

圣培露青年厨师学院公布 2022–23 圣培露世界青年厨师大赛全球总决赛阶段评审团名单

比赛将为 30 岁以下的年轻厨师提供一个绝佳的跨国平台，让全世界充满热情的青年厨师有机会共同交流进步，让他们进入学院学习，踏上启发灵感的教育之旅，同时亦凝聚了世界餐饮界的尖峰力量为全球餐饮行业可持续发展提供无限可能。报名时间截止到 2022 年 6 月 30 日。

米兰，2022 年 6 月 17 日 /PRNewswire/ -- 圣培露青年厨师学院 (S.Pellegrino Young Chef Academy) 正式公布将于 2023 年 9 月在米兰举办的 **2022-2023 年度圣培露世界青年厨师大赛全球总决赛** 中负责评审的“七圣人”名单。

查看更多相关新闻发布内容，请点击：

<https://www.multivu.com/players/uk/9059851-s-pellegrino-young-chef-academy-presents-the-global-jury-for-competition/>

在各地区决赛阶段，全球各地 170 名青年厨师将在 15 个不同地区参加现场烹饪大赛，接受当地权威区名厨评审团的评判。在与各自导师密切合作以完善其烹饪方法之后，各地区入围选手将在“七圣人”面前展示各自的招牌菜屏的烹饪技巧和创作理念。

这七位来自全球美食重量级人物坚信，菜肴中蕴含的激情、文化、创新和品德将成就未来青年厨师与众不同的才能和创意。**七位评委将担负起重要责任，将他们的直觉判断和深厚知识汇聚到一起，以评选出最终获胜者并向其授予年度全球总决赛冠军这一称号。**评审团成员将表彰能够突破美食界限并以个人愿景和观点激励新一代才华横溢的青年厨师。

2022–2023 圣培露世界青年厨师大赛全球总决赛评审团由以下“七圣人”组成：

1. Eneko Atxa, 凭借其创立的 Azurmendi 餐厅和 ENEKO 餐厅，这位来自巴斯克的厨师拥有 5 颗米其林星。他一贯坚持健康、和谐和可持续发展的创作理念，凭借此获得了许多可持续发展奖项。他的文化根源和创作几乎都围绕着本土食材展开，与巴斯克地区的土地、产物和与传统配方的紧密关联，一直以来并将始终作为他厨艺创作的基础。关于作为导师，他表示：“**我们的初级厨师从很小的时候就开始和我们一起学习，所以依照古老的巴斯克食谱和传统对他们进行传授至关重要，同时也要向他们展示如何使用先进的工具和设备以便更好地完成美食创作。我给年轻人的建议是，努力工作，同时需要付出极大的热情、毅力，热爱这片土地，并且要意识到菜品会反映出厨师本人的意志，包括他是怎样的人、来自哪个地方、哪种文化。**”

2. Riccardo Camanini, 通过技艺、优雅、精髓和愿景来表达意大利新式美食的厨师之一。2014 年，他在意大利加尔多内里维耶拉开设 Lido 84 餐厅后仅 8 个月就获得了米其林一星。其夯实的烹饪基础来自意大利烹饪巨匠 Gualtiero Marchesi 的传授，然后辗转来到 Raymond Blanc 麾下在位于米其林二星的四季庄园酒店 (Le Manoir aux Quat Saison) 深造，之后又奔赴巴黎在 La Grande Cascade 餐厅与世界名厨 Alain Ducasse 和 Jean Louis 共同合作。他对青年厨师们的建议是：“**创造力是我们一生中所接收到并能够解读的许多信息的总和，同时我们具有能力和技艺将其创造和演绎。皮兰德娄曾经说过，创造力如同一片面包，是承载果酱的基础因此，我们要记住，创造力和成果是基于工匠们漫长历程带来的结果，离不开日积月累、持之以恒和坚韧不拔的精神。**”

3. Hélène Darroze, 作为家族中的第四代厨师，精妙的烹饪技艺早已融入到 Hélène Darroze 的血液之中。现今，她是伦敦康诺特酒店米其林三星餐厅的主厨，同时也任职于巴黎的两星米其林餐厅“Marsan”，和法国普罗旺斯的米其林餐厅一星“Hélène Darroze à Villa La Coste”。除了得到米其林榜单的认可之外，她还获得了由全球 50 佳餐厅 (World's 50 Best Restaurants) 评选的 2015 年度凯歌香槟世界最佳女厨师奖。自 2015 年以来，她一直是法国热门电视系列节目《顶级大厨》的评委。她的创作天赋体现出以情感为出发点的自我表达，以本真作为共同主线紧密相连，打造出彰显直觉和情感的菜式和菜单内容，同时又始终呈现食材的绝对品质。**“相信自己，相信梦想，保持初心，保持热情，一切皆有可能。”**

4. Vicky Lau, 她进入高级餐饮行业的道路可谓不同寻常：在放弃了广告业的工作后，她转而将自己的创意抱负投入到专业烹饪中。她在 Cépage 餐厅当学徒并由此开始了自己的职业生涯。随后她在 2012 年独立创业，开设了 TATE Dining Room。去年，她的香港餐厅被《2021 年米其林香港澳门餐厅指南》评为米其林二星餐厅，使她成为亚洲首位获得米其林二星的女厨师，由此创造了历史。对于青年人才，她表示：“作为厨师，烹制漂亮美味的食物固然重要，但我们同时也是在生活中寻求更多意义。成功不仅关乎你自己，而且还关乎你能对社会产生怎样的积极影响。这就是我们大家都应该追求的目标。”

5. Pía León, 其餐厅连续三年入选拉丁美洲 50 佳餐厅榜单，并连续五年被评为世界十大最佳餐厅之一。她与丈夫 Virgilio Martínez 共同经营 Central 餐厅，并以共同创办人和主厨的身份带领厨房长达十年，之后决定开设自己的餐厅 Kjolle。餐厅名字取自一种生长在安第斯山脉极端海拔地区的一种开花灌木。2019 年，该餐厅在拉丁美洲 50 佳餐厅榜单中排名第 21 位，并获得了最佳新上榜餐厅奖。她对青年厨师们赠言是：“有时我们会遇到困难，但只要你意志坚定、目标明确，那么一切都会水到渠成。对我涞水，最重要的是始终陪伴在我周围，帮助我实现人生使命和目标的伙伴。”

6. Julien Royer, 来自新加坡国家美术馆的米其林三星现代法国餐厅 Odette 的主厨兼主理人。Odette 餐厅与 The Lo & Behold 餐饮集团合作建立，Royer 长久以来对季节，风土和世界各地的精致手工制品的深度理解和崇敬，让 Odette 餐厅的菜单始终不断发展演绎。Odette 餐厅的名字致敬 Royer 的祖母，她对 Royer 在生活和厨艺影响深远。他对青年厨师们的寄语是：“人生道路上遇到的人对我们的成长至关重要。永远不要停止向同行、合作伙伴、供应商、协作方和各行各业学习。务必要拓宽你的世界观，并以开放的态度对待的不同见解。创造美食带来的体验离不开集体的努力，一个优秀的厨师离不开其团队给予的支持和信任，共同协调合作，为五湖四海的食客带来美妙的体验。”

7. Nancy Silverton, 来自美国，她是厨师、烘焙师，同时还是一名作家，在美国推广酸面包和手工面包而获得詹姆斯·比尔德基金会评选的“杰出厨师”奖。Silverton 是米其林星级餐厅 Osteria Mozza 的主理人之一，此外她还拥有多家餐厅，包括：Pizzeria Mozza、Mozza2Go、chi SPACCA、Pizzette 和位于洛杉矶的 The Barish。她对年轻人才的建议是：“我很早就意识到自己的使命。我仍然清晰地记得那一天的情景：我正在按照菜谱做一些很简单的菜肴，好像是小扁豆面包或蒸蔬菜配奶酪，我手里拿着厨师刀，菜谱翻到我需要的那一页，幡然醒悟，‘这就是我想做的事情。’自那以后，我的追求从未改变，成为厨师的道路充满艰辛，无时不刻的要求每一位从业者全身心投入。。”

圣培露青年厨师学院大赛将为青年厨师提供参加圣培露青年厨师学院的绝佳机会。在这个鼓舞人心的群体中，他们将与美食界最具影响力和最知名的成员建立联系，并将获得提升个人能力和具有教育性、指导性和体验性的众多机会。30 岁以下的青年厨师在 2022 年 6 月 30 日之前可通过 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com 报名参加 2022-2023 年圣培露世界青年厨师大赛。报名时需要提供自我介绍和职业相关信息，并提交一份能表达其个人愿景、独特技能和创造力的招牌菜式的食谱。中国赛区的参赛者，可以通过圣培露官方微信获取参赛资料和提交报名申请，亦可通过报名邮箱 sanpellegrinoyoungchefchina@waters.nestle.com 申请。与前几届大赛一样，报名申请将在第一轮选拔阶段由意大利烹饪艺术国际学校 ALMA 进行评估。ALMA 评选一份青年厨师入围名单，这些青年厨师将参加 2022 年下半年在全球范围内举行的 15 场地区决赛。

如需了解有关此计划的更多信息，请访问：www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com。

关于圣培露（S.Pellegrino）和普娜 Acqua Panna

圣培露 S.Pellegrino、普娜 Acqua Panna 和圣培露饮料系列 Sanpellegrino Italian Sparkling Drink 是 Sanpellegrino S.p.A. 的国际商标，总部位于意大利米兰。圣培露和普娜产品已销往全球 150 多个国家和地区，这些产品不仅代表了其源泉的卓越品质，更为全世界消费者完美诠释了意式欢愉、健康和幸福的生活方式。成立于 1899 年，Sanpellegrino S.p.A.，现已成为意大利饮料行业领先的生产商，其产品种类丰富，拥有一系列矿泉水、非酒精开胃酒、饮料和冰茶等产品。作为闻名全球的意大利的

矿泉水生产商，公司始终秉承可持续发展的重要理念，通过负责、严谨、热忱的价值观维护自然水源、环境保护和全球未来的长期发展。

图片 - https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.jpg

如需了解更多信息，请垂询圣培露官方微信平台：sanpellegrinochina 或 e-mail：
debby.wu@vtrchina.com

Sanpellegrino S.p.A. Barbara D'Amico - Barbara.DAmico@waters.nestle.com We Are Social
Sabrina Varaldo - sabrina.varaldo@wearesocial.net