


S.PELLEGRINO®

YOUNG CHEF 2016



S.PELLEGRINO® Young Chef 2016



Seconde édition d'un concours unique
pour révéler une nouvelle génération de chefs



FAIRE PÉTILLER TOUTES LES GASTRONOMIES

Depuis 1899, S.PELLEGRINO®, l'incontournable eau pétillante aux bulles vives et longues en bouche, est sur toutes les tables. Célèbre dans le monde entier, elle accompagne la bonne cuisine, de la plus authentique à la plus sophistiquée, autour de produits de grande qualité. S.PELLEGRINO® est ainsi l'ambassadrice de toutes les gastronomies. Pour affirmer ce caractère à la fois ouvert et raffiné, S.PELLEGRINO® souhaite, plus que jamais, **explorer de nouveaux horizons gourmands et faire émerger des recettes inédites**. En somme, aller toujours plus loin dans sa volonté de marier ses notes reconnaissables entre toutes, à la fois légèrement salées et acides, à des créations inattendues. C'est dans cet esprit d'effervescence que S.PELLEGRINO® a imaginé le concours Young Chef, **une compétition internationale pour révéler de jeunes talents et mettre à l'honneur l'inventivité**. Une façon originale de valoriser la jeunesse, son savoir-faire, son énergie, mais aussi de mobiliser la profession et le grand public autour de l'art du bien cuisiner et du bien manger.



PROMOUVOIR L'EFFERVESCENCE DE LA CUISINE

Dès la première édition de S.PELLEGRINO® Young Chef, en 2015, le succès a été au rendez-vous. La preuve qu'un tel tremplin organisé à l'échelle mondiale, **carrefour de rencontres entre des personnalités reconnues et de jeunes passionnés**, était une nécessité. Mobilisant plusieurs générations de chefs autour de la conception de plats inédits, S.PELLEGRINO® montre combien **la transmission et l'échange sont sources d'inspiration et peuvent donner naissance au meilleur**. Le meilleur qui est, sans aucun doute, étroitement lié aux choix des produits, à leur originalité, à leur qualité. C'est pourquoi, outre le talent, le geste, la connaissance, S.PELLEGRINO® Young Chef attache une importance majeure aux produits qui méritent tous d'être mis au goût du jour. C'est en se basant sur ces critères d'exigence, avec les mêmes règles et les mêmes attentes qu'en 2015, et toujours accompagnés par des jurys illustres que S.PELLEGRINO® repart, en 2016, à la recherche des chefs de demain.

UN PLAT TRÈS PERSONNEL

Le fil conducteur du concours S.PELLEGRINO® Young Chef ? Le plat signature. Chaque candidat, dès son inscription, doit présenter une recette imaginée et créée autour de 5 critères qui seront notés à chaque étape de la sélection, de la candidature en ligne à la finale en Italie.



1 Les ingrédients

Savoir choisir les meilleurs produits du marché tant au niveau de la qualité que de la fraîcheur et de l'originalité est l'une des bases de ce métier.

2 Les compétences

Travailler le produit, le sublimer tout en respectant sa nature, le transformer en un plat... la cuisine est un savoir-faire.

3 Le talent

Cuisiner c'est aussi exprimer sa personnalité. Explorer de nouvelles pistes tout en respectant les tours de main, surprendre sans dénaturer les produits, savoir marier harmonieusement formes et saveurs... C'est tout l'art d'être chef !

4 L'esthétique

En cuisine, le goût et la présentation vont de pair. C'est d'abord avec les yeux que l'on appréhende un plat avant de mettre en éveil tous les autres sens.

5 Le message

Un plat, c'est une recette qui doit symboliser une vision. Un véritable exercice de style.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

ÊTRE JEUNE ET PROFESSIONNEL

Ce concours unique est ouvert à tous chefs du monde âgés de moins de 30 ans. Ils doivent avoir travaillé à temps plein dans un restaurant (ou avoir travaillé dans différents restaurants) en tant que « chef de cuisine », « chef de partie » ou « sous-chef » pendant au moins un an avant l'inscription.

LES ÉTAPES DU CONCOURS

★ DU 1^{er} JANVIER AU 7 AVRIL 2016

Les candidatures en ligne

Tous les jeunes chefs cuisiniers du monde ont été invités pendant ces trois mois à déposer leur candidature sur le site FineDiningLovers.com en proposant la recette de leur plat signature accompagnée d'une photo.

★ DU 1^{er} AU 30 AVRIL 2016

ALMA (La scuola Internazionale di Cucina italiana) rend son verdict

C'est le plus prestigieux centre de formation de la cuisine italienne au niveau international qui effectue la première sélection sur dossier. En s'appuyant sur les 5 règles d'or du concours, il va retenir 10 semi-finalistes dans chacune des 20 régions du monde participantes.

★ LE LUNDI 9 MAI 2016

Une demi-finale et un premier prix

Les dix semi-finalistes de chaque région devront cuisiner leur plat signature devant un jury régional exclusif entre le 1^{er} mai et le 15 août 2016.

En France, la rencontre aura lieu le 9 mai 2016 à Paris dans le cadre de l'école Ferrandi, l'une des plus renommées de France, devant un jury présidé par le chef triplement étoilé Yannick Alléno. Le finaliste français recevra un chèque de 5 000 € et bénéficiera d'une semaine de formation au sein de Alléno Paris au Pavillon Ledoyen.

★ LE JEUDI 19 MAI 2016

Un dîner exceptionnel à 4 mains pour célébrer le finaliste français avec le grand public



Pour la première fois à Paris, la Grande Roue de Paris accueillera « Le Dîner dans les étoiles S.PELLEGRINO® Young Chef 2016 ». Un restaurant éphémère où s'enchaîneront, au rythme de la Grande Roue, 2 services exceptionnels orchestrés par Yannick Alléno et le Young Chef France 2016, pour faire découvrir le plat signature gagnant à près de 400 amoureux de la table.

★ DU 13 AU 15 OCTOBRE 2016

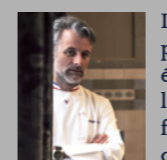
Et le S.PELLEGRINO® Young chef 2016 est...

Les 20 Jeunes Chefs finalistes se retrouveront en Italie, à Milan pour la Grande Finale. Ils réaliseront, à nouveau, leur plat signature, soutenus par leurs Mentors devant un jury international composé de 7 chefs de renom. David Higgs, Carlo Cracco, Gaggan Anand, Elena Arzak, Mauro Colagreco, Wylie Dufresne et Roberta Sudbrack auront ainsi la délicate mission de désigner le nouveau vainqueur du S.PELLEGRINO® Young Chef 2016, le jeune chef promis à un brillant avenir gastronomique.

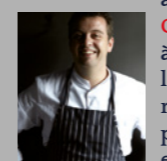
UN PRESTIGIEUX JURY POUR LA FRANCE



C'est le chef **Yannick Alléno**, à la tête du groupe Yannick Alléno et aux commandes des cuisines du Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, triplement étoilé depuis 2015, qui est nommé Président d'Honneur pour cette édition 2016 du concours S.PELLEGRINO® Young Chef.



Il est secondé par deux personnalités également étoilées qui incarnent l'excellence de la cuisine française. **Mathieu Viannay**, chef de La Mère Brazier à Lyon, et **Alexandre Gauthier** de la Grenouillère à Montreuil-sur-Mer l'épauleront dans sa recherche du jeune chef le plus talentueux de France et, peut-être, du monde.



Le premier, MOF 2004 et Chef autodidacte, a repris l'emblématique adresse de la Mère Brazier et obtient 2 étoiles dans la foulée pour sa cuisine fédératrice, qui a réussi à mettre les traditionnels et les modernes d'accord.

Le second, étoilé depuis 2008, développe une cuisine d'auteur ancrée dans sa région, la Côte d'Opale. Un véritable engagement et une volonté de partage qui lui ont notamment valu le titre de Cuisinier de l'année 2016 décerné par le Gault & Millau.

De plus, Yannick Alléno sera le Mentor du finaliste français, le coachant dans un esprit d'excellence et de transmission pour affronter le jury international lors de la sélection finale en Italie.



MARK MORIARTY S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2015, DE BONS CONSEILS

En 2015, le jeune chef irlandais **Mark Moriarty** a été sacré premier S.PELLEGRINO® Young Chef. Représentant le Royaume Uni et l'Irlande et épaulé par son Mentor, Clare Smyth, il a décroché la victoire grâce à son « Céleri-rave cuit dans l'orge et la paille fermentée ». Une expérience riche en apprentissages qui lui a permis de cuisiner avec d'autres talents mais aussi de voyager et de découvrir de nouveaux produits et gestes. Aujourd'hui, à 23 ans, fort de ce parcours sans faute, il entend bien promouvoir la gastronomie de son pays autour d'une équipe soudée et formée par ses soins.



UN JEUNE FRANÇAIS TRÈS PROMETTEUR

Paul Feybesse, sous-chef du restaurant Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, a su séduire le jury français de l'édition 2015 S.PELLEGRINO® Young Chef présidé par Jean-François Piège avec son « Arlette oignon ». Sa recette qui allie tradition et techniques ultra-modernes marie oignons et pommes de terre avec de la truffe, se jouant ainsi avec art de la complémentarité d'ingrédients basiques et de produits de luxe. Fort de cette belle aventure, le finaliste français 2015 est parti s'installer aux États-Unis pour y ouvrir un restaurant gastronomique.



UN SUCCÈS MONDIAL



Ambassadrice du goût et de toutes les gastronomies, S.PELLEGRINO® a eu à cœur, dès la première édition du concours S.PELLEGRINO® Young Chef, de mettre en avant les talents de demain mais aussi l'excellence et la générosité d'une cuisine où le partage a un rôle central.

Les candidats, à travers leurs plats signatures, ainsi que leurs Mentors, ont su transmettre les valeurs de toute une profession. Résultat : une première édition couronnée de succès.

Plus de 3 000 candidats venus de 190 pays du monde ont ainsi tenté leur chance. Des chiffres qui prouvent le dynamisme d'une nouvelle génération de chefs. L'événement qui a réuni des personnalités d'exception avec, notamment, un jury monde hors du commun composé de Gastón Acurio, Yannick Alléno, Massimo Bottura, Margot Janse, Yoshihiro Narisawa, Joan Roca et Grant Achatz, a prouvé combien les professionnels reconnus souhaitent promouvoir les talents émergents et la créativité.

Cette ouverture d'esprit, cette quête de jeunes passionnés, ce souci de transmission n'ont pas échappé aux médias. Plus de 2 500 articles ont ainsi été publiés sur S.PELLEGRINO® Young chef 2015.

Une réussite qui met en appétit pour cette édition 2016 de S.PELLEGRINO® Young Chef.


S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

— UNE ÉDITION LIMITÉE INÉDITE —



Pour la première fois, S.PELLEGRINO® Young Chef s'invite sur les tables des amoureux de la bonne cuisine en 2016 ! De fin avril à fin juin, S.PELLEGRINO® habillera ainsi ses bouteilles verre 1L et 50 cl aux couleurs du plus grand concours mondial jamais organisé pour révéler les jeunes chefs d'aujourd'hui qui feront la gastronomie de demain.



Toutes les actualités mondiales du concours S.PELLEGRINO® Young Chef 2016 sur FineDiningLovers.com.

Pour les news France (demi-finale et évènement grand public), rendez-vous sur :

FineDINING 
LOVERS.FR



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