



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.



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 Bacqué**, **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 pissaladière



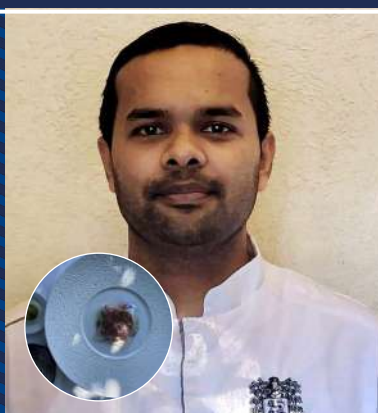
WILLIAM EZZEDINE
Sous-chef
du Restaurant Fief
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Welcome to Abeyris



YURIKA KITANO
Cheffe
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 Chateaufeuf Beef,
Cuttlefish Fat, Smoked Herring Eggs



BENJAMIN VAKANAS
Chef
à l'Hôtel Restaurant Cœur de
Megève (Megève)

→ PLAT SIGNATURE :
Vegetable Fish Soup



CLÉMENT VERGEAT
Chef
du Restaurant Tamara
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Climb the Darkness



FRANÇOIS VERMEERE-MERLEN
Chef
FVM Styliste Culinaire
(Lyon)

→ PLAT SIGNATURE :
Beetroot, Grapefruit and
Sichuan



LUCA VISENTIN
Sous-chef
du Restaurant Granite
(Paris)

→ PLAT SIGNATURE :
Mare Nostrum

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



Plus d'informations et de détails sur le site :
<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.

CONTACTS PRESSE S.PELLEGRINO®

Camille Viel - viel@vianova-rp.com - 06 25 91 82 15 / 01 53 32 28 37
Anne-Sophie Leinot - leinot@vianova-rp.com - 06 83 08 63 85 / 01 53 32 28 80