



LANCEMENT DE LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF

S.PELLEGRINO®, l'eau qui fait pétiller toutes les gastronomies, célèbre depuis 2015 l'art de la haute cuisine, en organisant un grand concours international et unique : S.PELLEGRINO® Young Chef, destiné uniquement aux chefs de moins de 30 ans. Son objectif ? Mettre à l'épreuve le talent et la créativité de ces jeunes chefs en leur permettant d'exprimer leur passion à travers un «plat-signature», véritable proposition personnelle. A la clé, une volonté pour S.PELLEGRINO® de faire découvrir les jeunes chefs de demain et promouvoir l'effervescence de la cuisine gastronomique au niveau international. Un événement unique et totalement dans l'ADN de la marque qui est l'eau préférée des chefs et de la restauration.

En 2015 et 2016, plus de **3 000 candidats** venus de **190 pays** ont tenté leur chance devant des jury d'exception. Pour cette troisième édition, le concours se déroulera sur 18 mois entre 2017 et 2018. La première phase du concours, de février à décembre 2017, sera consacrée aux sélections locales pour lesquelles **les inscriptions démarrent le 1^{er} février sur sanpellegrino.com**. La finale France se tiendra en septembre 2017 et la finale Monde les 22 et 23 juin 2018, à Milan. Cette extension du planning offre aux candidats plus de temps pour travailler leur «plat-signature» avec leur mentor et mieux préparer la finale monde. Autres évolutions, le nombre de zones passe à 21 avec l'arrivée de **l'Amérique Centrale - Caraïbes** et, pour la première fois, les candidats pourront postuler en espagnol, en chinois (mandarin), en français et en italien, même si l'anglais reste la langue officielle du concours.

Après **Mark Moriarty**, S.PELLEGRINO® Young Chef 2015 avec son « *Céleri rave cuit dans l'orge et la paille fermentée* », c'est l'Américain **Mitch Lienhard** soutenu par son mentor, la chef Dominique Crenn, qui a remporté en 2016 le titre avec son « *Canard rôti à l'orange épicée et patates douces* » devant 19 autres finalistes. Le Français **Shintaro Awa**, Sous-Chef à l'Hôtel *Le Bristol Epicure* et accompagné pendant la compétition par le chef **Yannick Alléno**, a fait partie des trois finalistes 2016 en présentant un « *Maquereau pommes de terre* ».



L'Américain Mitch Lienhard, lauréat monde 2017

Avec cette nouvelle et troisième édition, S.PELLEGRINO® affirme sa volonté de mettre un coup de projecteur sur une jeune génération de passionnés mais aussi sur l'importance de la transmission. C'est **Frédéric Anton**, le chef triplement étoilé du restaurant *Le Pré Catelan*, qui présidera le jury France. Il aura pour mission de déceler et de mener vers la finale internationale, le jeune chef français le plus prometteur. Pour cette première grande étape Frédéric Anton a constitué un jury local d'exception en faisant appel à ses amis et grandes figures de la gastronomie française : **Philippe Mille**, chef du restaurant 2 étoiles *Les Crayères* et **Christophe Bacquié**, chef du restaurant 2 étoiles *Restaurant Christophe Bacquié*. Un trio de talent qui représente l'excellence de la cuisine française et incarne des identités gastronomiques très différentes. Un jury de renom qui aura la lourde tâche d'élire le Jeune Chef France parmi 10 candidats.



« C'est une aventure humaine qui m'a permis de côtoyer d'autres jeunes talents du monde entier. J'ai beaucoup appris en partageant mon expertise de la cuisine française et en échangeant avec les autres candidats. »

Shintaro Awa,
S.PELLEGRINO® Young Chef France 2016

« Shintaro est un chef fantastique qui aura une belle carrière et je suis très fier de le compter parmi nos talents français. »

Yannick Alléno,
3 étoiles au guide MICHELIN et Mentor 2016



« C'est un concours d'une grande qualité auquel je souhaite apporter une touche très personnelle. Le but étant pour moi d'accompagner le jeune talent français en partageant avec lui mon expertise des concours et de la gastronomie française afin qu'il présente à la Grande Finale un plat qui lui ressemble et qui soit techniquement irréprochable, tout en l'aidant à gérer le temps et le stress de ce type d'épreuve. »

Frédéric Anton,
3 étoiles au guide MICHELIN et Mentor 2018

À NOTER DÈS À PRÉSENT LES ÉTAPES DE S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2018

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 30 AVRIL 2017

Inscriptions

Tous les jeunes chefs cuisiniers du monde de moins de 30 ans sont invités à déposer leur candidature sur le site sanpellegrino.com. Il suffit de proposer la recette de son plat signature accompagnée d'une photo.

INSCRIPTIONS SUR www.sanpellegrino.com

MAI 2017

Pré-sélection

L'ALMA (La scuola Internazionale di Cucina Italiana), le plus prestigieux centre de formation de la cuisine italienne, effectue une pré-sélection sur dossiers, retenant 10 semi-finalistes dans chacune des 21 régions du monde participantes.

DÉBUT JUIN 2017

Premiers résultats France

Annonce des 10 semi-finalistes français.

SEPTEMBRE 2017 À PARIS

Finale France de S.PELLEGRINO® Young Chef 2018

Les 10 semi-finalistes français présenteront leur plat signature devant le jury France présidé par Frédéric Anton. Objectif ? Décrocher son billet pour Milan !

OCTOBRE 2017 À PARIS

Évènement de célébration du concours S.PELLEGRINO® Young Chef avec le grand public, le finaliste France et son mentor.

JANVIER 2018

Annonce du Jury Monde 2018 : les sept Sages.

22 ET 23 JUIN 2018

Finale Monde de S.PELLEGRINO® Young Chef 2018

Les 21 jeunes chefs finalistes se retrouveront en Italie, à Milan, pour la Grande Finale devant un jury international qui aura la délicate mission de désigner le nouveau vainqueur du S.PELLEGRINO® Young Chef, le meilleur Jeune Chef du monde.

LES 5 RÈGLES D'OR

INGRÉDIENTS

Savoir choisir les meilleurs produits du marché en termes de qualité, de fraîcheur et d'originalité.

LES COMPÉTENCES

Savoir travailler ses produits et les leur caractère original.

LE TALENT

Savoir explorer des perspectives inédites, inspirantes et inattendues, respectueuses de la culture gastronomique et exprimant un style personnel et contemporain, tout en maintenant l'équilibre parfait entre saveurs et formes.

L'ESTHÉTIQUE

La présentation d'un plat fait intégralement partie de son attrait.

LE MESSAGE

Savoir exprimer clairement sa vision personnelle à travers sa cuisine.

Suivez le concours avec le
#SPYoungChef