S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

Communiqué de presse
Le 23 novembre 2015

S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2016 : LA SECONDE EDITION EST LANCÉE !

SUITE AU SUCCÈS DE LA PREMIÈRE ÉDITION EN 2015, S.PELLEGRINO® ANNONCE LE LANCEMENT DE LA SECONDE EDITION DE SON CONCOURS YOUNG CHEF.
CETTE ANNÉE, LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ YANNICK ALLÉNO SERA LE PRÉSIDENT D'HONNEUR DU JURY FRANCE ET LE MENTOR DU FINALISTE FRANÇAIS.
LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ MAURO COLAGRECO REJOINDRA LE JURY DES SEPT SAGES CHARGÉS D'ÉLIRE LE YOUNG CHEF S.PELLEGRINO® 2016 À MILAN.

Suite au succès mondial et remarqué de sa première édition (avec plus de 3 000 candidatures enregistrées), S.PELLEGRINO®, ambassadeur du goût et de la gastronomie dans le monde entier, est fier de lancer S.PELLEGRINO® Young Chef 2016, son projet international de recherche du meilleur jeune cuisinier du monde.
Cette compétition exceptionnelle se dispute à l'échelle du monde entier, divisé en 20 zones, et implique près de 100 grands chefs jurés à travers le monde, 20 jeunes chefs finalistes, 20 chefs mentors et un jury de chefs célèbres. Elle exprime l'engagement de S.PELLEGRINO® auprès des nouveaux talents de la gastronomie. Le dépôt des candidatures débute le 1er janvier 2016 sur www.FineDiningLovers.com.

Parmi les jeunes talents révélés par la première édition du concours, on retrouve le chef irlandais Mark Moriarty, vainqueur de l'édition 2015, qui raconte son expérience : *« Je suis ravi et honoré d'avoir été élu Young Chef S.PELLEGRINO® 2015. Mon parcours a été une expérience merveilleuse et unique que je n'oublierai jamais. J'ai rencontré beaucoup de chefs formidables tout au long de ma route, et ce titre a vraiment boosté ma carrière ».*

L'édition S.PELLEGRINO® Young Chef 2016 fera appel à un tout nouveau panel de juges - les Sept Sages - qui aura pour mission de sélectionner le jeune chef le plus doué du monde. Le Chef français doublement étoilé Mauro Colagreco rejoindra ce jury d'exception, qui pour 2016 regroupera quelques-uns des artistes de la gastronomie les plus renommés au monde, parmi lesquels David Higgs, Carlo Cracco, Gaggan Anand, Elena Arzak, Wylie Dufresne et Roberta Sudbrack.

S.PELLEGRINO® Young Chef est une compétition mondiale se déroulant en plusieurs phases :

PHASE 1 – Candidature en ligne - de janvier à mars 2016

Du 1er janvier au 31 mars 2016, **tous les jeunes chefs cuisiniers du monde pourront déposer leur candidature (en anglais uniquement) avec leur plat signature sur le site www.FineDiningLovers.com**, magazine en ligne des amateurs de gastronomie que S.PELLEGRINO® est fier de soutenir. Les chefs candidats doivent être âgés de 30 ans au plus et justifier d'au moins un an d'expérience dans la restauration en qualité de chef, sous-chef ou chef de partie.

PHASE 2 – Sélection des finalistes régionaux... - avril 2016

Les candidats seront répartis en 20 régions en fonction de leur origine géographique ; toutes les candidatures seront évaluées par ALMA, le plus prestigieux centre de formation de la cuisine italienne au niveau international (www.alma.scuolacucina.it). Au cours du mois d'avril, ALMA sélectionnera les dix premiers finalistes de chaque région dans le respect des cinq Règles d'Or : ingrédients, compétences, talent, esthétique et message.

1. LES INGRÉDIENTS : Savoir choisir les meilleurs produits du marché en termes de qualité, de fraîcheur et d'originalité.
2. LES COMPÉTENCES : Savoir travailler ses produits et les transformer en un plat qui respecte leur caractère original.
3. 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.
4. L'ESTHÉTIQUE : La présentation d'un plat fait intégralement partie de son attrait.
5. LE MESSAGE : Savoir s'exprimer clairement à travers sa cuisine et sa vision personnelle.

PHASE 3 – ...et des vainqueurs régionaux - du 1er mai au 15 août 2016

Les dix finalistes sélectionnés dans chacune des 20 zones géographiques passeront ensuite en phase de Finales Locales, lors desquelles des compétitions seront organisées en live dans chacune des régions entre le 1er mai et le 15 août. Au cours de ces événements, les finalistes régionaux devront cuisiner leur plat signature devant un jury régional exclusif composé de grands chefs indépendants, chargés de goûter les plats et de choisir un vainqueur, toujours dans le respect des cinq Règles d'Or.
Le jury français regroupera des noms prestigieux, parmi lesquels le chef triplement étoilé Yannick Alléno en qualité de Président d'Honneur. Sacré cuisinier de l'année 2015 par le Gault et Millau, le chef avait également fait partie du jury international des « Sept Sages » lors de la première édition du concours Young Chef S.PELLEGRINO® en 2015. Cette année, il sera chargé de nommer deux autres chefs français pour composer le jury de la finale France.

Avant fin août 2016, les 20 Meilleurs Young Chefs Régionaux - un pour chacune des régions du monde - seront officiellement nommés finalistes. Chaque finaliste se verra attribuer un « Chef Mentor » membre des jurys régionaux, qui pourra prodiguer au jeune chef des conseils pour l'aider à améliorer son plat signature et préparer les épreuves de la finale mondiale.
Pour la France, le Chef Mentor est le Président d'Honneur du Jury de la finale France, Yannick Alléno.

PHASE 4 – Grande Finale Mondiale – du 13 au 15 octobre 2016

Le 13 octobre 2016, tous les Jeunes Chefs finalistes se retrouveront à Milan pour la phase finale, qui prendra la forme d'un concours de cuisine intensif se déroulant sur deux jours devant le jury international, les Sept Sages ; à l'issue du concours, le jury remettra au vainqueur le prix S.PELLEGRINO® **Young Chef 2016**.

Le règlement complet et le formulaire de candidature seront mis en ligne sur le site www.FineDiningLovers.com.
La version française www.FineDiningLovers.fr permettra de suivre chacune des phases locales et internationales du projet en proposant des contenus exclusifs et couvrira la Grande Finale en Live de Milan.

LES 20 PAYS PARTICIPANTS

- 1. ITALIE
- 2. FRANCE
- 3. ALLEMAGNE-AUTRICHE
- 4. SUISSE
- 5. ESPAGNE-PORTUGAL
- 6. ROYAUME-UNI-IRLANDE
- 7. RUSSIE/PAYS BALTES
- 8. SCANDINAVIE (Norvège/Suède/Finlande/Danemark)
- 9. EUROPE DE L'EST
- 10. BENELUX
- 11. PAYS MEDITERRANEENS
- 12. ETATS-UNIS
- 13. CANADA
- 14. AFRIQUE- MOYEN-ORIENT
- 15. AMERIQUE LATINE-CARAÏBES
- 16. PACIFIQUE (Australie/Nouvelle-Zélande/Iles du Pacifique)
- 17. CHINE
- 18. JAPON
- 19. ASIE DU NORD-EST (Corée du sud, Taïwan, Hong-Kong, Philippines)
- 20. ASIE DU SUD-EST (Inde, Sri Lanka, Birmanie, Thaïlande, Laos, Vietnam, Malaisie, Singapour, Indonésie, Cambodge et Maldives)

S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

A propos de S.PELLEGRINO®

S.PELLEGRINO® est une eau minérale naturelle pétillante distribuée depuis 115 ans, et dont la saveur unique a fait la réputation dans le monde entier. Partout, la marque incarne l'art de vivre par excellence et le mariage avec la gastronomie. Plébiscitée par tous les gourmets, appréciée par les plus grands chefs et sommeliers, l'eau S.PELLEGRINO® incarne à merveille les valeurs fortes de l'art culinaire : créativité, singularité, saveur subtile, esthétisme. Ses bulles fines et vives, son goût équilibré, accompagnent à merveille tous les mets, des plus bruts simplement sublimés, aux plus travaillés et raffinés, en leur apportant cette touche de style et de bon goût héritée de ses origines italiennes.

À propos de FineDiningLovers.com

Explorateur de la culture du goût et de l'actualité du monde de la gastronomie, le site FineDiningLovers.com, décliné en version française .fr depuis cette année, propose des histoires inspirantes, des interviews de chefs, des blogs, des vidéos, des photos et des recettes quotidiennes à destination des professionnels avertis et épicuriens passionnés d'art culinaire et d'art de vivre.

PRÉSENT SUR

Suivez le concours grâce au hashtag #SPYoungChef pour ne rater aucun événement.

Service de presse S.PELLEGRINO® - Agence Vianova
Véronique Delfau - veronique.delfau@vianova-rp.com - 01 53 32 28 33 / Déborah Jaoui - jaoui@vianova-rp.com - 01 53 32 28 46