

**S.PELLEGRINO
YOUNG
CHEF
ACADEMY**

COMPETITION

2022 - 2023



**S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF ACADEMY**

Lancement d'une 5^{ème} édition
très attendue !



Le Concours S.Pellegrino Young Chef Academy créé en 2015 est une aventure unique et ambitieuse dans le monde de la gastronomie. Cette compétition destinée aux Jeunes Chefs âgés de moins de 30 ans vise à révéler et à accompagner les talents de demain.

Cet événement unique n'a cessé de grandir depuis son lancement, avec l'adhésion de Chefs en tant que mentor ou Sage toujours plus prestigieux et avec des candidats toujours plus talentueux.

Cette 5^{ème} édition est donc une opportunité inédite pour des Jeunes Chefs, créatifs et ambitieux, de révéler leur talent, de se confronter à leurs pairs, d'être coachés par les meilleurs et d'être jugés par les plus grands.

Si la cuisine est une histoire de passion, c'est aussi une histoire de rencontres et de partages.

QUI MIEUX QUE S.PELLEGRINO®,
L'EAU PÉTILLANTE CÉLÈBRE DANS LE MONDE ENTIER,
L'AMBASSADRICE DE TOUTES LES GASTRONOMIES POUVAIT
INITIER UN TEL MOUVEMENT ?



S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY, PLUS QU'UN CONCOURS, UNE ACADEMIE.

En 2021, S.PELLEGRINO® a fait évoluer son concours et est allée encore plus loin. Convaincue que la gastronomie peut influer et transformer durablement la société, S.PELLEGRINO® a souhaité créer et nourrir un écosystème de Chefs reconnus, confirmés ou en devenir. **Ainsi est née la S.Pellegrino Young Chef Academy.** Plus qu'un concours, l'académie est une plateforme virtuelle et sociale permanente pour accompagner, inspirer et jouer un rôle clé dans l'univers de la gastronomie : la transmission entre Chefs reconnus et Chefs en devenir.

Engagée, durable et éducative, la plateforme offre à tous les jeunes candidats ayant participé aux précédentes compétitions, ainsi qu'au Sages et aux mentors, un espace pour partager, échanger des expériences, valoriser leur créativité et parfois même recevoir des opportunités de collaborations. Elle fédère une communauté inspirante et puissante de plus de 1 000 personnes qui transcende les frontières. Ensemble, elles participent à un projet ambitieux : dessiner l'avenir de la gastronomie.

W Quelques mois après le succès de la grande finale de l'édition 2019/21 qui s'est tenue à Milan en octobre dernier, nous sommes ravis d'annoncer la cinquième édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy. Le concours, conçu à l'origine comme un projet d'identification de jeunes chefs international, s'est transformé au cours des deux dernières années en une plateforme créatrice d'opportunités et de networking : la S.Pellegrino Young Chef Academy, une communauté inspirante de plus de 1 000 personnes composée de jeunes chefs et de mentors originaires du monde entier. Depuis 1 an, le concours a ouvert les portes de son académie pour stimuler la créativité et promouvoir le talent. L'ensemble du projet reflète notre engagement à encourager l'évolution continue dans le domaine de la gastronomie, qui représente aujourd'hui un espace extraordinaire de diffusion de valeurs universelles, telles que la durabilité, la responsabilité, l'inclusion, la résilience et la beauté, a déclaré Stefano Bolognese, directeur de la division internationale de Sanpellegrino.



COUP D'ENVOI DE L'ÉDITION 2022/2023

POUR DÉNICHER ET FAIRE BRILLER LES MEILLEURS CHEFS DE DEMAIN.

La 5^{ème} édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy se déroulera cette année encore sur 2 ans. Elle donnera l'occasion à des Chefs du monde entier de révéler leur vision de la gastronomie et de valoriser à travers leur plat-signature une cuisine responsable et respectueuse des valeurs environnementales.

→ QUI PEUT PARTICIPER ?

Les Chefs du monde entier, hommes ou femmes, âgés de moins de 30 ans, ayant travaillé à temps plein dans un ou plusieurs restaurants, en tant que chef de cuisine, chef de partie ou sous-chef pendant au moins un an avant l'inscription.

Le concours est ouvert à l'international avec la participation de 190 pays et s'organise en 16 régions.

Les 16 régions participantes sont la France, l'Italie, le Royaume-Uni, l'Europe du Nord, l'Europe de l'Ouest, l'Europe Centrale, les Pays de l'Europe du Sud-Est et de la Méditerranée, le Canada, les USA, l'Amérique Latine et les Caraïbes, les Pays du Pacifique, la Russie, la Chine, les Pays Ibériques, l'Asie, l'Afrique et le Moyen- Orient,

→ QUELLES SONT LES RÈGLES POUR PARTICIPER ?

Proposer un plat-signature dans l'une des 5 langues autorisées (Français, Anglais, Espagnol, Italien et Mandarin) et respecter les 3 règles d'or de sélection :

Les compétences techniques : sélectionner les meilleurs ingrédients, les associer à des compétences techniques pour en sublimer les saveurs.

La créativité : concevoir ce plat avec un style personnel, innovant et stimulant, et jouer sur un équilibre parfait entre le goût et l'esthétique.

La conviction personnelle : 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...**

«Air Cured Mackerel with potatoes» plat de Séma Awa Vainqueur de la finale France SPYC en 2016 à Paris.



→ LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DU CONCOURS



*Green Asparagus - Sardine - Gratin lychee plat d'Alexandre Alves Pereira à la grande finale SPYCA en 2021 à Milan

DU 7 FÉVRIER AU 30 JUIN 2022 : OUVERTURE DES CANDIDATURES.

Les participants peuvent déposer leur dossier et le détail de leur recette de plat-signature accompagné d'une photo sur la plateforme en ligne :

<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

Ils devront fournir des informations personnelles et professionnelles dans l'une des 5 langues autorisées (Français, Anglais, Espagnol, Italien et Mandarin).

Les dossiers seront étudiés par l'école internationale de cuisine italienne ALMA. Ce prestigieux centre de formation sélectionnera, pour chaque région, les 10 jeunes chefs, soit 160 présélectionnés.

DE JUILLET À FÉVRIER 2023 : CHAQUE PAYS ORGANISERA SA FINALE RÉGIONALE.

Elles se dérouleront dans le monde et la France l'organisera tout début d'année, en 2023 au Cordon Bleu à Paris. Chacun des 10 finalistes retenus par l'ALMA devra alors cuisiner son plat-signature devant un jury local. Véritable exercice de style, ce plat devra symboliser sa vision et retranscrire son message personnel tout en respectant les 3 règles du concours.

A l'issue de cette journée, le Young Chef français sera officiellement sélectionné pour la prestigieuse finale du concours qui se déroulera à Milan en septembre 2023.

SEPTEMBRE 2023 : MILAN ACCUEILLE LA GRANDE FINALE S.PELLEGRINO YOUNG CHEF.

Lors de cette Grande Finale, les 16 S.PELLEGRINO® Young Chef régionaux devront réaliser à la perfection leur plat-signature et convaincre un jury d'exception composé de Sept Sages, des Chefs de renommée internationale. Lors de la 4^{ème} édition, le jury des Sept Sages était composé de Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen, Clare Smyth et Pim Techamuanvivit.

Le vainqueur de la finale remportera le prix S.Pellegrino Young Chef Academy 2022/23 et deviendra le meilleur jeune chef du monde.



AGENDA



Humble Vegetables plat de Jerome Jaumard Celayaga - Vainqueur SPYC en 2020 à Milan



«Across the sea» plat de Yasuhiro Fujio - Vainqueur SPYC en 2018 à Milan

LE JURY



LE JURY FRANCE

SERA PRÉSIDÉ PAR LE CHEF 3 ÉTOILES CHRISTOPHE BACQUIÉ.

Après Jean-François Piège, Yannick Alléno, Frédéric Anton, Anne-Sophie Pic, c'est le Chef triplement étoilé Christophe Bacquié qui participe à l'aventure de cette 5^{ème} édition.

→ **COMME SES PRÉDÉCESSEURS, IL AURA UN DOUBLE RÔLE :**

- **présider** le Jury France et participer au choix du candidat français.
- **coachier** le Young Chef sélectionné jusqu'à la finale internationale.

Pour la Finale Régionale, son jury sera composé de 4 Chefs français de renom, 2 hommes et 2 femmes, pour affirmer cette volonté d'inclusivité. Une composition très stratégique faite par Christophe Bacquié, avec des chef.fes aux personnalités et cuisines complémentaires, afin de dénicher le meilleur candidat pour décrocher la victoire.

CHRISTOPHE BACQUIÉ

Triplement étoilé au Guide Michelin et ayant obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, Christophe Bacquié officie à la direction des restaurants de l'Hôtel & Spa du Castellet 5, Relais & Châteaux dans le Var.*

Membre Grandes Tables du Monde et récompensé de 5 Toques au Gault & Millau, le restaurant gastronomique Christophe Bacquié offre une table d'exception en Provence.

Célèbre pour ses plats aux influences méditerranéennes, la cuisine de Christophe Bacquié est une cuisine d'auteur. De celle qui ne s'embarrasse pas de superflu. Une cuisine qui ne cherche pas à impressionner mais qui sublime le terroir grâce à des produits d'une qualité irréprochable.



Gault&Emmanuelle Thon

STÉPHANIE LE QUELLEC

Chef doublement étoilée au Guide Michelin, membre des Grandes Tables du monde, femme entrepreneur à la tête de son propre restaurant et bistro La Scène à Paris, mais aussi de MAM sa «Maison de cuisine dédiée à la cuisine de Maison», Stéphanie Le Quellec est l'une des grandes chefs de sa génération. C'est à travers ses créations emblématiques comme le «rouget cuit de peur» et la brioche caviar « pain mi-perdu mi-soufflé » qu'elle partage des valeurs fortes qui lui tiennent à cœur. Que ce soit sa passion pour le terroir français et son amour pour la Bretagne natale de son époux, ou encore le travail exceptionnel d'artisans et éleveurs. Stéphanie Le Quellec propose à ses invités une table d'exception, et mêle la haute gastronomie à la simplicité afin de mener encore plus loin sa vision de la désacralisation de la cuisine étoilée.

©Stéphanie de Bourges



ALEXANDRE MAZZIA

Il est le seul chef à avoir été récompensé de 3 étoiles au Michelin en 2021 pour son restaurant AM à Marseille. Mariant les saveurs de la Provence et du Congo de son enfance, dans son restaurant de Marseille, il offre un voyage à chaque dégustation. S'il est passé maître dans l'art des associations d'épices, c'est la recherche des textures qui signe ses plats à la personnalité unique, notamment grâce à une technique ancestrale qu'il a su remettre à l'honneur la poussant jusque dans ses derniers retranchements : la juxtaposition des cuissons.

©Mathieu Ceillard



JESSICA PRÉALPATO

A 33 ans, elle est la première femme à avoir été élue Meilleure Pâtissière du Monde en 2019 et une des rares femmes à avoir pu diriger la pâtisserie d'un restaurant 3 étoiles, le Plaza Athénée, où elle a officié jusqu'en 2021. Plus de matière, plus de goûts, moins de sucre et moins de gras, c'est le pari que relève cette avant-gardiste du sucré au parcours impressionnant, qui n'hésite pas à bouleverser les codes de la pâtisserie.

©Stephanie De Bourge



ADRIEN CACHOT

Lors de sa participation à l'émission de Top Chef, Adrien Cachot fut l'atout atypique de l'équipe de Paul Pairet. Inspiré par ses deux mentors Nicolas Cage et Christian Etchebest, ce trentenaire d'origine catalane voit dans la cuisine, un refuge, une ode à la liberté. Instinctif, il s'affranchit des règles et des codes. Créatif, il opte pour des parts pris souvent radicaux et se spécialise dans les ingrédients peu ou mal considérés tels que les abats, une façon à lui de marquer son territoire culinaire.





LES JEUNES CHEFS AURONT L'OPPORTUNITÉ DE SE DISTINGUER GRÂCE À L'ATTRIBUTION DE TROIS AUTRES PRIX

LORS DU PRIX 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, ce plat représentera le principe selon lequel la nourriture est meilleure lorsqu'elle est le résultat de pratiques socialement responsables, englobant les exigences sociales, environnementales et liées à l'approvisionnement. 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, le lauréat de ce prix produira un plat qui représente le patrimoine culinaire de sa région d'origine. Le 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 représentera le mieux ses convictions personnelles à travers son plat-signature.



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