

S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY

COMPETITION

2024 - 2025

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

COUP D'ENVOI

DE LA 6^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS !



© HRY prod



À la recherche des chefs de demain !

Ils sont chefs de cuisine, chefs de partie ou sous-chef, viennent des quatre coins du monde et ont moins de 30 ans. Passionnés de cuisine, ils se sont lancés dans une aventure incroyable et inspirante : le concours S.Pellegrino Young Chef Academy. Depuis 2015, cette compétition mondiale est une opportunité unique de révéler leur créativité, mais aussi d'être coachés par des chefs renommés. Organisée par S.Pellegrino®, cette compétition internationale vise à dénicher les étoiles montantes de la gastronomie mondiale.

Aujourd'hui, la 6^{ème} édition de cet événement gastronomique est lancée et sera constituée de 2 épreuves : une finale régionale et une finale mondiale qui se dérouleront sur 2 ans.

Une occasion incomparable réaliser le rêve ambitieux de devenir le meilleur jeune chef du monde.

**BIENVENUE DANS
LE MONDE EXALTANT DE
S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF ACADEMY**

*où chaque plat raconte
une histoire,
où chaque chef façonne
l'avenir de la cuisine mondiale !*



UNE 5^{ÈME} ÉDITION 2022 - 2023 QUI A MARQUÉ LES ESPRITS !

*Camille Saint-M'Leux et Christophe Bacquié :
une aventure culinaire forte en émotion...*



RETOUR SUR LA FINALE FRANCE 2023 :

Le 30 janvier 2023, 10 talentueux jeunes Chefs français se sont affrontés lors de la Finale France du concours S. Pellegrino Young Chef Academy organisée à l'Institut Le Cordon Bleu (Paris). Parmi eux, Camille Saint-M'Leux a su séduire le jury. Originaire de Nantes, ce Chef a remporté le titre de Young Chef France 2023 grâce à son plat signature « Paleron de bœuf de la Ferme de Châteauneuf, lard de seiche et œufs de harengs fumés », se qualifiant ainsi pour la finale mondiale à Milan.

Le jury était composé de Christophe Bacquié, Président du jury, 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).

UN PODIUM A LA FINALE MONDE

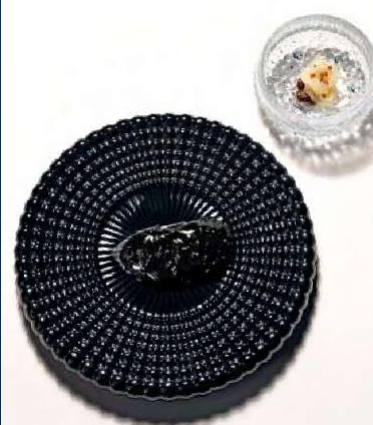
Le 6 octobre 2023, après 8 mois de travail et de perfectionnement de son plat-signature avec son mentor le Chef Christophe Bacquié, le Young Chef France 2023 s'est brillamment distingué en obtenant une place sur le podium des trois meilleurs Young Chefs.

Véritable ode à l'essentiel et composé uniquement de protéines, son plat très créatif et complexe dans sa simplicité a su convaincre le grand jury par son parti pris et la mise en avant du travail des éleveurs français et des filières courtes. Qualifié de « *Radical dans sa simplicité avec une grande richesse de goûts* » par la Cheffe Hélène Darroze*, il est considéré comme « *une proposition ying yang tout en contraste avec un plat équilibré dans les goûts et dans son aspect visuel* » par la Cheffe américaine Nancy Silverton*.

(*Deux des chefs du grand jury composé de Pia León, Riccardo Camanini, Vicky Lau, Julien Royer, Eneko Altaxa, Nancy Silverton et Hélène Darroze).

“ Le Chef Christophe Bacquié, qui a fait preuve d'un investissement exceptionnel dans le coaching de Camille, le félicite pour son parcours, son talent et son engagement : « 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 ».

« C'était une chance unique de rencontrer et de créer des liens indescritibles avec des chefs venant des quatre coins du monde, leurs mentors et un jury exceptionnel ! Un événement inspirant qui marque le début de nouvelles envies et qui va me marquer fortement dans ma carrière de chef... » témoigne Camille Saint-M'Leux. ”



« Paleron de bœuf de la Ferme de Châteauneuf, lard de seiche et œufs de harengs fumés »

COUP D'ENVOI DE L'ÉDITION 2024 - 2025 POUR SOUTENIR ET PROMOUVOIR

les nouveaux talents de la gastronomie

QUI PEUT PARTICIPER ?

Pour participer, il faut avoir moins de 30 ans et avoir travaillé à temps plein, pendant au moins un an, avant l'inscription, comme chefs de cuisine, chef de partie ou sous-chef dans un ou plusieurs restaurants.

S. Pellegrino Young Chef Academy est un concours international ouvert à 190 pays répartis en 16 régions : France, Royaume Uni, Europe du Nord, Europe de l'Ouest, Europe centrale, Pays de l'Europe du Sud Est et de la Méditerranée, Canada, USA, Amérique Latine et Caraïbes, Pays du Pacifique, Russie, Chine, Pays Ibériques, Asie, Afrique et Moyen Orient.

QUELLES SONT LES RÈGLES DU CONCOURS ?

- Proposer un plat-signature et le présenter dans l'une des 5 langues autorisées (français, anglais, espagnol, italien et mandarin).
- Respecter les 3 règles d'or de sélection :
 - Compétences techniques : sélectionner les meilleurs ingrédients, savoir les associer à des compétences techniques pour en sublimer les saveurs.
 - Créativité : soumettre une recette originale qui doit refléter l'innovation, la technique et l'authenticité culinaire.
 - Convictions personnelles : retranscrire un message personnel en y intégrant un engagement durable et environnemental. Démontrer sa capacité à devenir un catalyseur de changement positif.
- Sans oublier le respect de la saisonnalité qui doit coïncider avec la finale mondiale en automne 2025...



En 2023, S. Pellegrino fait appel au Groupe CANAL+ pour la réalisation d'un contenu exclusif. Ainsi est né « Derrière le Tablier », 52 minutes de témoignages et d'images réalisés en partenariat avec CANAL+ BRAND SOLUTIONS.

De la conception à la dégustation de leur plat par un jury d'exception, le parcours des 10 jeunes chefs est retracé jusqu'à la finale France du concours.

À découvrir sur :
<https://www.youtube.com/watch?v=rcPu15Bs3AE>



Les différentes étapes du concours

 **DU 21 FÉVRIER
AU 19 JUIN 2024**

OUVERTURE DES CANDIDATURES

Pour s'inscrire au concours, il suffit de déposer son dossier, le détail de la recette de son plat-signature accompagné d'une photo sur la plateforme en ligne : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Du 3 juin au 22 juillet, les dossiers déposés seront étudiés par l'école internationale de cuisine italienne ALMA. Parmi tous les inscrits, pour chaque région, 10 jeunes chefs seront sélectionnés par ce prestigieux centre de formation.



 **DU 9 SEPTEMBRE 2024
AU 31 JANVIER 2025**

FINALES RÉGIONALES

Dans chacune des 16 régions, les 10 jeunes chefs retenus par l'ALMA se retrouveront lors d'une finale régionale au cours de laquelle chacun devra cuisiner durant 5 H et présenter son plat-signature devant un jury local.

À l'issue de cette journée, celui-ci désignera le Young Chef qui représentera sa région à la prestigieuse finale internationale du concours S. Pellegrino Young Chef Academy.

Véritable exercice de style, leur plat-signature devra symboliser leur vision et retranscrire leur message personnel tout en respectant les 3 règles du concours.

La Finale France aura lieu en octobre 2024.

 **OCTOBRE
2025**

GRANDE FINALE À MILAN

C'est le moment attendu de tous !

Le moment pour chacun des 16 S. Pellegrino Young Chef régionaux de se surpasser et de convaincre, avec leur plat-signature, un jury d'exception composé de 7 Sept Sages, des chefs de renommée internationale.

Le vainqueur se verra décerner le prix S. Pellegrino Young Chef Academy 2024 - 2025 et deviendra le meilleur jeune chef du monde.



Les 15 jeunes chefs lauréats du concours dans leurs régions respectives.



«Rouget croustillant, oursin et ail noir maison», plat de Nelson Freitas - Vainqueur à la grande finale SPYCA en 2023 à Milan.



Le chef Nelson Freitas, gagnant de la 5ème édition SPYCA, et son mentor Filipe Carvalho.



Alexandre Mazzia

EST LE PRÉSIDENT DU JURY FRANCE
DE LA 6^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.



Le Chef triplement étoile Alexandre Mazzia succède à Jean François Piège, Yannick Alléno, Frédéric Anton, Anne-Sophie Pic, Christophe Bacqué et prend la présidence du jury France.

À CE TITRE, IL AURA UN DOUBLE RÔLE :

- il présidera le jury France et participera au choix du candidat français.
- c'est à lui également que reviendra la mission d'accompagner et de coacher celui-ci jusqu'à la finale internationale.

Alexandre Mazzia prend la présidence du jury français en 2024. Membre du jury lors de la précédente édition, le Chef connaît bien les rouages et les enjeux du concours. Il sait à quel point le rôle de mentor peut être déterminant. S'il entend partager et transmettre sa créativité et son savoir-faire, il veut aussi être aux côtés du candidat sélectionné pour l'encourager et tout mettre en œuvre pour qu'il puisse concourir dans les meilleures conditions possibles, pour qu'à travers son assiette, il puisse révéler son talent. Pour lui, c'est un des atouts exceptionnels qu'offre ce concours. Ce qu'il attend des candidats : être surpris, découvrir un univers totalement différent qui le transporte, qui lui offre une expérience gustative mais aussi émotionnelle. S'il n'avait qu'une recommandation, ce serait : montrez-nous qui vous êtes et soyez vous même.

“ Dans sa ville d'adoption, Marseille, Alexandre Mazzia est - selon les mots du guide Michelin - « un Chef-artiste en mouvement perpétuel, portant la petite portion au rang d'art ». Aux pianos du restaurant AM depuis 2014, ce Chef triplement étoilé en 2021 offre un voyage à chaque dégustation.

Ancien basketteur professionnel, emblème du renouveau de la scène gastronomique de la cité phocéenne, Alexandre Mazzia propose une cuisine unique dont les traceurs sont les épices, la torréfaction et le piment. Grand passionné de sa région de cœur, le Chef irrigue aussi sa cuisine de ses souvenirs d'enfance passée au Congo, à travers des « satellites » hauts en couleurs et des produits en symbiose avec son territoire. Un voyage gustatif dont on ne sort pas indemne, une cuisine inventive aux influences africaines marquées.

La recherche des textures signe encore aujourd'hui ses plats, à la personnalité unique, notamment grâce à des mélanges de saveurs tel que l'anguille fumée au chocolat noir.

Créatif et audacieux, pour lui, « l'excellence doit avant tout être synonyme de plaisir. »

L'année 2021 restera pour lui celle de la consécration, avec l'obtention de la troisième étoile Michelin et la reconnaissance actée par l'attribution du titre de « Chef de l'Année ». Reconnu en France comme le chef de fil d'une cuisine contemporaine, Alexandre Mazzia a fait son entrée dans le prestigieux classement des World's 50 Best Restaurants en 2022, qui lui a décerné le prix « One to Watch ». Partenaire des Jeux Olympiques de Paris 2024, Alexandre Mazzia s'apprête à relever un nouveau challenge de taille : créer une cuisine adaptée aux athlètes et aux exigences qu'imposent le sport de haut-niveau. L'occasion d'offrir aux sportifs un voyage culinaire inoubliable au Village Olympique et d'unir deux passions qui ont rythmés son parcours : le sport et la cuisine.

”

★ Georgiana Viou

Georgiana Viou, Cheffe du restaurant ROUGE à Nîmes (1* Michelin), est née à Cotonou, au Bénin. Elle quitte le pays en 1999 afin de poursuivre des études en langues étrangères à la Sorbonne. Après avoir décroché un job dans une agence de communication à Marseille, elle fait son entrée dans le monde de la gastronomie lors de plusieurs concours culinaires où son instinct et son énergie font mouche. Tout s'enchaîne : elle multiplie les expériences dans de grandes maisons provençales et parisiennes puis, en 2011, décide de voler de ses propres ailes. Les Phocéens découvrent alors sa cuisine, ancrée en Méditerranée et animée de touches béninoises, d'abord au sein de L'Atelier de Georgiana, puis Chez Georgiana et à La Piscine. Son univers attire rapidement l'attention du Gault & Millau qui, à deux reprises, attribue deux toques à ses établissements et la sélectionne parmi les Jeunes Talents en 2015. En 2021, alors qu'elle s'épanouit au piano de ROUGE, à Nîmes, elle reçoit, toujours de la part du guide jaune, le prestigieux trophée « Grand de Demain ». En 2023, c'est la consécration : le Guide Michelin accorde une étoile !

© Maki Manokan



★ Glenn Viel

Depuis 2015, Glenn Viel porte les étoiles de l'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, une institution - premier Relais & Châteaux de France - et œuvre avec sa brigade pour faire rêver et susciter l'émotion auprès de chaque hôte venu à sa table. En janvier 2020, il décroche avec sa brigade la 3^{ème} étoile Michelin de ce monument de la gastronomie. Il obtient en même temps l'étoile verte, attribuée aux restaurants de la sélection du Guide, récompensant l'engagement du Chef dans sa cuisine pour une gastronomie durable. En septembre de la même année, il est nommé par ses pairs « Chef de l'année » remportant ainsi le trophée Le Chef lors de la 34^{ème} édition. Breton d'origine, il se passionne des terroirs locaux et s'amuse à mélanger ses racines bretonnes aux traditions culinaires provençales comme dans sa revisite de la pissaladière, de la bouillabaisse etc... Il aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination offrant ainsi une expérience unique.

© Virginie Ovesian



★ David Toutain

Longtemps, David Toutain a rêvé d'ouvrir un petit restaurant dans une grande ville. C'est dans la discrète rue Surcouf, à deux pas des Invalides, qu'il ouvre en 2023 son restaurant DAVID TOUTAIN. Une décennie plus tard, il est toujours là chaque jour - pour accueillir clients, collaborateurs et producteurs. Trente-six couverts dans ce lieu intimiste où les matières premières sont reines. Une cuisine élégante, dictée par les couleurs et les saisons, qui laisse la nature s'exprimer sans artifice. Deux étoiles complétées par une étoile verte viennent chaque année confirmer le talent inné de David Toutain, son dialogue avec les produits et sa présence au quotidien.

© Thai Toutain



★ Arnaud Donckele & Clément Bécherel

Arnaud Donckele est le Chef emblématique et multi-étoilé de deux restaurants de renommée mondiale : LA VAGUE D'OR et PLÉNITUDE, tous deux 3 étoiles au guide Michelin. Dans ces deux établissements, le Chef déploie tout son talent et son savoir-faire pour offrir à ses convives une expérience culinaire incomparable. Sa cuisine est une véritable ode à la gastronomie française, célébrant les produits de la terre et de la mer avec passion et respect. Clément Bécherel est à la tête du restaurant gastronomique PLÉNITUDE, 3 étoiles Michelin, depuis novembre 2023 en qualité de Chef Exécutif. Une prise de poste naturelle pour lui puisqu'il s'investit déjà depuis 7 années aux côtés du Chef Arnaud Donckele. De 2017 à 2019, il a ainsi officié au restaurant LA VAGUE D'OR à Cheval Blanc Saint-Tropez, évoluant de Demi-chef de partie à Sous-chef.

© Cheval Blanc Paris





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 :

Décerné par la Sustainable Restaurant Association, qui dirige le Food Made Good, le plus grand programme de durabilité dans les services de restauration et la plus grande communauté mondiale faisant la promotion de la durabilité dans l'hôtellerie.

Les candidatures à ce prix sont évaluées selon 8 critères : utilisation des ressources, impact climatique, biodiversité, gaspillage alimentaire, nutrition, collaboration, plaidoyer, innovation.



PRIX ACQUA PANNA POUR LA CONNEXION AVEC LA GASTRONOMIE :

Décerné par les Mentors de 50 pays différents, ce prix est attribué au lauréat qui produira un plat représentant le patrimoine culinaire de sa région d'origine. Ce plat doit mettre en valeur les pratiques culinaires traditionnelles et une vision moderne personnelle, établissant un lien entre le passé et l'avenir.



PRIX FOOD FOR THOUGHT DE FINE DINING LOVERS :

Décerné par la communauté en ligne Fine Dining Lovers, ce prix récompensera le jeune chef qui, à travers son plat-signature, témoignera le mieux ses convictions personnelles.



PLUS QU'UN PRIX, UNE APPARTENANCE !

Gagner le titre de S.Pellegrino Young Chef offre bien plus qu'une simple reconnaissance dans le monde culinaire. C'est une opportunité de rejoindre une communauté passionnée, de tisser des liens avec des mentors et de chefs, et de développer une carrière exceptionnelle. Le gagnant bénéficie également d'une expérience éducative avec S.Pellegrino pour enrichir son parcours professionnel en apprenant des meilleurs.

Comme Nelson Freitas, gagnant de la 5^{ème} édition SPYCA qui s'est vu offrir un workshop chez Virgilio Martínez, dans son restaurant Le Central à Lima. « Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy a été une expérience extraordinaire, car il permet de nouer des liens, de partager des informations, une culture et, bien sûr, des connaissances. J'ai l'impression d'avoir grandi sur le plan professionnel et personnel, en découvrant de nouveaux horizons et une motivation renouvelée pour l'avenir ! »

Le gagnant Français de l'édition nationale (finale en octobre 2024) se verra remporter, en plus du mentoring du Chef Alexandre Mazzia, une immersion chez un grand chef français pour préparer au mieux la finale mondiale à Milan en octobre 2025.





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.



@SANPELLEGRINO_FR / @SPYOUNGCHEFACADEMY
#SPYOUNGCHEFACADEMY #SANPELLEGRINO