



LE JURY MONDIAL DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2026-27 DÉVOILÉ : SEPT CHEFS EMBLÉMATIQUES RÉUNIS POUR RÉVÉLER LES TALENTS CULINAIRES DE DEMAIN

Paris, France – 27 octobre 2026 - Faire émerger les talents qui façonneront la gastronomie de demain : telle est l'ambition de la S.Pellegrino Young Chef Academy. Pour l'édition 2026-27 de son concours international, l'Académie dévoile son Jury Mondial, composé de sept chefs de renommée internationale, réunis autour d'une même conviction : la gastronomie de demain se construit aujourd'hui, portée par des personnalités audacieuses, créatives et engagées.

Au-delà de leur excellence culinaire, ces chefs incarnent différentes visions de la gastronomie et partagent une ambition commune : transmettre leur expérience, encourager les jeunes talents à affirmer leur identité et les aider à faire entendre leur voix. Car derrière chaque plat se dessine une histoire et une conviction susceptibles de faire évoluer la cuisine.

UN CONCOURS POUR FAIRE EMERGER LES CHEFS QUI MARQUERONT LEUR EPOQUE

Organisé sur deux ans, le concours de la S.Pellegrino Young Chef Academy invite cette année les chefs de moins de 30 ans à se distinguer lors de finales régionales, avant de réunir en 2027 les lauréats des 15 pays participants à Milan pour la Grande Finale Internationale.

Ces jeunes chefs talentueux y présenteront leur plat-signature devant le Jury Mondial, qui évaluera leur travail selon les trois règles d'or de l'Académie : maîtrise technique, créativité et conviction personnelle forte.

Ce jury prestigieux a pour objectif de repérer de jeunes chefs qui considèrent la gastronomie non seulement comme une forme d'art, mais aussi comme un puissant vecteur de changement social, de responsabilité environnementale et de préservation du patrimoine culinaire.

NELSON FREITAS : QUAND UN CONCOURS DEVIENT UN ACCELERATEUR DE CARRIERE

Le parcours de Nelson Freitas, chef portugais sacré grand vainqueur de la 5^{ème} édition du concours, illustre le potentiel transformateur du concours S.Pellegrino Young Chef.

Alors sous-chef junior au restaurant Fifty Seconds, à Lisbonne, il a marqué le jury avec son plat-signature, « Rouget croustillant, oursin et ail noir fait maison », une création saluée pour sa technicité, son équilibre des saveurs et son respect de la biodiversité marine.

Sa victoire lui a ouvert de nouvelles perspectives, notamment une immersion au restaurant Central, au Pérou, auprès du chef Virgilio Martínez.





Aujourd'hui, Nelson Freitas poursuit son parcours au sein de la gastronomie internationale, en développant une cuisine marine innovante et engagée. Son histoire rappelle que le concours ne récompense pas uniquement un plat : il contribue à faire émerger des personnalités, à nourrir des ambitions et à ouvrir de nouvelles perspectives professionnelles.

C'est toute la vocation de la S.Pellegrino Young Chef Academy : donner aux talents les moyens de transformer leur potentiel en une véritable trajectoire, et faire de la gastronomie un terrain d'expression, de transmission et d'innovation.

LE JURY INTERNATIONAL : LES MENTORS DE DEMAIN



Ensemble, les sept jurés représentent des cultures, des philosophies culinaires et des visions du métier différentes, mais ils partagent une même conviction : l'avenir de la gastronomie repose sur la formation de chefs qui allient excellence technique, créativité, sens des responsabilités et engagement. En mentorant, en évaluant et en soutenant les finalistes, ils jouent un rôle central pour aider l'Académie à identifier la prochaine génération de dirigeants du secteur.

Chef Martino Ruggieri (Maison Ruggieri, France) – Brillant chef et propriétaire de La Maison Ruggieri, située au Palais-Royal à Paris, Martino Ruggieri allie son fier héritage italien aux techniques françaises magistrales qu'il a perfectionnées en tant que chef exécutif de longue date du Pavillon Ledoyen, restaurant trois étoiles Michelin. Le lauréat du Bocuse d'Or Italie 2017 apporte au jury son expérience de haut niveau en matière de compétition et évaluera la manière dont les finalistes gèrent une pression intense avec une précision artistique. *« La gastronomie est un jeu de tensions entre la rigueur technique et l'émotion silencieuse »,* dit-il. *« Je vais évaluer la manière dont les finalistes gèrent la pression intense qui règne sur scène, en transformant une technique classique rigoureuse en une expression artistique profondément personnelle. »*



Chef Junghyun « JP » Park (Atomix, États-Unis) – Né à Séoul et installé à New York, Park a redéfini la cuisine coréenne sur la scène internationale. Son restaurant phare, Atomix, est récompensé de deux étoiles Michelin et occupe la 12e place du classement des World's 50 Best Restaurants. Fort de sa formation en sciences alimentaires, Park apporte au jury une véritable leçon de réflexion conceptuelle axée sur la recherche. *« La véritable innovation naît d'une étude approfondie »,* affirme-t-il. *« Je recherche des chefs dotés d'une curiosité scientifique et d'un souci du détail sans faille, capables de faire évoluer une cuisine traditionnelle pour en faire une cuisine qui trouve un écho à l'échelle mondiale. »*

Cheffe Jessica Rosval (Al Gatto Verde, Italie) – Originaire du Canada, Jessica Rosval a travaillé pendant plus de dix ans aux côtés de Massimo Bottura, contribuant ainsi à l'obtention d'une étoile Michelin pour le restaurant Al Gatto Verde à Modène. En 2024, elle a été nommée Champion of Change par le classement The World's 50 Best Restaurants pour son travail au sein de Roots, le restaurant social créé par l'Association pour l'intégration des femmes, dont elle est l'une des cofondatrices. Grâce à son engagement en faveur de l'inclusion sociale et de l'autonomisation, Rosval a promu une vision humanitaire de la gastronomie. *« Le chef d'aujourd'hui est bien plus qu'un simple cuisinier ; c'est un gardien de la culture et un moteur du changement »,* affirme-t-elle. *« Je recherche des talents qui comprennent le pouvoir de la gastronomie : celui de rassembler les gens, de préserver les traditions, de créer des opportunités et de raconter des histoires riches de sens – et qui savent transformer ces idées en expériences culinaires inoubliables. »*



Chef Rodolfo Guzmán (Boragó, Chili) – a réécrit les règles culinaires du Chili, en mettant en valeur les produits endémiques de son terroir avec un regard « gastronomique » au Boragó, à Santiago, qui a été désigné « restaurant le plus durable au monde » en 2021 par le classement The World's 50 Best Restaurants. Par l'intermédiaire de son centre de recherche, le CIB, il valorise les ingrédients locaux et les aliments ancestraux chiliens dans une démarche circulaire. *« La véritable durabilité culinaire, c'est un dialogue avec la nature et les savoirs ancestraux »,* affirme-t-il. *« J'ai hâte de rencontrer de jeunes chefs capables de porter un regard neuf sur leur propre région, de révéler les délicieuses possibilités offertes par des ingrédients que d'autres ont négligés et de repousser les limites de la cuisine. »*

Cheffe Pichaya « Pam » Soontornyanakij (Potong, Thaïlande) – a été élue Meilleure femme cheffe du monde 2025 et Meilleure femme cheffe d'Asie 2024. Soontornyanakij est la première femme cheffe asiatique et thaïlandaise à remporter respectivement ces titres. Dans son restaurant Potong, étoilé au guide Michelin et situé à Bangkok, elle propose une cuisine thaï-chinoise innovante au sein de l'ancienne maison de pharmacie historique de sa famille, vieille de 120 ans. Soontornyanakij s'attachera à promouvoir l'art du récit et le patrimoine. « *Je souhaite voir la maîtrise technique aller de pair avec l'héritage* », déclare-t-elle. « *Au-delà des compétences culinaires, je recherche de jeunes leaders qui font preuve d'une volonté affirmée et qui sauront mettre à profit leur notoriété pour perpétuer les traditions culinaires.* »



Cheffe Ana Roš (Hiša Franko, Slovénie) – Comptant parmi les neuf seules femmes cheffes au monde à diriger une cuisine récompensée de trois étoiles Michelin, Ana Roš, autodidacte, est une véritable experte de la mise en valeur des produits régionaux au sein de son restaurant, Hiša Franko, situé à Kobarid. En tant que membre du jury, elle évaluera la manière dont les jeunes chefs transforment les contraintes géographiques en chefs-d'œuvre locaux et durables. « *Je recherche une certaine audace culinaire : quelqu'un qui n'ait pas peur de laisser son terroir et son identité personnelle s'exprimer à travers sa cuisine* », explique-t-elle. « *L'avenir de la gastronomie appartient à ceux qui respectent leur terroir tout en bousculant les codes établis.* »

Chef Enrico « Chicco » Cerea (Da Vittorio, Italie) – Véritable figure de proue de la haute cuisine italienne, Enrico Cerea a contribué à faire du restaurant Da Vittorio, situé à Brusaporto, un établissement triplement étoilé au Michelin depuis 2010. Réputé pour son extraordinaire précision technique et son engagement en faveur d'initiatives d'agriculture verticale durable, Cerea se penchera sur les fondements intemporels des arts culinaires : une technique rigoureuse et la discipline nécessaire pour diriger avec succès une entreprise d'envergure mondiale. « *Peu importe à quel point nos techniques deviennent modernes, le respect des produits bruts reste sacré* », affirme-t-il. « *La nouvelle génération doit comprendre qu'une cuisine est une entreprise qui repose sur le travail d'équipe, la discipline et une volonté profonde d'apporter de la joie au client.* »



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

À propos de S.PELLEGRINO

S.Pellegrino, l'icône du raffinement italien, est une marque internationale appartenant à Sanpellegrino S.p.A. Présente dans plus de 150 pays, cette eau minérale naturelle incarne depuis plus de 125 ans le savoir-faire et l'élégance italienne grâce à ses origines uniques. Ses bulles délicates et son équilibre minéral offrent une expérience gastronomique d'exception, plébiscitée par les tables les plus prestigieuses.

Sanpellegrino S.p.A. figure parmi les leaders du marché des boissons, avec un portefeuille qui réunit eaux minérales, apéritifs sans alcool et boissons fruitées. Fidèle à son engagement, l'entreprise œuvre de manière constante pour la protection durable de la ressource en eau, en adoptant des pratiques responsables pour en assurer la préservation sur le long terme.