



S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2026-27 : LES 10 FINALISTES FRANCE DÉVOILÉS

S.Pellegrino Young Chef Academy dévoile les 10 candidats sélectionnés pour la finale française du concours, qui aura lieu le 23 novembre à Paris. Cette nouvelle génération de jeunes chefs présentera son plat signature devant un jury d'exception, avec l'ambition de porter les couleurs de la France jusqu'à la Grande Finale mondiale à Milan en 2027.

Paris, le 2 septembre 2026 – Parmi des milliers de candidatures reçues à travers le monde, 170 jeunes chefs ont été sélectionnés pour participer aux 15 finales régionales, parmi lesquels figurent les 10 candidats qui auront la chance de défendre leur vision de la gastronomie lors de la finale France.

Chaque candidature et chaque plat signature ont été minutieusement évalués par les experts culinaires de l'Alma, le plus grand centre international de formation à la cuisine, basé en Italie. Le processus de sélection s'est appuyé sur trois critères essentiels : la maîtrise technique, la créativité et la capacité de chaque candidat à exprimer, à travers son plat, ses valeurs et son identité culinaire.

« Au fil des éditions, le concours S.Pellegrino Young Chef Academy continue de profondément nous impressionner. Depuis la création de ce concours notre collaboration a toujours permis de mettre en lumière des talents en constante évolution et un engagement remarquable », déclare Matteo Berti, Directeur de Formation de l'Alma. « La qualité exceptionnelle et la passion démontrées par les candidats cette année ont rendu le processus de sélection particulièrement exigeant, mais aussi extrêmement enrichissant. Nous avons hâte de voir ces jeunes chefs talentueux donner vie à leur vision singulière lors des finales régionales et leur souhaitons à tous le meilleur pour la suite de cette aventure. »



 LUCIE VIVIER L'Affable, Paris → PLAT SIGNATURE : « Le chou avant le lard »	 JEAN-ANTOINE KALISCHEK Chenapan, Paris → PLAT SIGNATURE : « Là où le Rhin rencontre le Yangtsé »	 THIBAULT ANSELME Mandibule, Alixan → PLAT SIGNATURE : « Phronésis »	 SAMUELE RIVA Les Morainières, Jongieux → PLAT SIGNATURE : « Un lapin en promenade dans les montagnes »	 TOM BLANDEAU Ar Men Du, Nével → PLAT SIGNATURE : « Le pigeon, de A à Z »
 JEAN LESAGE Korus, Paris → PLAT SIGNATURE : « Artichaud, retour de voyage »	 SHAURYA MANCHANDA 220 BPM, Saint-Pierre-la-Palud → PLAT SIGNATURE : « La truite de mon jardin »	 PASQUALE FILOSA Il Grande, Cannes → PLAT SIGNATURE : « Lapin à l'ischitane »	 EMILIO LEAL Frenchie, Paris → PLAT SIGNATURE : « Tamal métais »	 TOSHIKI SAITO La Cachette, Valence → PLAT SIGNATURE : « Héritage »

LES 10 FINALISTES FRANCE
du concours
S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

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

En France, les 10 finalistes se retrouveront le **23 novembre 2026** à Paris à l'École du Cordon Bleu pour 5h d'épreuve durant lesquelles les candidats présenteront leur plat signature à un jury local composé de chefs et de personnalités reconnus de la gastronomie. Cette journée sera suivie d'une prestigieuse soirée de remise de prix à la BNF Richelieu, pour tenter de décrocher leur place pour la Grande Finale internationale en 2027.

Le jury France évaluera leur maîtrise technique, leur créativité et leur vision, afin d'identifier les talents qui contribueront à façonner la gastronomie de demain. Présidé par Jérôme Bancstel, chef exécutif triplement étoilé de La Réserve à Paris, le jury réunira également Fanny Rey, cheffe de l'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence, Dimitri Droisneau, chef triplement étoilé de La Villa Madie à Cassis, Éric Canino, chef doublement étoilé de La Réserve à Ramatuelle, Thomas Danigo, ancien chef exécutif de Galanga à Paris, et Germain Bourré, designer culinaire à Paris.

Au-delà de l'opportunité de décrocher une place pour la Grande Finale internationale en devenant le **S.Pellegrino Young Chef France 2026-27**, 3 autres distinctions seront décernées dans le cadre de chaque finale régionale :

- **PRIX FINE DINING LOVERS** – décerné par les lecteurs de la plateforme digitale *Fine Dining Lovers* au chef qui exprime le mieux ses convictions personnelles à travers son plat signature.
- **PRIX S.PELLEGRINO POUR LA RESPONSABILITÉ SOCIALE** – décerné par la *Sustainable Restaurant Association* au chef dont le plat signature illustre le mieux l'engagement en faveur de pratiques responsables et durables.
- **PRIX ACQUA PANNA POUR LA CONNEXION AVEC LA GASTRONOMIE** – décerné par les Mentors, chefs de renom qui accompagnent chacun des finalistes tout au long du concours, au chef qui parvient le mieux à créer un lien entre tradition et modernité dans son approche culinaire.

Les lauréats régionaux de chacune de ces distinctions poursuivront eux aussi leur aventure et concourront pour le titre international de leur catégorie lors de la Grande Finale en 2027 à Milan.

Plus qu'un concours, la S.Pellegrino Young Chef Academy accompagne la nouvelle génération de talents culinaires de moins de 30 ans en leur offrant des opportunités de formation, de mentorat et d'expériences professionnelles auprès de figures reconnues du monde de la gastronomie. À travers cette initiative, l'Académie contribue à faire émerger les chefs qui façonneront la gastronomie de demain, en valorisant leur créativité, leur maîtrise technique et leur vision singulière de la cuisine.

À PROPOS DE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

La gastronomie a le potentiel de transformer la société en façonnant un avenir plus inclusif et plus durable. Pour y parvenir, il faut du talent. C'est pourquoi S.Pellegrino a créé la S.Pellegrino Young

Chef Academy, une plateforme destinée à attirer, connecter et accompagner la prochaine génération de talents culinaires.

À travers des opportunités de formation, de mentorat et d'expériences professionnelles, ainsi que grâce à son célèbre concours international, l'Académie accompagne les jeunes chefs dans leur développement et leur permet de construire leur avenir dans le monde de la gastronomie.

Présente dans plus de 70 pays, la S.Pellegrino Young Chef Academy rassemble une communauté internationale où les jeunes talents peuvent échanger avec les plus grands acteurs de la gastronomie mondiale, sans distinction de géographie, d'origine ou de genre, afin de construire ensemble l'avenir de la cuisine.

Pour en savoir plus : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

À PROPOS DE S.PELLEGRINO

S.Pellegrino, Acqua Panna et les Boissons Pétillantes Italiennes Sanpellegrino sont des marques internationales de Sanpellegrino S.p.A., basée à Milan, en Italie. Distribués dans plus de 150 pays à travers des filiales et des distributeurs présents sur les cinq continents, ces produits incarnent la qualité et l'excellence de leur origine et interprètent parfaitement le style italien à travers le monde.

Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A. est l'une des entreprises leaders du secteur des boissons en Italie, avec une gamme composée d'eaux minérales, d'apéritifs sans alcool et de boissons. Depuis toujours, Sanpellegrino s'engage à valoriser l'eau, ressource essentielle pour la planète et œuvre de manière responsable et passionnée pour contribuer à assurer son avenir.

