

S.PELLEGRINO®

YOUNG CHEF ACADEMY



28-29-30 OCTOBRE 2021

LA GRANDE FINALE DE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2021 APPROCHE !



S.Pellegrino Young Chef Academy est la grande compétition internationale de cuisine des Jeunes Chefs de moins de 30 ans. Après avoir attiré plus de 10 000 jeunes chefs originaires du monde entier, la S.Pellegrino Young Chef Academy s'apprête à clôturer sa 4^{ème} édition.

Du 28 au 30 octobre 2021 se tiendra la Grande Finale du concours S.Pellegrino Young Chef Academy. Cet événement d'envergure accueillera à Milan tous les candidats et les chefs les plus renommés du monde de la gastronomie. À cette occasion, S.Pellegrino® rappelle les enjeux et dévoile les nouveautés de cette édition.

Les 12 Jeunes Chefs finalistes régionaux du S.Pellegrino Young Chef Academy 2021 accompagnés de leur 12 chefs mentors seront présents ces trois jours. Trois jours durant lesquels, ils participeront à l'épreuve du concours de cuisine ainsi que plusieurs nouvelles activités formatrices de networking et d'ateliers culinaires, dont le Forum S.Pellegrino Young Chef Academy "Brain Food". Celui-ci sera suivi de la cérémonie de remise des prix du concours le samedi 30 octobre.



LES 12 DEMI-FINALISTES EN LICE POUR LA GRANDE FINALE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

Jose Lorenzo MORALES,

Melbourne, Australie, Région du Pacifique « Analogy »

Kevin WONG TAT MUN,

Singapour, Singapour, Région Asie « Celebration of a Duck »

Albert MANSO MIRAS,

Barcelone, Espagne, Région ibérique et méditerranéenne « Quail and Wine »

Cynthia Xrysw RUELAS DIAZ,

Guadalajara, Mexique, Région Amérique latine « Milpa y Mar »

Levente KOPPÁNY,

Budapest, Hongrie, Région Europe centrale « Rainbow trout with chervil, forest mushrooms and wild garlic »

Vitalii SAVELEV,

Moscou, Fédération de Russie, Région Euro Asie « Black Sea Rapa with mushrooms grown on lemon peels »

Alexandre Alves Pereira,

Paris, France, Région Europe du Nord-Ouest « Green asparagus, sardine, ground ivy »

Paul Thinus Prinsloo,

Le Cap, Afrique du Sud, Afrique & Moyen-Orient « Bouillabaisse 2.0 »

Alessandro Bergamo,

Milan, Italie, Italie et région du Sud-Est « Better an egg today or a chicken tomorrow? »

Rafael Covarrubias,

Oakville, Canada, Région Amérique du Nord « Mole Negro spiced muscovy duck, preserved prune, and winter roots »

Jerome Ianmark Calayag,

Stockholm, Suède, Royaume-Uni et Région Europe du Nord « Humble vegetables »

Victor/Zhi Cheng Wang,

Shanghai, Chine, Région de la Grande Chine « What is soy in China »

Avec l'engagement S.Pellegrino® en faveur d'une meilleure répartition femme-homme et de l'inclusivité, le pourcentage de femmes inscrites lors de cette édition est passé à plus de 10 % depuis 2015. Partout dans le monde, 135 jeunes chefs ont réussi les sélections préliminaires et ont participé aux concours de cuisine devant des jurys issus des 12 régions. Les lauréats régionaux de la S.Pellegrino Young Chef Academy arrivent à la Grande Finale après un riche parcours de mentorat, aux côtés de leur coach, où ils ont pu peaufiner leur plat-signature.

LES SEPT SAGES

Lors de la Grande Finale, les 12 jeunes chefs finalistes sélectionnés seront évalués par les Sept Sages, un jury reconnu composé de sept géants de la gastronomie. Ils jugeront leurs plats et sélectionneront le gagnant final de l'édition 2019-2021.

Ce prestigieux jury est composé de sept chefs venus du monde entier : Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen, Clare Smyth et Pim Techamuanvivit. Les membres du jury, étant tous convaincus de créer un changement positif dans la société par le biais de l'alimentation, jugeront les finalistes en fonction de trois critères clés : les compétences techniques, la créativité et la conviction personnelle. Le jeune chef qui réunira avec le plus de succès ces critères et se distinguera par l'excellence de son plat-signature, sera couronné vainqueur du concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2021.



LE FORUM S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY "BRAIN FOOD"

Pour la première fois cette année, se tiendra le forum S.Pellegrino Young Chef Academy "Brain Food" organisé par Fine Dining Lovers, le magazine en ligne de la gastronomie par S.Pellegrino® et Acqua Panna®. « Brain Food » accueillera 2 conférenciers de renom : Massimo Bottura, Virgilio Martinez et les Sept Sages. En partageant leurs expériences et leurs opinions et en développant des idées et des réflexions liées au monde de la gastronomie, ils inspireront tous les jeunes chefs et les vrais passionnés de cuisine assistant à l'événement.

ACQUA PANNA

S.PELLEGRINO

FOOD FOR THOUGHT

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.