CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY FRANCE 2026 : SHAURYA MANCHANDA DECROCHE LE TITRE

Paris, le 24 novembre 2026 - Ils étaient dix jeunes chefs de moins de 30 ans à concourir lors de la finale France du concours S.Pellegrino Young Chef Academy. À l'issue de cette compétition, Shaurya Manchanda, accompagné par son mentor, le chef Jérémy Galvan, s'est distingué en remportant le titre de S.Pellegrino Young Chef Academy France 2026.



À travers cette compétition internationale, la S.Pellegrino Young Chef Academy entend valoriser et accompagner les talents de la jeune génération de chefs qui partagent avec S.Pellegrino l'envie de faire de la gastronomie un vecteur de rencontres, de liens et d'émotions. Une ambition qui s'inscrit dans l'héritage de la marque et se traduit par une volonté de donner à ces jeunes talents une scène internationale pour exprimer leur créativité et leur identité culinaire. Le lauréat français retrouvera ainsi les gagnants des 14 autres pays participants lors de la Grande Finale Internationale, prévue fin 2027 à Milan.

DIX JEUNES CHEFS À L'ÉPREUVE DEVANT DE GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE

Organisée à l'école Le Cordon Bleu Paris, cette finale nationale a donné lieu à cinq heures d'épreuve culinaire, durant lesquelles chacun des dix candidats a dû réaliser son plat-signature et convaincre le jury à travers sa maîtrise technique, sa créativité et sa capacité à exprimer sa propre identité culinaire, les trois critères fondateurs de l'Académie.

La journée s'est poursuivie à la Bibliothèque nationale de France, au sein du site Richelieu, dans le 2e arrondissement de Paris, avec une table ronde inspirante animée par Louise Petitrenaud, journaliste, chroniqueuse et animatrice passionnée de gastronomie. La cérémonie de remise des prix s'est ensuite tenue lors d'un dîner d'exception à quatre mains, imaginé par les chefs Mallory Gabsi, chef étoilé révélé dans la saison

11 de Top Chef, et Yurika Kitano, lauréate en 2019 du Prix S.Pellegrino Young Chef pour la Responsabilité Sociale.

C'est dans ce cadre placé sous le signe du partage et de l'excellence culinaire qu'a été dévoilé le nom du grand gagnant de cette édition française : Shaurya Manchanda.



Avec son plat-signature *« Truite dans mon jardin »*, le jeune chef a particulièrement retenu l'attention du jury présidé par Jérôme Banctel (chef du restaurant Le Gabriel, triplement étoilé au Guide Michelin et situé au sein de La Réserve Paris). Pour départager les dix jeunes chefs, ce dernier était entouré de Fanny Rey (révélée lors de la saison 2 de Top Chef et propriétaire du restaurant doublement étoilé L'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence), Dimitri Droisneau (chef triplement étoilé et propriétaire de La Villa Madie à Cassis), Éric Canino (chef exécutif doublement étoilé de La Réserve Ramatuelle) et Germain Bourré (designer culinaire depuis plus de 20 ans).



Accompagné par son mentor, le chef Jérémy Galvan, avec qui il explore notamment les possibilités de la gastronomie immersive au sein du restaurant 220 BPM à Lyon, Shaurya Manchanda a su convaincre le jury grâce à une proposition culinaire singulière. Mettant à l'honneur deux ingrédients, la truite et la carotte, son assiette puise son inspiration dans un souvenir familial et dans l'héritage culinaire de sa grand-mère. Fasciné par les richesses de son environnement et les savoir-faire développés par différentes cultures pour sublimer les produits de leur terroir, le jeune chef a imaginé une création faisant dialoguer une truite du lac Léman avec des carottes et des herbes récoltées la veille de l'épreuve.



En travaillant le poisson dans son intégralité et en jouant sur les textures et les équilibres, il a composé une assiette où la cuisson précise de la truite rencontre la douceur de la carotte, relevée par des notes acidulées qui apportent fraîcheur et contraste. Pensée pour être dégustée en une seule bouchée, en associant l'ensemble des éléments de l'assiette, cette création témoigne de sa créativité, de sa maîtrise technique et de sa sensibilité au terroir.



Jérôme Banctel : « Une édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy d'un très haut niveau. Le plat de Shaurya nous a conquis par son équilibre entre acidité et gourmandise, des goûts marqués et une vraie histoire. C'est le plat que j'attendais pour faire gagner la France à Milan. »

Shaurya Manchanda : « Il y a cinq ans, personne ne m'aurait fait croire que j'en serais là aujourd'hui. Je suis fier de représenter la France à la Finale Internationale de Milan l'année prochaine. Ce n'est que le début : je ne lâcherai rien. On est là pour gagner.»

TROIS DISTINCTIONS POUR CELEBRER LES ENGAGEMENTS CULINAIRES

Lors de cette soirée, trois autres prix ont également été décernés :

PRIX FINE DINING LOVERS : décerné par une communauté internationale de journalistes et d'experts du secteur, ce prix récompense Lana Solé, dont le plat-signature ***« Textures de céleri-rave »*** a su séduire le plus grand nombre. Au cœur de sa création : une conviction forte en faveur du végétal, avec la volonté de placer le légume au centre de l'assiette et d'en révéler tout le potentiel. Travaillé dans son intégralité, de la racine aux feuilles, le céleri-rave est sublimé à travers différentes textures et associations, notamment un miso réalisé par ses soins avec un artisan japonais. Une création qui met également à l'honneur le travail de son maraîcher à Provins et illustre son engagement pour une cuisine de saison, respectueuse du produit et de ceux qui le cultivent.

PRIX S.PELLEGRINO POUR LA RESPONSABILITÉ SOCIALE : décerné par la Sustainable Restaurant Association, qui pilote le programme Food Made Good, ce prix a été attribué à Thibault Anselme pour son plat-signature ***« Phronésis ».*** Inspirée d'un concept grec invitant à être au plus près du réel et du vivant, sa création témoigne d'une approche engagée de la cuisine, fondée sur le respect du produit et la valorisation des ressources locales. Le chef a notamment choisi de travailler le coq de race grise du Vercors, une volaille autrefois menacée de disparition et aujourd'hui préservée grâce à l'engagement d'un éleveur. Utilisée dans son intégralité, cette volaille d'exception est sublimée aux côtés de produits ultra-locaux, illustrant une démarche attentive au vivant, aux producteurs et à la préservation des terroirs.

PRIX ACQUA PANNA POUR LA CONNEXION EN GASTRONOMIE : décerné par les mentors, ce prix récompense Jean-Antoine Kalisheck pour son plat-signature ***« Quand le Rhin rencontre le Yangtsé »,*** qui incarne avec justesse le patrimoine culinaire de sa région d'origine. Alsacien, le jeune chef a imaginé un dialogue entre son terroir natal et la cuisine chinoise, une culture qui lui est chère, notamment à travers le parcours professionnel de son père en Chine. En associant des produits et des savoir-faire communs aux deux traditions, comme le travail de la fermentation, le chou ou encore le porc, il joue sur la puissance des saveurs et les contrastes, avec notamment du raifort, une bisque d'écrevisse et une glace au poivre de Sichuan. Une interprétation personnelle et contemporaine qui fait dialoguer héritage gastronomique et ouverture culturelle.

CAP SUR LA FINALE INTERNATIONALE

Cette finale française marque une nouvelle étape dans le parcours des jeunes talents sélectionnés. Tout au long de l'année 2027, les lauréats de chaque pays bénéficieront de l'accompagnement de leurs mentors, avec lesquels ils pourront approfondir leur approche culinaire, affiner leur plat-signature et préparer la dernière phase de la compétition : la Grande Finale Internationale.

Les lauréats des 15 pays participants se retrouveront ainsi à Milan fin 2027 pour présenter leur plat devant un Jury Mondial composé de sept chefs emblématiques réunis pour faire émerger les talents qui façonneront la gastronomie de demain. Une ultime étape pour ces jeunes chefs, qui auront l'opportunité de faire rayonner leur identité culinaire sur la scène internationale.

Pour prolonger cette aventure au-delà de la compétition, la S.Pellegrino Young Chef Academy donnera également rendez-vous au public à partir de mi-décembre avec une web-série en trois épisodes. Au cœur des coulisses du concours, candidats, mentors et membres du jury partageront les défis, les émotions et les rencontres qui ont marqué cette expérience. Une immersion qui mettra à l'honneur les valeurs chères à la marque S.Pellegrino : la passion, le partage, la transmission et les liens qui se tissent autour de la table.

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.