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
« Révélation océaniques »

SIMONE D'ALONZO

Maison Rosella par Francesco Di Marzio (Port-Lesney)

→ PLAT SIGNATURE :
« Quanto seibella Roma ! »

LOUIS DE VICARI

Contraste (Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
« Côte de blette rôtie, ail noir et bourgeon de sapin »

LOUIS FESTA

Les Singuliers (Saint-Astier)

→ PLAT SIGNATURE :
« L'esturgeon de la vallée de l'Isle »

PAULINE FLEURY

La Bôria (Veyras)

→ PLAT SIGNATURE :
« Entre moules et lapi »

KLERVI POUILLAIN

Le Bougainvillier (Saint-Raphaël)

→ PLAT SIGNATURE :
« Lotte, algues, sarraasin, céleri-rave, colombo »

ALBERTO SUARDI

Big Mamma (Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
« Wild and roots »

JOSEPH DOVERMAN

Chef Privé à titre Auto-Entrepreneur

→ PLAT SIGNATURE :
« Whiskey loosens the beefs tongue »

Le gagnant sera accompagné par Alexandre Mazzia, qui jouera également un rôle de Mentor, en le conseillant sur la façon d'améliorer son plat-signature.

Ce dernier soutiendra le finaliste dans sa préparation en vue de la Grande Finale Internationale qui se déroulera à Milan où il concourra au côté des autres jeunes chefs internationaux sélectionnés, pour devenir le nouveau S.Pellegrino Young Chef 2025.

POUR DÉCOUVRIR LA LISTE COMPLÈTE DES CANDIDATS INTERNATIONAUX,

scanner ce QR CODE



UN JURY D'EXCEPTION COMPOSÉ DE 7 SAGES

POUR LA FINALE MONDIALE À MILAN EN 2025

S.Pellegrino Young Chef Academy est fière d'annoncer le Grand Jury qui jugera la Grande Finale du S.Pellegrino Young Chef Academy Competition en 2025. Sept des noms les plus influents de la gastronomie mondiale seront chargés de couronner le jeune chef de moins de 30 ans le plus talentueux du monde.



Christophe Bacqué,

sacré Meilleur Ouvrier de France et propriétaire en chef de l'établissement deux fois étoilé, La Table des Amis, qu'il a ouvert en Provence en 2023, réalisant ainsi son rêve d'offrir une expérience culinaire intime et conviviale. Le Chef a été jugé local en 2017 et jury local et mentor de la grande finale lors de la dernière édition du concours en 2022-23.



Jeremy Chan,

est le chef et cofondateur de Ikoyi, ouvert en 2017 avec son ami d'enfance et désormais partenaire commercial, Iré Hassan-Odukale. Aujourd'hui, Chan est à l'avant-garde du paysage gastronomique, mélangeant ses plats avec des épices, des saveurs et des expériences personnelles. L'Ikoyi a reçu deux étoiles Michelin et est classé 42e sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde.



Antonia Klugmann,

est chef et propriétaire de l'Argine a Vencò, une étoile Michelin, situé à Dolegna del Collio, un village près de la frontière slovène en Italie. Sa cuisine est saisonnière et se compose d'ingrédients typiques représentatifs de la riche biodiversité de la région du Frioul-Vénétie Julienne.



Mitsuharu 'Micha' Tsumura,

est un chef péruvien d'origine japonaise. Son projet le plus personnel est le restaurant Maida, à Lima, ouvert depuis 15 ans. Maida a été reconnu au niveau national comme le meilleur restaurant du Pérou pendant cinq années consécutives, et est actuellement classé numéro un sur la liste des 50 meilleurs restaurants d'Amérique et cinquième sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde.



Niki Nakayama,

est une chef américaine et la propriétaire du restaurant deux fois étoilé au guide Michelin, le n/ naka à Los Angeles, spécialisée dans la cuisine japonaise moderne kaiseki. C'est aussi en 2019 que n/ naka a été nommé parmi les 30 meilleurs restaurants du monde par Food & Wine. Le style culinaire de Niki Nakayama est ancré dans la tradition du kaiseki japonais, un art culinaire qui met en avant des repas multi-services délicats, centrés sur la saisonnalité et l'harmonie des saveurs.



Elena Reygadas,

est une figure centrale de la culture mexicaine contemporaine. Elle est chef et propriétaire de Rosetta, un restaurant étoilé au guide Michelin qui figure régulièrement sur les listes des 50 meilleurs restaurants du monde et des 50 meilleurs restaurants d'Amérique latine. En 2022, elle a fondé la bourse d'études Elena Reygadas, qui vise à soutenir les jeunes étudiants en cuisine, à promouvoir l'égalité des chances et à favoriser le leadership des femmes dans le domaine culinaire.



Julien Royer,

est le chef-propriétaire d'Odette, un restaurant français moderne trois étoiles Michelin situé dans la National Gallery à Singapour. En 2019, le restaurant est classé n°1 au 50 Best Asia's Restaurant. Le style culinaire de Julien Royer est une fusion élégante de techniques françaises classiques et d'influences contemporaines, mettant en avant des produits de saison de qualité avec une simplicité raffinée. Il intègre subtilement des saveurs asiatiques, tout en créant des plats visuellement impeccables et équilibrés.



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.



@SANPELLEGRINO_FR / @SPYOUNGCHEFACADEMY
#SPYOUNGCHEFACADEMY #SANPELLEGRINO

Pour en savoir plus, visitez : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>