


S.PELLEGRINO

JEUNE CHEF 2015



CONCOURS S.PELLEGRINO JEUNE CHEF 2015 GAGNANT SÉLECTION FRANCE

PAUL FEYBESSE, sous-Chef au restaurant Alleno Paris Ledoyen, à Paris - 75008 - est le gagnant de la sélection nationale du concours S.Pellegrino Jeune Chef 2015 et représentera la France à l'Exposition Universelle de Milan en juin prochain



Paul Feybesse

Mardi 10 février 2015, s'est déroulée la sélection nationale du concours S.Pellegrino Jeune Chef 2015 à l'école Professionnelle Lenôtre, à Plaisir, où un jury présidé par le Chef doublement étoilé Jean-François Piège, accompagné des Chefs doublement étoilés Alexandre Couillon et Mauro Colagreco, a testé les plats signature des dix finalistes.

Paul Feybesse a été désigné gagnant par le Jury Français à l'unanimité, grâce à son plat signature « Oignons, Arlette de pommes de terre à la cannelle, crème fouettée à la truffe, sauce martino », en respect avec les cinq Règles d'Or : ingrédients, compétence, inventivité, esthétique, message.

A ce titre, il s'est vu remettre un chèque d'une somme de 5000 euros par la marque S.Pellegrino.



Alexandre Couillon, Jean-François Piège
et Mauro Colagreco

« Je suis vraiment très heureux de remporter la première place car c'est le premier concours auquel je participe, et que je me suis entraîné jour et nuit pour être à la hauteur de ce titre ! J'ai créé un plat à la base classique et contemporaine, avec un ADN français, un plat gourmand avec une technique moderne sans oublier la tradition. J'ai voulu marier des produits rustiques comme l'oignon et la pomme de terre à un produit noble comme la truffe. » a déclaré Paul Feybesse.

Agé de 26 ans, il avait précédemment travaillé au restaurant de l'hôtel *Le Meurice* aux côtés de Yannick Alléno puis au Danemark au restaurant *Geranium* aux côtés de Rasmus Kofoed (Bocuse d'Or 2011) avant de partir quelques temps aux Etats-Unis.

Dans le Top 3 du concours

- 2^e place du podium pour **FRANCO SAMPOGNA** Chef de partie au restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*, à Paris - 75008 - Plat signature : Calamars, choux fumés, riz et haricots noirs.
- 3^e place du podium pour **ADRIEN CACHOT** Chef au restaurant *Le Petit Pan*, à Paris - 75015 - Plat signature : Poulpe de Saint-Jean-de-Luz et cervelle de veau rôtie, pulpe de chou-fleur, noix de coco et condiments iodés.

Les prochaines étapes de S.Pellegrino Jeune Chef 2015

Dès mars, le candidat français Paul Feybesse, entamera un travail de collaboration avec un jeune styliste de mode français (choisi par Vogue Italia) qui devra imaginer une création de mode inspirée de son plat signature. Mais surtout il bénéficiera des conseils du Chef Jean-François Piège, Président d'honneur du Jury de la sélection France, qui va le coacher jusqu'en juin 2015 pour améliorer son plat et l'accompagner dans cette belle aventure.

Etape finale du 25 au 27 juin 2015, durant l'Exposition Universelle de Milan, un jury de sept chefs mondialement reconnus élira le gagnant qui deviendra le **S.Pellegrino Jeune Chef 2015**.

Contenus exclusifs sur chaque phase (nationale et internationale), plats signature et créations de mode à retrouver sur le site www.finedininglovers.com, le magazine online destiné aux amoureux de la gastronomie, créé par S.Pellegrino.

