



S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY

COMPETITION
2022 - 2023



LES SEPT SAGES DU JURY

DE LA FINALE MONDIALE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY SONT

S.PELLEGRINO PRÉSENTE LES CHEFS DU JURY INTERNATIONAL QUI ÉVALUERONT LES PLATS SIGNATURE DE CHACUN DES FINALISTES LORS DE LA GRANDE FINALE DE SON CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY À MILAN QUI AURA LIEU DU 3 AU 6 OCTOBRE 2023.

Ces Sept Sages jugeront les plats des 12 finalistes - dont un finaliste français - venus du monde entier et désigneront le nouveau S.PELLEGRINO Young Chef 2023 selon trois critères clés : les compétences techniques, la créativité et la conviction personnelle.

LES 7 SAGES DU JURY DE LA FINALE DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY



**PÍA
LEÓN**
→

Cette cheffe péruvienne a été nommée meilleure femme cheffe du monde en 2021 par les World's 50 Best Restaurants. Après des années d'apprentissage à l'école Le Cordon Bleu à Lima, elle collabore avec Virgilio Martinez dans son restaurant Central qui remportera le titre de meilleur restaurant d'Amérique Latine. Aujourd'hui, elle dirige son restaurant Kjolle à Lima, où elle conçoit une cuisine basée sur la valorisation et la recherche de la biodiversité de son pays. Avec Virgilio, son mari et Malena Martinez, elle est aussi à la tête du projet Mater Initiative.



**RICCARDO
CAMANINI**
→

Originaire de la province de Bergame, il est le directeur du restaurant étoilé Lido 84 à Gardone Riviera, une oasis de gastronomie qu'il a ouvert en 2014 sur le lac de Garde. En 2019, il remporte le One to Watch Award et entre dans le prestigieux classement des World's 50 Best Restaurants en 2021. Partant du produit et l'interprétant dans l'espace et dans le temps, Riccardo Camanini propose une nouvelle façon de cuisiner. Une curiosité : ses Spaghettoni au beurre et levure de bière séchée ont été exposés au MOMA de San Francisco.



**HÉLÈNE
DARROZE**
→

Issue d'une famille de restaurateurs depuis quatre générations, elle a été nommée meilleure femme cheffe du monde par les World's 50 Best Restaurants en 2015. A 32 ans, elle ouvre son premier restaurant à Paris et obtient sa première étoile dès 2001. Elle est, depuis 2008, aux commandes du restaurant triplement étoilé en 2021 Hélène Darroze at The Connaught à Londres, mais aussi à la tête du Marsan par Hélène Darroze à Paris, deux étoiles Michelin.



**VICKY
LAU**
→

Parcours atypique pour cette reine de la cuisine franco-chinoise qui fut d'abord graphiste pour la publicité. En 2012, elle fait le grand saut et ouvre à Hong Kong la Tate Dining Room, où elle prépare des plats d'inspiration française aux influences asiatiques. Sa créativité émerge dans les «Edible Stories», des menus incluant des éléments visuels et des jeux de saveurs et de textures. En janvier 2021, elle est la première cheffe en Asie à recevoir deux étoiles Michelin par le Guide Michelin Hong Kong Macao. La même année, elle se voit décerner le Visionary Women Award 2021 de Harper's Bazaar Hong Kong.



**JULIEN
ROYER**
→

Né dans une famille d'agriculteurs du Cantal, il est le chef copropriétaire d'Odette, un restaurant français triplement étoilé situé à l'intérieur de la National Gallery Singapore. Sa règle d'or : toujours veiller à ce que les repas soient servis de la manière la plus attentionnée et accueillante. En véritable ambassadeur de la cuisine française à l'étranger, cette star des fourneaux à Singapour s'attache aussi à découvrir de jeunes talents de la gastronomie. Il est également le chef-patron de Claudine, un restaurant français de quartier, ainsi que le fondateur de Louise à Hong Kong, un restaurant français de style bistro, une étoile Michelin.
Londres, Lisbonne, Séville, Bruxelles ; NK



**NANCY
SILVERTON**
→

Rien ne l'arrête. Copropriétaire de l'Osteria Mozza, une étoile au guide Michelin à Los Angeles, elle ouvre Mozza au Mexique et Pizzeria Mozza à Londres. Nommée «Outstanding Chef», la plus haute distinction de la James Beard Foundation, elle est aussi nommée parmi les femmes les plus innovantes dans le monde de la gastronomie par Fortune et Food and Wine Magazine. Auteur de neuf livres de cuisine, elle est aussi active dans la collecte de fonds pour de nombreuses organisations caritatives, notamment les No Kid Hungry et Alex's Lemonade Stand Foundation de Philadelphie, New York, Los Angeles et Chicago.



**ENEKO
ATXA**
→

Originaire d'Amorebieta au pays basque, il est le directeur du restaurant triplement étoilé Azurmendi situé à Larrabetzu, un véritable paradis naturel où tout est étudié dans les moindres détails. Après son apprentissage des bases de la cuisine basque populaire, son expérience dans un restaurant triplement étoilé de Kyoto sera d'une grande importance pour la définition de son approche gastronomique et philosophique. Aujourd'hui la «galaxie Atxa» compte plusieurs restaurants dans le monde : Eneko - Gastronomie basque à Larrabetzu (1 étoile Michelin), Tokyo, Lisbonne (1 étoile Michelin), Karizawa ; Basque à



