

S.PELLEGRINO LANCE LA 5E ÉDITION DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY QUI FAÇONNE L'AVENIR DE LA GASTRONOMIE

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

Qui formera la prochaine génération de jeunes chefs apportant un changement positif à la société par le biais de la gastronomie ? Les inscriptions à l'édition 2022-23 du concours S.Pellegrino Young Chef Academy commenceront le 7 février

MILAN, 31 janvier 2022 /PRNewswire/ -- **S.Pellegrino annonce le retour du concours S.Pellegrino Young Chef Academy, une initiative mondiale passionnante et unique lancée par la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) pour découvrir et former de brillants professionnels capables de repousser les limites de la gastronomie.**

Pour consulter le communiqué de presse multimédia, veuillez cliquer : <https://www.multivu.com/players/English/9002751-s-pellegrino-launches-5th-edition-of-young-chef-academy-competition/>

Prendre part au concours S.Pellegrino Young Chef Academy est une occasion exceptionnelle de **s'associer à un projet ambitieux et visionnaire et de contribuer à l'évolution de la gastronomie et de la société dans son ensemble**. En effet, ce concours permet à S.Pellegrino de découvrir et de former les talents qui formeront la prochaine génération de jeunes chefs et de citoyens du monde. **C'est une compétition idéale pour les jeunes Chefs de moins de 30 ans** désireux de s'exprimer, de se mettre au défi et de démontrer leur capacité à créer les meilleures expériences gustatives, tout en ayant un impact positif sur la société.

L'édition **2022-23 du concours S.Pellegrino Young Chef Academy** offrira aux jeunes chefs l'occasion de se lancer dans une aventure inspirante et éducative, en acquérant une visibilité mondiale et un prestige professionnel important tout au long du processus de sélection. Elle se conclura par la grande finale prévue en 2023. L'édition 2019-21 qui vient de se clôturer a permis à 300 jeunes d'être accompagnés par des chefs et mentors talentueux de 50 pays différents afin de les aider à peaufiner leur plat signature, qui sont de véritables idées culinaires pour une révolution gastronomique durable et inclusive. **Jerome lanmark Calayag** a remporté cette édition, devenant une référence pour tous ceux qui souhaitent offrir un nouveau regard sur l'avenir.

« Quelques mois après le succès de la grande finale de l'édition 2019/21 qui s'est tenue à Milan en octobre dernier, nous sommes ravis d'annoncer la cinquième édition du concours S.Pellegrino Young Chef Academy. Le concours, conçu à l'origine comme un projet d'identification de jeunes chefs international, s'est transformé au cours des deux dernières années en une plateforme créatrice d'opportunités et de mise en réseau : la S.Pellegrino Young Chef Academy, une communauté inspirante de plus de 1 000 personnes composée de jeunes chefs et de mentors originaires du monde entier. Le concours a ouvert les portes de son 'académie pour stimuler la créativité et promouvoir le talent. L'ensemble du projet reflète notre engagement à encourager l'évolution continue dans le domaine de la gastronomie, qui représente aujourd'hui un espace extraordinaire de diffusion de valeurs universelles, telles que la durabilité, la responsabilité, l'inclusion, la résilience et la beauté », a déclaré Stefano Bolognese, directeur de la division internationale de Sanpellegrino.

En pratique

Les jeunes chefs de moins de 30 ans peuvent s'inscrire au **concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23** sur www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com du 7 février au 30 avril 2022, en fournissant des informations personnelles et professionnelles et en soumettant la recette d'un plat signature qui représente leur vision personnelle, leurs compétences uniques et leur créativité. Comme pour les éditions précédentes, lors de la première phase de sélection, les candidatures seront évaluées par [l'école internationale de cuisine italienneALMA](#). L'ALMA sélectionnera les jeunes chefs qui participeront à l'une des 16 finales régionales qui se dérouleront dans le monde entier au cours du second semestre de 2022.

Les finalistes régionaux seront officiellement en lice pour le très convoité « **Prix S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23** », qui donnera une impulsion à la carrière du lauréat et lui assurera une reconnaissance

mondiale. Les candidats concourront également pour trois autres prix qui récompenseront différentes convictions et approches visant à créer un changement positif dans la société par le biais de la gastronomie.

Les **quatre prix** sont les suivants :

- **Prix S.Pellegrino Young Chef Academy** : il s'agit du prix principal du concours, décerné par les Sept Sages, un jury de chefs de renommée internationale. Le chef gagnant devra faire preuve de compétences techniques inégalées ainsi que d'une véritable créativité. Le jeune talent devra également faire preuve d'une forte conviction personnelle en matière de gastronomie, qui convaincra le jury de sa capacité à devenir un catalyseur de changement positif.
- **Prix S.Pellegrino pour la responsabilité sociale** : décerné par la Sustainable Restaurant Association, qui dirige le Food Made Good, le plus grand programme de durabilité dans les services de restauration et la plus grande communauté mondiale faisant la promotion de la durabilité dans l'hôtellerie, ce plat représentera le principe selon lequel la nourriture est meilleure lorsqu'elle est le résultat de pratiques socialement responsables, englobant les exigences sociales, environnementales et liées à l'approvisionnement. Les candidatures à ce prix sont évaluées selon 8 critères : utilisation des ressources, impact climatique, biodiversité, gaspillage alimentaire, nutrition, collaboration, plaidoyer, innovation.
- **Prix Acqua Panna pour la connexion en gastronomie** : décerné par les Mentors, le lauréat de ce prix produira un plat qui représente le patrimoine culinaire de sa région d'origine. Le plat doit mettre en valeur les pratiques culinaires traditionnelles et une vision moderne personnelle, établissant un lien entre le passé et l'avenir.
- **Prix Food for Thought de Fine Dining Lovers** : décerné par la communauté en ligne Fine Dining Lovers, ce prix récompensera le jeune chef qui représentera le mieux ses convictions personnelles à travers son plat signature.

Pour en savoir plus sur cette initiative, veuillez consulter le site : www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com.

À propos de S.Pellegrino et d'Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sont des marques commerciales internationales de Sanpellegrino S.p.A., basée à Milan, en Italie. Distribués dans plus de 150 pays par l'intermédiaire de filiales et distributeurs sur les cinq continents, ces produits représentent l'excellence et la qualité par leurs origines et symbolisent parfaitement le style italien dans le monde entier : une synthèse de plaisir, de santé et de bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A. est le leader dans le secteur des boissons en Italie avec sa gamme d'eaux minérales, de boissons apéritives sans alcool, de boissons et de thés glacés. En tant que producteur italien d'eau minérale majeur, la société s'est toujours engagée à valoriser ce bien vital pour la planète, et travaille de manière responsable et passionnée pour garantir à cette ressource un avenir sûr.

Photo – https://mma.prnewswire.com/media/1725262/Sanpellegrino_Group.jpg

Contact presse S.PELLEGRINO : Agenve Vianova

Emily Tamazirt – tamazirt@vianova-rp.com – 06 69 38 35 37 / 01 53 32 28 60

Pour plus d'informations : Sanpellegrino S.p.A., Barbara D'Amico – Barbara.DAmico@waters.nestle.com, We Are Social, Sabrina Varaldo – sabrina.varaldo@wearesocial.net

