



**Antonio Buono, Chef de cuisine du Mirazur à Menton  
remporte la première place de la finale France du concours  
S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2018  
et représentera la France aux cotés de Frédéric Anton  
lors de la finale mondiale qui se tiendra à Milan en juin 2018.**

**Paris, le 14 Septembre 2017** - À l'issue d'une compétition organisée à l'Institut Le Cordon Bleu\*, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, où se sont affrontés dix des plus talentueux jeunes Chefs de France, Antonio Buono a remporté la compétition France S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2018, se qualifiant ainsi pour la finale qui aura lieu en juin prochain à Milan.

Grâce à son plat-signature « *Rascasse rouge méditerranéenne, rouille noire, rhubarbe, céleri sauvage et fleurs de la montagne* », Antonio Buono décroche la victoire face à ses neuf concurrents. Les demi-finalistes locaux, qui tentaient leur chance pour participer à la Grande Finale, avaient été sélectionnés sur dossier par ALMA, le premier centre international d'apprentissage et de formation en matière de cuisine italienne.

Les 10 plats-signatures des 10 candidats français en lice pour le titre de S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF France 2018 ont été testés et évalués par un jury d'exception dirigé par le Chef du Pré Catelan triplement étoilé Frédéric Anton, Président d'Honneur et Mentor France, accompagné dans cette lourde tâche par les Chefs Philippe Mille et Christophe Bacqué. Un jury de Chefs d'exception, tous 3 Meilleurs Ouvriers de France qui, par ses identités culinaires singulières, incarne l'excellence de la cuisine française.

Antonio Buono, Chef de Cuisine au Mirazur depuis 2014, âgé de 30 ans a séduit le Jury avec son plat-signature « *Rascasse rouge méditerranéenne, rouille noire, rhubarbe, céleri sauvage et fleurs de la montagne* ». Lors de l'annonce des résultats, il s'est dit très honoré de représenter la France qui a été son école de formation.

Frédéric Anton est très heureux de poursuivre cette belle aventure aux cotés d'Antonio Buono qui a parfaitement pris la mesure de ce concours d'exception, et su l'emporter avec « *un plat goûteux, explosif en bouche, avec des reliefs, des couleurs et des parfums Un plat capable de se frotter à tous les plats de tous les pays qui vont se retrouver en compétition à Milan* ». Jusqu'à la finale du mois de juin 2018 à Milan, les deux Chefs travailleront en étroite collaboration pour « *rectifier certains détails, avoir un goût bien structuré et un dressage parfait* » pour tenter de décrocher le très convoité titre du S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018®.

Les compétitions locales se poursuivront de juin à décembre 2017 et verront s'affronter les demi-finalistes du monde entier. **Fin décembre 2017, 21 Young Chefs seront officiellement déclarés finalistes** et pourront commencer à travailler avec leur Chef « Mentor ». Ils auront pour mission de coacher et de soutenir les 21 Young Chefs jusqu'à la Grande Finale !

\* Pour cet événement, un groupe d'étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu Paris a activement accompagné les jeunes Chefs. Ce projet pédagogique a été organisé par le Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires, Éric Briffard et supervisé par le Chef Enseignant Williams Caussimon.

**Contact RP - Agence Vianova**

Emily Tamazirt - [tamazirt@vianova-rp.com](mailto:tamazirt@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 60

Veronique Delfau - [veronique.delfau@vianova-rp.com](mailto:veronique.delfau@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 33



Après avoir transformé en mai 2016 la **Grande Roue de Paris** en restaurant éphémère offrant au grand public un Dîner dans les Etoiles, S.PELLEGRINO® propose cette année encore une expérience originale et conviviale, et qui mettra assurément tous vos sens en éveil avec cette œuvre inédite à déguster en live !

### **Mercredi 8 novembre 2017, l'OPÉRA FOOD S. PELLEGRINO®**

On connaissait l'Opéra-Bouffe, l'Opéra-Rock ou encore l'Opéra-Punk, S.PELLEGRINO® programme le temps d'une soirée **L'OPÉRA FOOD**, un événement inédit où gastronomie et musique se marient pour une performance artistique hors norme.

Au cours d'un dîner détonnant, **200 convives pourront vivre et partager une expérience singulière, gourmande, visuelle et musicale**. Sur scène et pour la première fois, le Chef du pré Catelan triplement étoilé et MOF Frédéric Anton, accompagné de Antonio Buono, Chef de cuisine du Mirazur à Menton, fraîchement élu finaliste France du concours S.PELLEGRINO® Young Chef 2018, et le talentueux compositeur Thomas Roussel vont orchestrer un show en live où instruments de musique et instruments de cuisine se répondront simultanément.

Pour cette soirée, **Thomas Roussel proposera une partition musicale inédite** pour accompagner les gestes des deux Chefs qui officieront sur scène pour élaborer et dresser les mets que les convives dégusteront simultanément en salle.

Qui mieux que ce compositeur pouvait réaliser cette œuvre et sublimer le talent du Chef Frédéric Anton ? Enfant terrible des traditions musicales, artiste trublion, Thomas Roussel n'hésite pas à déstructurer et revisiter l'orchestre symphonique pour surprendre. Compositeur, il travaille également avec l'industrie du cinéma pour laquelle il compose de nombreuses bandes originales. Mais ce sont ses collaborations avec les grands noms du monde de la mode qui lui ont valu de se faire remarquer. **Une personnalité singulière qui ne pouvait que séduire S.PELLEGRINO® et magnifier le talent de Frédéric Anton et Antonio Buono, présents sur scène.**

#### **Infos pratiques :**

Mercredi 8 novembre 2017 à partir de 20h15 au Trianon Paris

Gratuit dans la limite des 200 places disponibles

Inscription sur le site [www.sanpellegrino.fr](http://www.sanpellegrino.fr) à partir la mi-octobre

Des informations exclusives et des actualités autour du concours S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018® seront régulièrement publiées à l'adresse [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com). Suivez toute l'histoire sur [Facebook](#) et [Instagram](#) via [#SPYoungChef](#).

#### **Contact RP - Agence Vianova**

Emily Tamazirt - [tamazirt@vianova-rp.com](mailto:tamazirt@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 60

Veronique Delfau - [veronique.delfau@vianova-rp.com](mailto:veronique.delfau@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 33