



TALENT, CRÉATIVITÉ ET VISION POUR L'AVENIR DE LA GASTRONOMIE :
NELSON FREITAS EST LE LAURÉAT DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF
ACADEMY 2023

Représentant les pays ibériques, Nelson Freitas s'est distingué parmi les 15 finalistes régionaux et a remporté le titre avec son plat signature "*Rouget croustillant, oursin et ail noir maison*" lors de la mémorable grande finale qui s'est tenue à Milan au cours des deux derniers jours.

Milan, 6 octobre 2023 - Dans la soirée du 5 octobre, le gagnant S.Pellegrino Young Chef Academy 2023 a été annoncé, clôturant ainsi la **cinquième édition du concours gastronomique international** créé par S.Pellegrino. Après deux ans de compétition, la grande finale s'est déroulée à Milan, où **les 15 jeunes chefs prometteurs, lauréats du concours dans leurs régions respectives** ont donné le meilleur d'eux-mêmes, démontrant leur talent, leur créativité et leur vision pour l'avenir de la gastronomie.

Représentant les pays ibériques, le jeune chef Nelson Freitas, a concouru avec son plat signature "Rouget croustillant, oursin et ail noir maison" conçu avec son mentor Filipe Carvalho. Le Grand Jury, composé des chefs de renommée mondiale Riccardo Camanini, Hélène Darroze, Vicky Lau, Pía León et Nancy Silverton, a félicité le jeune chef pour ses compétences culinaires raffinées, la sélection des ingrédients et la beauté du plat, ainsi que pour les messages forts qu'il a su transmettre. Aux côtés des précédents lauréats du S.Pellegrino Young Chef Academy Award, Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) et Mark Moriarty (2015), Nelson Freitas a désormais la possibilité de faire progresser son talent et son travail et de façonner le futur de la gastronomie.





Camille Saint-M'Leux, Young Chef France 2023, n'a pas démerité avec une place sur le podium des trois meilleurs Young Chefs grâce à **son plat-signature "Paleron de boeuf de la Ferme de Châteauneuf, lard de seiche et oeufs de harengs fumés"**, une ode à l'essentiel composée uniquement de deux protéines.

Avec son plat riche en conviction qui met en avant le travail des éleveurs Français et des filières courtes, le Chef Français a su impressionner le grand jury qui l'a qualifié de **"radical dans sa simplicité avec une grande richesse de goûts"** selon la Cheffe Héléne Darroze ou encore **"une proposition ying yang tout en contraste avec un plat équilibré dans les goûts et dans son aspect visuel"** selon la Cheffe américaine Nancy Silverton.

Son mentor, le chef Christophe Bacquié, a fait preuve d'un investissement exceptionnel dans le coaching du candidat. Il félicite le parcours, le talent et l'engagement de Camille : **"Je suis très fier du travail accompli auprès de Camille qui a su, selon moi, proposer au grand jury un plat créatif et engagé très fort. Un plat qui le raconte et qui exprime sa personnalité et son parcours"**.

Les équipes S.Pellegrino France remercient et félicitent les deux Chefs pour l'incroyable investissement démontré depuis de la Finale France en janvier 2023 à cette finale internationale à Milan : **"La plus belle victoire pour nous est d'avoir réuni un duo Young Chef et mentor animé d'un sens de la transmission des savoirs authentiques et engagés. C'est avec émotion que nous avons pu constater que ce concours est avant tout une aventure humaine et communautaire"**.



La S.Pellegrino Young Chef Academy a été créée pour aider à révéler les grands chefs de demain et les guider afin qu'ils expriment tout leur potentiel grâce à des formations, au mentorat et à l'accès à un réseau international. S.Pellegrino considère que la gastronomie va bien au-delà de la table et que les jeunes chefs sont ceux qui feront évoluer le secteur. Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy attire des centaines de jeunes chefs talentueux du monde entier désireux de faire la différence. Cette édition a notamment marqué un record de participation : 166 chefs ont passé les sélections préliminaires dans les 15 régions concernées et ont eu la chance de rencontrer des chefs de haut niveau afin de montrer leur potentiel dans un contexte international.



Stefano Bolognese, directeur de l'unité commerciale internationale de San Pellegrino : « Cette édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy a dépassé nos attentes. La participation impressionnante de jeunes chefs du monde entier est très importante pour nous et nous sommes fiers de voir que tant de talents partagent la conviction de S.Pellegrino de rendre le monde meilleur grâce à la gastronomie. L'événement de la grande finale à Milan a confirmé une fois de plus qu'ensemble, quelque chose de grand peut se produire et nous voudrions vraiment remercier tous ceux qui sont venus à Milan pour deux jours de dialogues inspirants, d'échanges d'idées et, bien sûr, d'excellente cuisine. Nos félicitations à Nelson Freitas qui s'est distingué dans une compétition très difficile, en séduisant notre estimé Grand Jury et en remportant le titre. Nous souhaitons à Nelson un avenir plein d'opportunités et espérons qu'il gardera précieusement ce qu'il a appris au cours de ce voyage passionnant pour contribuer à l'évolution du secteur. Bien entendu, nous remercions tous les jeunes chefs prometteurs qui se sont fortement investis dans leur travail et dans leur apprentissage avec leurs mentors. Nous leur souhaitons une belle réussite dans leur carrière et de toujours conserver leur passion et leurs valeurs à chaque étape de leur travail. Cette édition est maintenant terminée, mais nous aimerions la considérer comme un nouveau départ pour les jeunes chefs de demain. Notre engagement ne s'arrêtera pas là, des informations plus détaillées sur la prochaine édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy seront bientôt disponibles ».

Les temps forts du concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23 sont disponibles sur les chaînes S.Pellegrino Young Chef Academy et Fine Dining Lovers. Pour en savoir plus sur cette passionnante recherche de talents, rendez-vous sur le site : sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

À propos de la S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomie a le potentiel de transformer la société, en façonnant un avenir plus inclusif et plus durable. Mais pour ce faire, il faut du talent. C'est pourquoi S.Pellegrino a créé la S.Pellegrino Young Chef Academy, une plateforme destinée à attirer, mettre en relation et nourrir la prochaine génération de talents culinaires. Un environnement qui leur permettra de s'épanouir grâce à des opportunités de formation, de mentorat et d'expérience, ainsi que par le biais d'un concours mondial renommé. L'académie ouvre ses portes à des membres de plus de 70 pays différents, garantissant que le talent n'est pas limité par la géographie, l'ethnicité ou le sexe. C'est un lieu où de jeunes chefs passionnés interagissent avec les acteurs les plus influents de la gastronomie mondiale et où, ensemble, ils cultivent une communauté culinaire inspirante. Pour en savoir plus, consultez le site : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

À propos de S.Pellegrino et Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sont des marques internationales de Sanpellegrino S.p.A., dont le siège est à Milan, en Italie. Distribués dans plus de 150 pays par l'intermédiaire de succursales et de distributeurs sur les cinq continents, ces produits représentent la qualité, l'excellence en vertu de leurs origines et interprètent parfaitement le style italien dans le monde entier en tant que synthèse du plaisir, de la santé et du bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A. est l'entreprise leader dans le secteur des boissons en Italie avec sa gamme d'eaux minérales, d'apéritifs sans alcool et de boissons.

Sanpellegrino s'est toujours engagé à valoriser l'eau et travailler de manière responsable et passionnée pour garantir l'avenir de cette ressource.