



S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY

COMPETITION

2026 - 2027

PRÉSENTATION
DE LA 7^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS

QUI RÉVÈLE LES TALENTS DE DEMAIN



LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Ils ont moins de 30 ans, viennent de tous les horizons et partagent une même ambition : repousser les limites de la gastronomie. Chefs, sous-chefs ou chefs de partie, ces jeunes talents font le choix de se mesurer à l'une des compétitions les plus emblématiques de la scène culinaire internationale : S.PELLEGRINO® Young Chef Academy.

Bien plus qu'un concours, cette aventure est un **véritable tremplin de carrière**, pensé pour révéler des personnalités, des visions et des engagements. Depuis sa création, le programme accompagne une nouvelle génération de chefs, leur offrant l'opportunité rare d'être guidés, challengés et inspirés par les plus grands noms de la gastronomie.

Avec le lancement de sa **7^{ème} édition**, S.PELLEGRINO® Young Chef Academy poursuit sa mission : révéler les talents de la cuisine de demain. Le parcours se déroule en sélections régionales, puis en finale mondiale, sur deux années où créativité, technique et sens prennent toute leur place.

Une expérience unique, exigeante et profondément humaine, au terme de laquelle un chef émergera et inscrira son nom parmi les références de la nouvelle scène gastronomique internationale.



UNE COMMUNAUTÉ DE CHEFS ENGAGÉS EN FRANCE DEPUIS PLUS DE 10 ANS

qui, par leur passion, leur exigence et leur vision, ont contribué au développement du S.PELLEGRINO® Young Chef Academy.
Ensemble, ils transmettent, innovent et façonnent la gastronomie de demain.

PRÉSIDENT D'HONNEUR
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE



©James Bort

MENTOR FRANCE
YANNICK ALLÉNO



©Geoffroy de BoisMENU

GAGNANT FRANCE
SHINTARO AWA



MENTOR FRANCE
FRÉDÉRIC ANTON



©Marcel Aurore/ABACA

GAGNANT FRANCE
ANTONIO BUONO



MENTOR FRANCE
ANNE-SOPHIE PIC



©Anne-Emmanuelle Thion

GAGNANT FRANCE
ALEXANDRE ALVES PEREIRA



MENTOR FRANCE
CHRISTOPHE BACQUIÉ



©Anne-Emmanuelle Thion

GAGNANT FRANCE
CAMILLE SAINT M'LEUX



MENTOR FRANCE
ALEXANDRE MAZZIA



©Mathieu Cellard

GAGNANT FRANCE
ANTONIS AVOURI



2015
1^{ÈRE} ÉDITION

2016-2017
2^{ÈME} ÉDITION

2018-2019
3^{ÈME} ÉDITION

2020-2021
4^{ÈME} ÉDITION

2022-2023
5^{ÈME} ÉDITION

2024-2025
6^{ÈME} ÉDITION

LE CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY EST UN VÉRITABLE TREMPLIN DE CARRIÈRE.

Retour sur le parcours incroyable de *Nelson Freitas*, jeune chef Portugais qui a remporté le titre de grand vainqueur de l'édition 2022-2023.



Sa victoire, obtenue face à des talents venus des cinq continents, illustre l'ascension que permet cette compétition internationale.

Originaire de la région de Porto, **Nelson Freitas** officiait en tant que Sous-Chef junior au restaurant Fifty Seconds à Lisbonne. Accompagné par son mentor, le chef **Filipe Carvalho**, il a présenté son plat-signature : « **Rouget croustillant, oursin et ail noir fait maison** ». Cette création a été saluée par le Grand Jury pour sa technicité irréprochable, son équilibre des saveurs et son respect profond de la biodiversité marine.

La victoire de Nelson Freitas illustre à quel point ce concours transforme un jeune talent en une figure de la gastronomie mondiale via trois leviers majeurs :

VISIBILITÉ ET CRÉDIBILITÉ : le titre de Grand Vainqueur offre une exposition médiatique internationale auprès des critiques et des investisseurs, permettant de franchir en une année des étapes de carrière qui en nécessiteraient normalement dix. Cette ascension est d'ailleurs immortalisée dans le documentaire « **Afuera Hay Más — A Young Chef's Journey** » sur **Amazon Prime Video**, qui suit son immersion post-victoire au Pérou, renforçant son statut d'icône de la nouvelle garde culinaire.

MENTORAT D'EXCEPTION : Nelson a bénéficié d'une immersion au restaurant Central (Pérou), sacré meilleur restaurant au monde, aux côtés du chef Virgilio Martínez. Une opportunité unique d'apprendre la gestion et la recherche culinaire au plus haut niveau.

RÉSEAU D'INFLUENCE : en intégrant l'Académie, le lauréat accède à une communauté de plus de 1 000 chefs internationaux et dispose d'une tribune mondiale pour porter ses convictions, notamment sur la durabilité et l'éthique. Aujourd'hui, Nelson Freitas capitalise sur ce tremplin pour collaborer avec des chefs de renommée mondiale. Au sein du restaurant étoilé Fifty Seconds à Lisbonne, il continue de perfectionner une cuisine marine innovante qui valorise l'intégralité du produit, s'affirmant ainsi comme une voix influente de la gastronomie éco-responsable.

La participation de Nelson Freitas démontre que ce concours ne se limite pas à une compétition culinaire. Il s'agit d'un levier de transformation personnelle et professionnelle qui valorise la vision, l'engagement et la capacité de leadership des chefs de demain. Pour un jeune cuisinier, ce parcours représente l'opportunité de passer du statut d'exécutant à celui de créateur influent sur la scène internationale.





Les différentes étapes du concours



DU 16 FÉVRIER AU 9 JUIN 2026 APPEL À CANDIDATURES

Pour participer au concours **S.PELLEGRINO® Young Chef Academy**, les candidats doivent déposer leur dossier d'inscription en ligne, comprenant le détail de la recette de leur plat-signature, accompagné d'une photo, sur la plateforme officielle avant le mardi 9 juin 2026 : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

LE DOSSIER DOIT COMPRENDRE :

- **Le détail de la recette et sa photo** : présentation technique et claire du plat signature.
- **La description du plat** : explication des produits choisis, techniques de cuisson et harmonie des saveurs.
- **La conviction personnelle** : expression de l'engagement personnel et de la vision de la gastronomie

Tout cela renseigné dans l'une des cinq langues autorisées : français, anglais, espagnol, italien ou mandarin.

L'ensemble des candidatures sera étudié par l'ALMA, l'école internationale de cuisine italienne de référence. À l'issue de cette phase de sélection, **10 jeunes chefs par région seront retenus par ce prestigieux centre de formation, soit 160 candidats présélectionnés à l'échelle internationale.**

23 NOVEMBRE 2026 FINALE RÉGIONALE FRANCE

Dans chacune des 15 régions, les dix jeunes chefs sélectionnés par l'ALMA se retrouveront à l'occasion d'une finale régionale, au cours de laquelle ils disposeront de cinq heures pour réaliser leur plat-signature et le présenter devant un jury local.

En France, cette finale régionale se tiendra le 23 novembre à Paris, en présence du jury rigoureusement constitué par Jérôme Bancstel.

À l'issue de cette journée, ce dernier désignera le Young Chef France, qui représentera lors de la prestigieuse finale internationale du concours S.Pellegrino Young Chef Academy, prévue à Milan en novembre 2027.

Véritable exercice de style, le plat-signature devra incarner la vision personnelle de chaque candidat et traduire son message culinaire, tout en respectant les trois critères fondamentaux du concours mentionnés précédemment.

NOVEMBRE 2027 GRANDE FINALE INTERNATIONALE À MILAN

C'est le moment tant attendu de la compétition. Celui où les Young Chefs régionaux se surpassent, donnent le meilleur d'eux-mêmes pour défendre, à travers leur plat-signature, leur vision de la cuisine et leur identité.

Lors de cette **Grande Finale**, chaque détail compte : la maîtrise technique, la créativité, l'émotion et le sens. Face à eux, un jury d'exception composé de chefs de renommée internationale, garants de l'excellence et de l'avenir de la gastronomie mondiale.

Au terme de cette finale intense, un seul candidat sera sacré : le lauréat du prix **S.PELLEGRINO® Young Chef Academy**, et meilleur jeune chef du monde, entrant ainsi dans l'histoire de la gastronomie contemporaine.





JÉRÔME BANCTEL

EST LE PRÉSIDENT DU JURY FRANCE DE LA 7^{ÈME} EDITION DU CONCOURS.

Le chef triplement étoilé succède à Alexandre Mazzia et prend la présidence du jury France de cette nouvelle édition.

IL AURA UN DOUBLE RÔLE :

- **Présider le jury France et participer au choix du candidat français.**
- **Accompagner et coacher le Young Chef français jusqu'à la finale internationale.**

Pour la Finale Régionale, son jury réunit 5 figures incontournables de la gastronomie française, incarnant une vision exigeante, contemporaine et profondément engagée de la cuisine.

Chefs étoilés, créateurs de concepts culinaires et penseurs du goût, ils partagent une même quête d'excellence, tout en exprimant des identités singulières : cuisine méditerranéenne, gastronomie saine, haute précision technique, approche artistique et respect du vivant. De la Provence à Paris, de la table étoilée au design culinaire, ce jury croise les regards entre tradition et innovation, terroir et création.

Ensemble, ils forment un jury à la fois prestigieux, complémentaire et inspirant, capable d'évaluer avec justesse, sensibilité et modernité les expressions culinaires d'aujourd'hui et de demain.

Chef du Gabriel, restaurant triplement étoilé situé au cœur de La Réserve Paris, Jérôme Bancstel incarne une gastronomie d'une rigueur absolue, guidée par la précision du geste et la clarté du goût.

Originaire de Rennes, formé en Bretagne avant de rejoindre Paris, il affine son style auprès de grandes figures de la cuisine française telles que Christian Constant, Bernard Pacaud et Alain Senderens. En 2015, Michel Reybier lui confie les rênes du Gabriel, qu'il conduit depuis vers l'excellence, jusqu'à l'obtention de trois étoiles au Guide MICHELIN.

Sa cuisine se distingue par une créativité sobre et exigeante, où chaque détail est pensé avec justesse. Profondément attaché à ses racines bretonnes, il sublime des produits emblématiques comme le homard bleu, tout en intégrant avec finesse des influences japonaises, reflet de sa sensibilité et de son ouverture culturelle.

Chef discret et profondément engagé, Jérôme Bancstel défend une vision de la gastronomie fondée sur le travail, la transmission et l'accompagnement des talents. Un engagement qui fait naturellement écho à son rôle de Président du Jury France du concours S.Pellegrino Young Chef, où il mettra son exigence et son expérience au service d'une nouvelle génération de chefs.

“
La transmission a toujours
été une valeur essentielle à mes
yeux. Les chefs qui m'ont formé
m'ont transmis un héritage fort et
précieux qui fait aujourd'hui partie
intégrante de ma cuisine.
C'est un devoir et un honneur
aujourd'hui de transmettre
à mon tour, et de révéler une jeune
génération très prometteuse
de chefs à mes pairs et au grand
public, en tant que Président
du jury S.Pellegrino
Young Chef Academy.

Jérôme Bancstel

”


Jérôme Bancstel



LES MEMBRES DU JURY FRANCE 2026-2027

★ GERMAIN BOURRÉ

Ce **designer** natif de Blois accompagne en coulisses de grands chefs, artisans et maisons d'exception telles que Jérôme Banctel, Philippe Etchebest, Christophe Calderon ou encore la maison Taittinger, mettant son savoir-faire au service d'expériences singulières. Pour lui, les aliments sont des matériaux, les techniques culinaires sont des outils de dessin et la cuisine est un langage plastique. Il cultive depuis plus de 20 ans, une pratique pluridisciplinaire liant design et stratégie. Elle se caractérise par une quête de sens, de cohérence et d'esthétique dont l'objectif est de faire briller les histoires et en exprimer la richesse et la particularité par l'innovation et le dessin. En 2018, il est lauréat du grand prix de la création de la ville de Paris. En parallèle et depuis 2015 il coordonne le Master en Design Culinaire à l'ESAD de Reims.

©Oran Tournaiol



★ ERIC CANINO

Éric Canino débute très tôt : à 13 ans, il travaille dans une pizzeria pour s'acheter une moto et se retrouve rapidement en cuisine. Formé à l'école hôtelière, il fait ses armes dans des établissements semi-gastronomiques en Provence, gravissant rapidement les échelons jusqu'à devenir chef à seulement 22 ans. Après huit ans comme traiteur à Volx, il rejoint Michel Guérard au Mas de la Crémaillère, où il développe une cuisine minceur inspirée du Sud. En 2009, il exporte ce concept à **La Réserve Ramatuelle**. Sous son impulsion, le restaurant La Voile décroche une première étoile en 2015, avant d'être sacré de deux étoiles au Guide Michelin en 2020, récompensant une cuisine d'une rare élégance, centrée sur le produit et la légèreté.

@Crégoire Cardette



★ THOMAS DANIGO

Thomas Danigo fait ses classes pendant sept ans au restaurant Laurent, à Paris, où il gravit les échelons jusqu'au poste de sous-chef aux côtés d'Alain Pégouret. Une expérience fondatrice dans une maison étoilée, qui forge sa rigueur et son sens du détail. En mars 2020, il ouvre son premier restaurant, Galanga, au sein de l'hôtel Monsieur George, dans le 8^{ème} arrondissement de Paris. Après la période de fermeture liée au Covid, il oriente l'adresse vers une proposition gastronomique affirmée, construite autour de menus dégustation. Son travail est récompensé par l'obtention d'une étoile Michelin en 2024. En parallèle, Thomas Danigo intervient également à **La Ponche**, à **Saint-Tropez**, où il met en valeur les produits méditerranéens. En 2025, il quitte Galanga pour un projet plus personnel, laissant la direction des cuisines à Florian Gravelle.

@Stéphanie Renoma



★ DIMITRI DROISNEAU

Dimitri Droisneau s'impose comme l'une des figures majeures de la gastronomie française après avoir fait ses armes dans de grandes maisons parisiennes, notamment Lucas Carton auprès d'Alain Senderens, Le Bristol et L'Ambroisie. C'est à La Réserve de Beaulieu, sur la Côte d'Azur, que son talent s'affirme pleinement avant qu'il ne reprenne, en 2013 avec son épouse Marielle, **La Villa Madie à Cassis**. Face à la Méditerranée, le chef y développe une cuisine d'une grande finesse, profondément ancrée dans le terroir provençal et les saveurs marines. Son travail est rapidement salué par le Guide Michelin, avec une deuxième étoile, puis la consécration suprême en 2022, lorsque La Villa Madie décroche sa troisième étoile. Aujourd'hui, Dimitri Droisneau est reconnu pour une cuisine précise, sensible et respectueuse du vivant, où excellence technique et émotion se rencontrent.

@Evan de Sousa



★ FANNY REY

« Cheffe cuisinière, c'est le plus beau métier du monde. » Fanny Rey s'épanouit aujourd'hui à L'Auberge de Saint-Rémy, en Provence, aux côtés de son conjoint, le chef pâtissier Jonathan Wahid. Formée à l'école hôtelière de Gevingey, elle hésite longtemps entre la Marine et la cuisine. Après plusieurs tentatives infructueuses pour intégrer l'armée, elle choisit définitivement la restauration. Elle fait ses armes auprès de chefs reconnus, notamment au Ritz avec Michel Roth, où elle rencontre Jonathan Wahid. Révélée au grand public par sa finale dans Top Chef saison 2, Fanny Rey affine sa vision culinaire auprès des plus grands. Après plusieurs années à L'Oustau de Baumanière, elle devient propriétaire de **L'Auberge de Saint-Rémy**, où elle défend une cuisine saine, respectueuse des produits. En 2021, Gault&Millau la sacré Grande de Demain et lui attribue 3 toques.

@stephane de bourgies





Les jeunes chefs auront l'opportunité de se distinguer grâce à l'attribution de trois autres prix
LORS DE LA FINALE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY.



PRIX S.PELLEGRINO POUR LA RESPONSABILITÉ SOCIALE :

Le Prix S.PELLEGRINO® pour la Responsabilité Sociale, décerné par la Sustainable Restaurant Association, qui pilote le programme Food Made Good, récompense le plat incarnant le mieux une approche durable et socialement responsable. Les candidatures sont évaluées selon huit critères clés : utilisation des ressources, impact climatique, biodiversité, gaspillage alimentaire, nutrition, collaboration, plaidoyer et innovation, soulignant la conviction que la gastronomie est plus forte lorsqu'elle respecte l'humain, l'environnement et les ressources.



PRIX ACQUA PANNA POUR LA CONNEXION AVEC LA GASTRONOMIE :

Le Prix ACQUA PANNA pour la Connexion avec la Gastronomie, attribué par les Mentors de 50 pays, distingue le chef dont le plat représente avec justesse le patrimoine culinaire de sa région d'origine. À travers une interprétation personnelle et contemporaine des traditions, ce prix célèbre le lien entre héritage et avenir.



PRIX FINE DINING LOVERS :

Le Prix Fine Dining Lovers, décerné par une communauté internationale composée de journalistes et d'experts du secteur, récompense le jeune chef qui saura séduire le plus grand nombre à travers un plat-signature d'exception. Ce prix distingue l'équilibre parfait entre l'identité singulière du chef et sa capacité à transmettre un message universel, capable d'inspirer un large public.





À propos de S.Pellegrino® et d'Acqua Panna®

S.Pellegrino®, l'icône du raffinement italien, est une marque internationale appartenant à Sanpellegrino S.p.A., société basée à Milan. Présente dans plus de 150 pays à travers ses filiales et partenaires, cette eau minérale incarne depuis plus de 125 ans le savoir-faire et l'élégance italienne grâce à ses origines uniques. Ses bulles délicates et son équilibre minéral offrent une expérience gastronomique d'exception, plébiscitée par les tables les plus prestigieuses.

Sanpellegrino S.p.A. figure parmi les leaders du marché italien des boissons, avec un portefeuille qui réunit eaux minérales, apéritifs sans alcool et boissons fruitées. Fidèle à son engagement, l'entreprise œuvre de manière constante pour la protection durable de la ressource en eau, en adoptant des pratiques responsables pour en assurer la préservation sur le long terme.



@SANPELLEGRINO_FR / @SANPELLEGRINO_YOUNGCHEF
#SPYOUNGCHEFACADEMY #SANPELLEGRINO

CONTACTS PRESSE
AGENCE VIANOVA