

S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY
COMPETITION
2022 - 2023

LES 10 FINALISTES FRANCE
DÉVOILÉS

PARIS, LE 29 AOÛT 2022 LES 10 JEUNES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS POUR LA FINALE FRANCE DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY ONT ENFIN ÉTÉ DÉVOILÉS.

CE CONCOURS INTERNATIONAL VISE À DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX TALENTS À LA CUISINE ORIGINALE ET CAPABLES DE REPOUSSER LES LIMITES DE LA GASTRONOMIE EN LAISSANT LIBRE COURS À LEUR CRÉATION.

Le dossier de candidature et le plat signature de chaque jeune chef ont été évalués par des experts culinaires de l'ALMA, le plus grand centre international d'enseignement et de formation en cuisine italienne dans le monde. Le processus de sélection d'ALMA reposait sur trois critères clés : **les compétences techniques, la créativité et le message personnel**.

W Nous avons eu le plaisir de collaborer avec le concours S.Pellegrino Young Chef Academy depuis la toute première édition, et à chaque fois nous sommes émerveillés par la variété des idées et la grande passion manifestée par les candidats. Pour cette édition, nous avons sélectionné 166 jeunes talents et nous sommes impatients de voir comment ils se comporteront d'abord à l'échelle locale, puis à l'échelle mondiale. Bonne chance à tous !
a déclaré Andrea Sinigaglia, directeur général de l'ALMA. **W**

UNE FINALE RÉGIONALE À PARIS
PRÉSIDÉE PAR UN JURY D'EXCEPTION

Le 30 janvier 2023 à Paris, les 10 jeunes chefs français s'affronteront pour décrocher le titre de S.Pellegrino Young Chef France et remporter leur ticket pour la Grande Finale Internationale. Ils se retrouveront à l'Institut Le Cordon Bleu pour cuisiner et présenter leur plat signature devant un prestigieux jury composé de **Christophe Bacquié, Président du Jury** (Chef triplement étoilé au guide Michelin), **Stéphanie Le Quellec** (Cheffe doublement étoilée au guide Michelin du restaurant La Scène à Paris), **Jessica Préalpato** (Meilleure Pâtissière du Monde en 2019), **Adrien Cachot** (finaliste de la saison 11 de Top Chef en 2020) et **Alexandre Mazzia** (Chef de son restaurant AM à Marseille triplement étoilé au guide Michelin).

LES 10 FINALISTES FRANCE

DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY



YUNKYUNG CHO

Sous-chef
à l'Institut Paul Bocuse
(Lyon)

→ PLAT SIGNATURE :
Terroir



AURÉLIEN DUVACHER

Chef
à La Maison Pic
(Valence)

→ PLAT SIGNATURE :
My version of pissaladiere



WILLIAM EZZEDINE

Sous-chef
du Restaurant Fief
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Welcome to Abeyris



YURIKA KITANO

Chef
du Restaurant Pilgrim
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Voyage of Discovery



MOHAMMAD RAMPUTH

Chef de Partie
au Château de Vault-de-Lugny
(Vault-de-Lugny)

→ PLAT SIGNATURE :
With Taste of the Sea



CAMILLE SAINT-M'LEUX

Chef
du Restaurant Villa 9 Trois
(Montreuil)

→ PLAT SIGNATURE :
Charcoal Chateauneuf Beef,
Cuttlefish Fat Smoked Herring Eggs



BENJAMIN VAKANAS

Chef
à l'Hôtel Restaurant Coeur de
Megève (Megève)

→ PLAT SIGNATURE :
Vegetable Fish Soup



CLÉMENT VERGEAT

Chef
du Restaurant Tamara
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Climb the Darkness



FRANÇOIS VERMEIRE-MERLEN

Chef
FVM Styliste Culinaire
(Lyon)

→ PLAT SIGNATURE :
Beetroot, Grapefruit and
Sichuan

POUR DÉCOUVRIR LA LISTE COMPLÈTE
DES CANDIDATS INTERNATIONAUX,
SCANNER CE QR CODE



Plus d'informations et de détails sur le site : <https://www.sanpelligrinoyoungchefacademy.com/>

À PROPOS DE S.PELLEGRINO® ET D'ACQUA PANNA®

S.Pellegrino® Acqua Panna® et Sanpellegrino® Boissons de Pétillantes Italienne sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A. basées à Milà. Distributrice de l'ensemble de la ligne de boissons Sanpellegrino, Sanpellegrino S.p.A. est la première entreprise du secteur des boissons italiennes à avoir été créée dans le but de faire évoluer la gastronomie italienne dans le monde entier.

Sanpellegrino® Acqua Panna® et Sanpellegrino® Boissons de Pétillantes Italienne sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A. basées à Milà. Distributrice de l'ensemble de la ligne de boissons Sanpellegrino, Sanpellegrino S.p.A. est la première entreprise du secteur des boissons italiennes à avoir été créée dans le but de faire évoluer la gastronomie italienne dans le monde entier.

Sanpellegrino® Acqua Panna® et Sanpellegrino® Boissons de Pétillantes Italienne sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A. basées à Milà. Distributrice de l'ensemble de la ligne de boissons Sanpellegrino, Sanpellegrino S.p.A. est la première entreprise du secteur des boissons italiennes à avoir été créée dans le but de faire évoluer la gastronomie italienne dans le monde entier.

Sanpellegrino® Acqua Panna® et Sanpellegrino® Boissons de Pétillantes Italienne sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A. basées à Milà. Distributrice de l'ensemble de la ligne de boissons Sanpellegrino, Sanpellegrino S.p.A. est la première entreprise du secteur des boissons italiennes à avoir été créée dans le but de faire évoluer la gastronomie italienne dans le monde entier.

CONTACTS PRESSE S.PELLEGRINO®

Camille Viel - viel@vianova-tp.com - 06 25 91 82 15 / 01 53 32 28 37

Anne-Sophie Leinot - leinot@vianova-tp.com - 06 83 08 63 85 / 01 53 32 28 80