

## S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY がグローバル審査員 THE GRAND FINALE OF S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-23 を発表

このコンクールは30歳未満の若いシェフにアカデミーに入学し、刺激的に学べるユニークな機会を提供します。コンクールへの参加登録は、2022年6月30日まで受け付けています。

ミラノ、2022年6月17日 /PRNewswire/ -- [S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.pellegrino.com/en/young-chef-academy) は2023年9月までにミラノで開催される **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23** のグランドフィナーレを審査する「**Seven Sages**」の審査員を発表しました。

マルチメディア・ニュースリリースはクリックしてご覧ください

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

地域決勝の段階では、世界中から集まった170名の若手シェフが、15地域の参加国から集まった審査員の前でライブの料理コンクールに臨みます。各地域のファイナリストは、指導者と連携してレシピを完成させた後、Seven Sagesの前で自慢の料理の腕前を披露します。

料理に対する情熱、文化、革新性、倫理観がシェフの将来を左右すると信じ、**世界の美食家の7人の巨匠は、その直感と知識を結集して最終勝者を選出するという大きな責任を任されることとなります。**審査員は、美食の限界を広げ、若い世代のシェフにビジョンと意見を伝えてインスピレーションを与えることができる素晴らしい才能の方々です。

今回の国際審査員は、以下の方々です。

**1.Eneko Atxa**、バスク出身のシェフで、レストラン Azurmendi と ENEKO でミシュランの5つ星を獲得しています。健康、連携、サステナビリティに取り組み、数々のサステナビリティ賞を受賞しています。彼の文化ルーツ、地域や農産物とのつながり、そしてバスクの伝統的なレシピは、これまでも、そしてこれからも彼の創作の基礎です。メンターシップについて「**見習いのシェフは早くから修行を始めます。バスクの伝統的なレシピや伝統を学ぶことはもちろん、よい仕事をするための新しい道具の使い方も教えています。若い才能あるシェフへのアドバイスとして、熱心かつ忍耐強く、この地を愛し、そしてシェフの料理がその土地や文化について語ることを理解するのだといいます。**

**2.Riccardo Camanini**、新しいイタリア料理をテクニク、優美、エッセンス、ビジョンで表現する方法を最もよく理解しているシェフの一人です。2014年からミシュランの星を獲得し、ガルドネ・リヴィエラに Lido 84 をオープンしてからわずか8ヶ月で Gualtiero Marchesi の教えを受け、その後ミシュラン2つ星の Le Manoir aux Quat Saison で Raimond Blanc と共に、またパリの La Grande Cascade の Alain Ducasse と Jean Louis と料理の基礎を磨きました。若いシェフたちに向けて「**創造性とは私たちが生涯をかけて感じ取った多くの情報の総和であり、それを解釈することにほかならない**」と言います。Pirandello は「**創造性とは一切れのパンのようなもので、その基礎の上にジャムを塗ることができる。だから、創造性とその結果は、時間と一貫性、忍耐に基づいた、職人の長い旅の結果であることを忘れないようにしたい**」と言います。

**3.Hélène Darroze**、4代目シェフで料理は常に彼の血の中にありました。ロンドンの The Connaught ホテルでミシュランの星を獲得し、パリの「Marsan」ではミシュランの2つ星、フランスの「Hélène Darroze à Villa La Coste」ではプロヴァンスでミシュランの1つ星を獲得しています。ミシュランでの評価に加え The World's 50 Best Restaurants で Veuve Clicquot Prize for Best Female Chef 2015 を受賞しています。最後に、2015年からフランスの大ヒットテレビシリーズ「Top Chef」を2015年から務めています。創造性は、感情を起点とした自己表現は本物という共通項があります。本能と感情に満ちた料理やメニューを生み出しながらも、常に元となる食材の絶対的な品質に忠実かつ繊細であり続けています。「**自分を信じ、夢を信じ、情熱に生き、限界はない**」と話します。

**4.Vicky Lau** 広告業界でのキャリアを捨て、プロの料理人としての創造性を発揮し、高級レストランのシェフへと新たな道を切り開きました。Cépage での修行でキャリアをスタートし、2012年に TATE Dining

Room をオープンしました。昨年は、香港のレストランでアジア初の女性シェフとして Michelin Guide Hong Kong Macau 2021 の 2 つ星を獲得し、歴史に名を刻みました。若い才能について「シェフとして、美しくおいしい料理を作ることも大切ですが、それ以上に人生の意味が必要です。成功は自分だけでなく、社会にどれだけポジティブな影響を与えられるかということ。それこそが、私たちが目指すべきもの」と考えを語ります。

**5.Pía León**、Latin America's 50 Best Restaurants で 3 年連続 1 位、世界のベストレストラン 10 で 5 年連続 1 位を獲得しています。夫の Virgilio Martínez と共同で経営する Central では、10 年にわたり厨房の指揮を執り、その後 Kjolle で独自の道を歩むことを決意しました。レストラン名は、極度の高地で育つ土着の花木に由来しています。2019 年の Latin America's 50 Best Restaurants の 21 位にランクインし、Highest New Entry Award を受賞しました。若いシェフに向けて「時には難しいかもしれませんが、意志を持って、自分の望みを知っていれば、自分のタイミングで、適切なタイミングでことは起こるものです。私にとって最も大切なのは、自分の人生の使命や目標に同行してくれる周りの人たちです」と言います。

**6.Julien Royer**、National Gallery Singapore にあるミシュラン 3 つ星のモダンフレンチレストラン Odette のオーナーシェフです。The Lo & Behold Group とのコラボレーションにより設立された Odette では、Royer が生涯をかけて追求してきた季節感、テロワール、そして世界中のブティック生産者の職人的な製品に導かれ、常に進化し続けるメニューを提供しています。Odette という店名は、Royer の祖母へのオマージュです。祖母は人生においてもキッチンでも彼に最も影響を与えた人物の一人です。若い才能のあるシェフに対して「自分の成長には出遭う人達が不可欠です。仲間、パートナー、サプライヤー、協力者、そしてクリエイター仲間から学ぶことをやめないでください。常に自分の世界観を広げ、他の視点にも目を向けることが大切なのです。エクスペリエンスを創造することは努力の積み重ねです。偉大なシェフは、自分を支え、信じてくれるチームがいてこそ、調和を保ちながら、ゲストに素晴らしいエクスペリエンスを創造することができます」。

**7.Nancy Silverton**、米国のシェフ、パン職人、作家で、サワードウやアーティザン・ブレッドを米国で普及させた功績が認められ 2014 年に James Beard Foundation's Outstanding Chef Award を受賞しました。Silverton はミシュランの星を獲得した Osteria Mozza をはじめ、ロサンゼルスにある Pizzeria Mozza、Mozza2Go、chi SPACCA、Pizzette、The Barish の共同経営者です。若い才能に向けた彼女のアドバイスは「私は早い段階で自分の天職に気づきました。あの日のことは今でも覚えています。レンズ豆のローフや蒸し野菜ととろけるチーズなど、シンプルなものレシピを追いながら、シェフナイフを片手に料理本のページを開き『これが私のやりたいことだ』と思ったのです。それ以来、私の道が変わることはありませんでした。シェフはとて大変な仕事です。自分の心と魂が一致する場合にのみプロの道を歩み始めるのです」。

**S.Pellegrino Young Chef Academy Competition** では若いシェフに **S.Pellegrino Young Chef Academy** に参加するユニークな機会を提供する予定です。この刺激的なコミュニティの中で、彼らは美食界で最も影響力のある有名なメンバーとつながり、教育、指導、体験の機会といった力強いプログラムを受けることができます。30 歳未満の若いシェフの方は、2022-23 年の **S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23**、[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) から **2022 年 6 月 30 日**までにご自身と職業に関する情報、ビジョン、スキル、創造性を表現するシグネチャー料理のレシピを提出してください。前回と同様、応募作品は、イタリア料理国際学校 [ALMA\(International School of Italian Culinary Arts\)](http://ALMA(International School of Italian Culinary Arts)) で第一次選考が行われます。2022 年後半に世界各地で開催される 15 の地域決勝大会に参加するヤングシェフの最終選考リストが作成されます。

イニシアチブの詳細については、次のサイトをご覧ください。[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)

## **S.Pellegrino と Acqua Panna について**

S.Pellegrino、Acqua Panna および Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks は、イタリア、ミラノに本拠を置く Sanpellegrino S.p.A.の国際的な登録商標です。製品は、5 大陸すべての支社と流通業者を通じて 150 を超える国々に流通しており、出所のお陰で品質の優秀さを表し、喜び、健康、幸福の統合としてイタリアンスタイルを世界中に完璧に演出しています。1899 年に設立された Sanpellegrino S.p.A.は、イタリアの飲料部門におけるリーダー的存在の会社で、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティブ、飲料、および

びアイスティーを扱います。ミネラルウォーターのイタリアにおける主要な生産者として、この主要商品を地球のために向上させることを常に明言しており、責任をもち情熱的にこのリソースの安全な未来を保証するために働いています。

写真 - [https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S\\_Pellegrino\\_Seven\\_Sages.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1840622/S_Pellegrino_Seven_Sages.jpg)



#### 【お問い合わせ】

サンペレグリーノ&アクアパナ PR 事務局(SivanS 株式会社内)

担当:マリツィア

東京都港区北青山 3-3-5 東京建物青山ビル 3F

TEL : 03-6812-9495 / FAX : 03-6812-9498 /E-Mail: sanpellegrino@sivans.jp

Sanpellegrino S.p.A.Barbara D'Amico - [Barbara.DAmico@waters.nestle.com](mailto:Barbara.DAmico@waters.nestle.com)、We Are Social、Sabrina Varaldo - [sabrina.varaldo@wearesocial.net](mailto:sabrina.varaldo@wearesocial.net)