



## Édition 2019-21 du concours S.Pellegrino Young Chef Academy : Jerome Ianmark Calayag est le lauréat du prix S.Pellegrino Young Chef Academy

Représentant de la région Royaume Uni et Europe du Nord, Jerome Ianmark Calayag s'est fait remarquer lors de la compétition pour son talent culinaire exceptionnel face à 9 autres chefs talentueux venus du monde entier. Le titre prestigieux lui a été décerné lors de la cérémonie de remise des prix qui a eu lieu à Milan.

MILAN, le 30 octobre 2021 – La soirée du samedi 30 octobre a clôturé avec enthousiasme la compétition gastronomique mondiale qui met en lumière la prochaine génération de chefs, créée par **S.Pellegrino Young Chef Academy** pour nourrir l'avenir de la gastronomie. Lors de la **Grande Finale de l'édition 2019-21 du concours S.Pellegrino Young Chef Academy**, après plusieurs épreuves culinaires, le prix **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2019-21** a été décerné à Jerome Ianmark Calayag.



Jerome Ianmark Calayag, S.Pellegrino Young Chef Academy 2021 et son mentor, le Chef David Ljungqvist.



Le plat signature de Jerome Ianmark Calayag  
"Légumes humbles"

Le plat signature « **Légumes humbles** » proposé par Jerome Ianmark Calayag et conçu en partenariat avec son mentor, David Ljungqvist, a séduit le Grand Jury par son choix d'ingrédients, ses compétences techniques, sa créativité, la beauté du plat et ses convictions personnelles se distinguant ainsi des plats signatures de 9 autres chefs talentueux du monde entier.

En remportant ce titre prestigieux, Jerome Ianmark Calayag s'inscrit dans l'histoire aux côtés des précédents vainqueurs **Mark Moriarty (2015)**, **Mitch Lienhard (2016)** et **Yasuhiro Fujio (2018)**, mais surtout, symbolise un talent en devenir, une véritable force de changement stimulant le monde de la gastronomie de demain. Choisi par le **Grand Jury** du concours S.Pellegrino Young Chef Academy composé de six géants de la gastronomie mondiale - **Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen, Clare Smyth** – Jerome Ianmark Calayag a captivé l'audience qui était également enthousiasmée par le haut niveau général de la compétition. La famille S.Pellegrino® exprime sa gratitude à **Pim Techamuanvivit** qui, grâce à son expérience, a apporté une contribution positive à la compétition, dans ses différentes phases, et qui, en raison des restrictions pandémiques, n'a pas pu se rendre en Italie pour la Grande Finale.

Le concours de cette année a introduit **trois nouveaux prix**, qui complètent le prix S.Pellegrino Young Chef Academy et reflètent la vision et le soutien de S.Pellegrino® dans le pouvoir transformateur de la gastronomie et de son impact au-delà de la cuisine. **Elissa Abou Tasse** (Afrique & Moyen Orient), avec « **Adam's Garden** », est la lauréate du **Prix Acqua Panna pour la connexion en gastronomie**, reconnaissant sa capacité à préparer un plat signature avec des ingrédients qui mettent en valeur la richesse de ses propres antécédents culturels et qui reflètent le lien parfait entre les différentes cultures. Avec « **The ghost net** », **Callan Austin** (Afrique & Moyen Orient) a reçu le **Prix S. Pellegrino pour la responsabilité sociale**, attribué par **Food Made Good** au chef qui présente la recette symbolisant le mieux le principe d'une alimentation fondée sur des pratiques socialement responsables. Enfin, la communauté en ligne des **Fine Dining Lovers** a désigné son **Prix Food for Thought des amateurs de gastronomie** à **Andrea Ravasio** (région ibérique et méditerranéenne) – « **El Domingo Del Campesino** », le désignant comme le jeune chef dont les convictions personnelles s'illustrent le mieux dans le plat signature présenté.

**Le concours S.Pellegrino Young Chef** est l'activité clé du projet **S.Pellegrino Young Chef Academy**, lancé par S.Pellegrino® l'année dernière, dans le but de nourrir l'avenir de la gastronomie en découvrant les jeunes talents et en leur permettant d'acquérir une autonomie grâce à un plan d'éducation, des occasions de mentorat et d'expérience. **Cette édition du concours a été plus impressionnante que jamais, avec la participation de candidats du monde entier.** Ainsi, 135 jeunes chefs ont passé les sélections préliminaires et ont participé à des concours de cuisine en direct devant des jurys internationaux issus des pays participants des 12 régions. Les lauréats régionaux de la S.Pellegrino Young Chef Academy arrivent à la Grande Finale après un parcours de mentorat au cours duquel, grâce au soutien d'un Chef Senior, ils ont pu affiner leur plat signature.

Un dîner de gala spécial a été le point culminant de l'événement de trois jours. Le géant de la gastronomie **Massimo Bottura** et son équipe - **Takahiko Kondo, Riccardo Forapani, Francesco Vincenzi, Jessica Rosval et Bernardo Paladini** - ont permis aux convives de découvrir le véritable esprit de la S.Pellegrino Young Chef Academy, un environnement fondé sur le talent, la créativité, l'innovation, la passion et le professionnalisme. Maître de cérémonie et mentor inspirant, Massimo Bottura s'est joint aux cinq chefs pour créer cinq moments culinaires uniques et exclusifs, chacun condensant le style, l'esprit et l'histoire de son équipe.

**Stefano Bolognese, directeur de la division internationale de Sanpellegrino**, a déclaré : « Nous sommes vraiment fiers de l'événement de la Grande Finale qui nous a donné l'occasion de nous réunir en présentiel et de voir à l'œuvre des talents culinaires tout simplement extraordinaires, pour créer ensemble quelque chose d'exceptionnel. Je tiens donc à remercier tous ceux qui, venant du monde entier, se sont joints à nous pour partager l'enthousiasme de ces trois jours. Cela a été incroyable. Jerome Ianmark Calayag a fait preuve d'un immense talent devant notre prestigieux Grand Jury, et nous lui présentons nos plus chaleureuses félicitations. Nous espérons que sa passion et son inspiration l'aideront à façonner la gastronomie de demain. Nous tenons également à remercier tous les jeunes talents, protagonistes de ce voyage enrichissant et déjà membres de notre S.Pellegrino Young Chef Academy : ils sont les innovateurs de l'avenir et nous leur souhaitons de réussir et de mener une carrière éblouissante. Nous poursuivons sans relâche notre recherche de talents et avons hâte de vous présenter la prochaine édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy ».

Les temps forts de l'édition 2019-21 du concours **S.Pellegrino Young Chef Academy** seront disponibles sur les chaînes [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) et [Fine Dining Lovers](#).

Pour en savoir plus sur la passionnante recherche de talents, veuillez consulter le site suivant :

<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

**À propos de S.Pellegrino® et d'Acqua Panna®**

S.Pellegrino®, Acqua Panna® et Sanpellegrino® Boissons Pétillantes Italiennes sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A., basée à Milan, en Italie. Distribués dans plus de 150 pays par l'intermédiaire de filiales et distributeurs sur les cinq continents, ces produits représentent l'excellence de la qualité du fait de leurs origines et symbolisent parfaitement le style italien dans le monde entier : une synthèse de plaisir, d'équilibre et de bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino® S.p.A. est la première entreprise du secteur des boissons en Italie avec sa gamme d'eaux minérales, d'apéritifs non alcoolisés, de boissons et de thés glacés. En tant que grand producteur italien d'eau minérale, Sanpellegrino® s'est toujours engagée à valoriser ce bien essentiel pour la planète, et travaille de manière responsable et passionnée pour garantir l'avenir de cette ressource.

