



S.PELLEGRINO  
YOUNG  
CHEF  
ACADEMY

COMPETITION

2026 - 2027

# JÉRÔME BANCTEL

devient

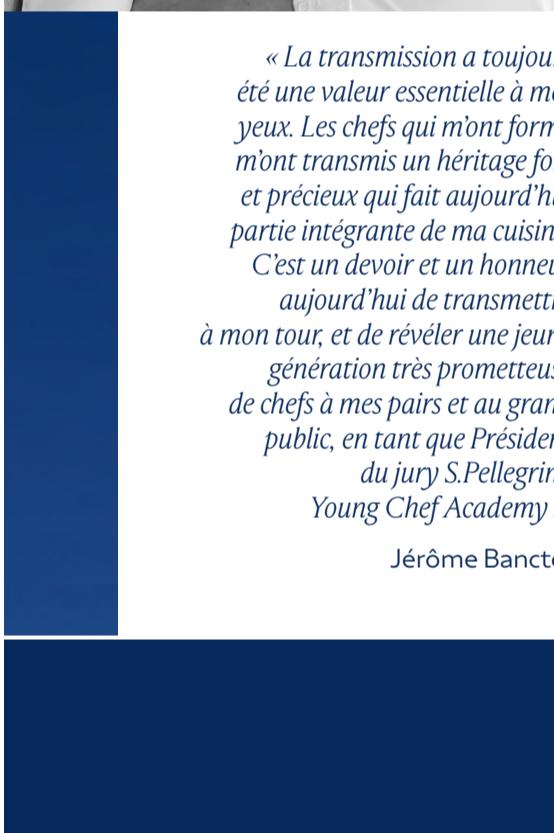
## PRÉSIDENT DU JURY

*et mentor du futur gagnant de la finale France*

### S.PELLEGRINO ANNONCE LE LANCEMENT DE L'ÉDITION 2026/2027 DE SON CONCOURS INTERNATIONAL : S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY.

Pour cette 7ème édition, Jérôme Banctel, chef triplement étoilé, succède à Alexandre Mazzia et prend la présidence du Jury France. À ce titre, il présidera le jury et participera au choix du candidat lors de la finale régionale française, qui se tiendra le lundi 23 novembre 2026 à Paris. À l'issue de cette étape clé, Jérôme Banctel accompagnera le lauréat jusqu'à la deuxième étape du concours, la grande finale internationale en 2027, à Milan.

Destiné aux jeunes chefs de moins de 30 ans, le concours vise à révéler et accompagner les talents culinaires qui façoneront la gastronomie de demain. Il offre à chaque participant l'opportunité unique d'être guidé et formé par des chefs de renommée mondiale, tout en leur permettant d'exprimer leur créativité, de gagner en visibilité et de partager leur vision de la gastronomie.



« La transmission a toujours été une valeur essentielle à mes yeux. Les chefs qui m'ont formé m'ont transmis un héritage fort et précieux qui fait aujourd'hui partie intégrante de ma cuisine. C'est un devoir et un honneur aujourd'hui de transmettre à mon tour, et de révéler une jeune génération très prometteuse de chefs à mes pairs et au grand public, en tant que Président du jury S.Pellegrino Young Chef Academy ».

Jérôme Banctel

### JÉRÔME BANCTEL : ENTRE CRÉATIVITÉ MAÎTRISÉE, EXIGENCE ET TRANSMISSION

Chef du Gabriel, restaurant triplement étoilé situé au cœur de La Réserve Paris, Jérôme Banctel incarne une gastronomie d'une rigueur absolue, guidée par la précision du geste et la clarté du goût.

Originaire de Rennes, formé en Bretagne avant de rejoindre Paris, il affine son style auprès de grandes figures de la cuisine française telles que Christian Constant, Bernard Pacaud et Alain Senderens. En 2015, Michel Reybier lui confie les rênes du Gabriel, qu'il conduit depuis vers l'excellence, jusqu'à l'obtention de trois étoiles au Guide MICHELIN.

Sa cuisine se distingue par une créativité sobre et exigeante, où chaque détail est pensé avec justesse. Profondément attaché à ses racines bretonnes, il sublime des produits emblématiques comme le homard bleu, tout en intégrant avec finesse des influences japonaises, reflet de sa sensibilité et de son ouverture culturelle.

Chef discret et profondément engagé, Jérôme Banctel défend une vision de la gastronomie fondée sur le travail, la transmission et l'accompagnement des talents. Un engagement qui fait naturellement écho à son rôle de Président du Jury France du concours S.Pellegrino Young Chef, où il mettra son exigence et son expérience au service d'une nouvelle génération de chefs.



COMPETITION

2026 - 2027

### CALENDRIER DE LA COMPÉTITION

16 FÉVRIER 2026	★ Ouverture des candidatures
8 JUIN 2026	★ Clôture des candidatures
DU 9 JUIN AU 20 JUILLET 2026	★ Sélection des finalistes par l'école Alma
JUILLET 2026	★ Annonce des 10 finalistes France
23 NOVEMBRE 2026	★ Finale France
NOVEMBRE 2027	★ Grande finale internationale



### INFORMATIONS & DOSSIER D'INSCRIPTION :

[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/)

OU SCANNEZ CE QR CODE

### 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 soutient grâce à des opportunités d'éducation, de mentorat et d'expérience, ainsi qu'à travers la célèbre compétition mondiale, au cours de laquelle les candidats sont invités à imaginer et proposer un plat signature. Véritable élément de différenciation du concours, celui-ci traduit l'identité culinaire de chaque jeune cuisinier et porte l'expression de ses convictions.

L'Académie ouvre ses portes à des membres de plus de 70 pays différents, garantissant ainsi que les talents ne soient 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 construisent ensemble une communauté culinaire inspirante.



@SANPELLEGRINO\_FR / @SANPELLEGRINO\_YOUNGCHEF

#SPYOUNGCHEFACADEMY #SANPELLEGRINO

Pour en savoir plus, visitez : [https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/)

AGENCE VIANOVA