

YOUNG CHEF 2016



**L'AMÉRICAIN MITCH LIENHARD
REMPORTE LE CONCOURS S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2016**

Aux termes d'une Grande Finale milanaise où 20 des plus grands jeunes chefs de la planète ont impressionné par leur talent, Mitch LIENHARD pour les Etats-Unis, a été sacré meilleur S.PELLEGRINO® Young Chef du monde.

Le Mexicain Daniel Nates a remporté « l'Inspiring Message Award by S.PELLEGRINO® ».



Le 15 octobre à Milan, après deux jours d'épreuves intenses, la Grande Finale s'est déroulée devant un public de professionnels, de journalistes et de Chefs venus du monde entier. Et après un long moment de délibération, le Jury a sacré l'américain Mitch Lienhard S.PELLEGRINO® Young Chef 2016. Son plat-signature, « le Canard Rôti, oranges épicées et patates douces » et les conseils de son mentor le chef Dominique Crenn, lui ont permis de se distinguer en tant que meilleur jeune chef du monde parmi les 20 finalistes internationaux, devant Shintaro Awa le Young Chef France et David Andrés le Young Chef Espagne/Portugal.



« C'est complètement fou ! », « cette victoire représente beaucoup pour moi. Je pensais être préparé pour vivre ce moment, mais finalement je me rends compte que non. Je suis sur un nuage » a témoigné Mitch Lienard, très ému. Il a aussi précisé que son plat-signature est un véritable hommage à son enfance passée dans le Michigan, marquée par l'odeur des feuilles mortes et de l'érable. Son mentor, la Chef Dominique Crenn a souligné le mélange de complexité, de simplicité et de perfection qui émane de son plat.

Le titre de S.PELLEGRINO® Young Chef 2016 apporte à Mitch Lienhard une opportunité unique d'acquérir une visibilité sur le plan international et un véritable coup d'accélérateur à sa carrière. Il lui offre également la possibilité de participer à différents événements organisés par la marque à travers le monde, notamment - mais pas exclusivement - en lien avec le concours Young Chef. Le S.PELLEGRINO® Young Chef 2015 Mark Moriarty se confie sur son expérience après sa grande victoire : « L'édition 2015 du S.PELLEGRINO® Young Chef m'a offert de vivre une expérience extraordinaire, tant sur les plans professionnels que personnel. Remporter ce concours a été un honneur et un privilège et m'a apporté énormément en termes de cuisine, de réseaux et d'apprentissage - autant de bienfaits inestimables dont je n'aurais jamais pu bénéficier autrement. J'ai désormais hâte de passer à l'étape suivante de ma jeune carrière, et souhaite le meilleur au gagnant de cette année. »



Mitch Lienhard a été élu par un Jury exceptionnel de 7 chefs internationalement reconnus, les « Sept Sages » : **David Higgs, Carlo Cracco, Gaggan Anand, Elena Arzak, Mauro Colagreco, Wylie Dufresne et Roberta Sudbrack**. Le choix des chefs s'est basé sur l'évaluation minutieuse des 5 « Règles d'Or » du concours, à savoir les ingrédients, les compétences, le talent, l'esthétique et le message. La technique du jeune américain a été l'un des critères le plus déterminant. Pour Shintaro Awa, ce fut la beauté du plat et pour David Andrés, le choix des ingrédients.



A l'issue de deux intenses journées de compétition, Shintaro Awa, le Young Chef France a en effet fait partie du Top 3 lui permettant ainsi d'atteindre la Grande Finale du samedi soir diffusée en direct sur le site finedininglovers.fr.

Shintaro Awa passe de justesse à côté du titre de Young Chef 2016 malgré un plat subtil et raffiné, le « **Maquereau pomme de terre** » - celui qui lui avait permis de représenter la France en mai dernier. Fier de son Young Chef, Yannick Alléno n'a eu de cesse de vanter tout au long de la

compétition, la perfection et la technique de la « *Shintaro machine* », comme il l'a amicalement surnommé.

La cérémonie de remise des prix du Young Chef 2016 a été suivie d'un dîner de gala signé **Massimo Bottura**, chef de l'Osteria Francescana à Modène, Italie.

Cette année, un autre prix a également été attribué pour la toute première fois lors du Gala, à l'issue de la Grande Finale. Un prix décerné par le public via le site www.finedininglovers.com récompensait le plat au concept le plus inspirant : l'**Inspiring Message Award by S.PELLEGRINO**. Celui-ci a été remis au mexicain **Daniel Nates** qui représentait la région Amérique du Sud.



Bientôt dix mois après le lancement - en janvier 2016 - de la 2^e édition du concours international ayant attiré plus de **3 000 jeunes chefs talentueux originaires de vingt régions du monde**, le S.PELLEGRINO® Young Chef 2016 s'achève.

C'est l'ALMA, le plus prestigieux centre de formation de la cuisine italienne au niveau international, qui a eu la lourde tâche de sélectionner sur dossier, pour chacune des 20 régions du monde en compétition, 10 Young Chefs. « *Cette année encore, nous sommes fiers de participer à ce concours international qui place l'Italie au cœur de l'excellence* » s'est enthousiasmé **Andrea Sinigaglia**, Directeur exécutif de l'ALMA, « *cette même excellence que l'ALMA vise en permanence via la formation de ses élèves et ses partenariats avec des acteurs majeurs du secteur tels que S.PELLEGRINO®, et qui marquera à jamais la carrière de ces jeunes professionnels. Nos chefs et élèves - plus de 20 en tout impliqués dans ce projet - étaient réellement ravis de participer à la sélection et à l'organisation de l'évènement - depuis les ingrédients jusqu'au matériel, qui représentent forcément un sacré challenge, en totale cohérence avec la mission de l'ALMA.* »

A l'issue des sélections régionales dans chacune des 20 régions du monde, les 20 Young Chef finalistes ont pu compter sur un soutien de taille, chacun s'étant vu attribuer un « Mentor ». Leur rôle : les conseiller sur la façon d'améliorer leur plat et les préparer en vue de la Grande Finale milanaise.

Finedininglovers.fr, magazine en ligne des passionnés de cuisine, signé S.PELLEGRINO® a proposé et continuera de proposer aux intéressés et gourmets de la planète des contenus exclusifs en lien avec le concours tels que des interviews, détails sur les plat-signatures des jeunes chefs et autres éléments sur les finalistes et la Grande Finale milanaise.

Nous tenons tout particulièrement à remercier : Nespresso, Electrolux, Cantine Ferrari, Giblor's, Mauviel 1830, Poltrona Frau.

Le dossier de presse complet, incluant les biographies des Jeunes Chefs, mentors, membres du jury et toutes les photos prises lors de la Grande Finale est disponible dans l'Espace Médias <http://mediaspyc2016.ruds.info/>, mot de passe : SPYC2016.

Pour les photos et images de l'évènement, utiliser le hashtag #SPYoungChef.

