

2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院大赛全球评审团揭晓

国际名厨阵容将评选世界最佳青年厨师

米兰，2024年8月5日/PRNewswire/--[圣培露青年厨师学院 \(S.Pellegrino Young Chef Academy\)](#)自豪地宣布**2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院大赛总决赛的全球评审团**。七位全球美食界最具影响力的人物将负责评选**全球 30 岁以下最具才华的青年厨师**。他们将根据“三大黄金准则”对参赛选手呈现的招牌菜肴进行评估，评选出顶尖技术能力、富有创意和创造力、对美食拥有卓越个人信念的青年厨师。

第六届圣培露青年厨师大赛的评审团由以下世界名厨组成：

1. **Christophe Bacquié** 是法国最佳工艺师 (Meilleur Ouvrier de France)，也是米其林二星餐厅 *La Table des Amis* 的主理人，他于 2023 年在普罗旺斯开设了这家餐厅，实现了其在温馨友好的氛围中提供美食体验的梦想。将烹饪艺术传授给他人，指导年轻人并看到他们超越自我，是他经营厨房的最大乐趣。“敢于坚持，敢于创新”是他的个人理念，也是他对后代厨师的激励；
2. **Jeremy Chan** 是 *Ikoyi* 餐厅的主厨和联合创始人，这家餐厅是他与儿时好友、现在的商业伙伴 Iré Hassan-Odukale 于 2017 年共同创立的。如今，Chan 走在了美食界的前沿，将他的菜肴与香料、风味和个人经历融为一体。*Ikoyi* 餐厅荣获米其林二星，在世界 50 佳餐厅榜单 (The World's 50 Best Restaurants List) 中名列第 42 位。大胆是他在厨房里的关键词。他提醒青年厨师：“不要循规蹈矩，要用心对待每一种食材，关注每一个细节，让每一道菜都成为独一无二的美味佳肴”；
3. **Antonia Klugmann** 是米其林一星餐厅 *L'Argine a Vencò* 的主厨兼主理人，餐厅位于意大利靠近斯洛文尼亚边境的村庄 Dolegna del Collio。她的烹饪风格以应季食材为主，采用代表弗留利-威尼斯朱利亚大区 (Friuli-Venezia Giulia) 丰富的、具有生物多样性的典型食材。Klugmann 不仅是一位厨师和企业家，还是她的团队的真正导师：“我总是对和我一起共事的男孩和女孩说，要质疑自己的选择。时间往往是不够用的，在厨房里更是如此。经常问问自己是否选择了正确的道路，这点至关重要，这样才不至于在 15 年后发现自己变老了，缺不快乐”；
4. **Mitsuharu 'Micha' Tsumura** 是一位日裔秘鲁厨师。他倾注心血的个人项目是位于利马的 *Maido* 餐厅，该餐厅已开业 15 年。*Maido* 连续五年被评为秘鲁最佳餐厅，目前在拉丁美洲 50 佳餐厅 (Latin America's Best 50 Restaurants) 榜单中排名第一 (2017 年至 2019 年也是如此)，在世界 50 佳餐厅 (The World's 50 Best Restaurants) 榜单中排名第五。*Tsumura* 还在利马经营一家以烤鸡为主的餐厅 *Tori*，在巴拿马经营 *Mai Mai* 餐厅，在智利经营 *Karai by Mitsuharu* 餐厅。他在 2022-23 年担任当地导师，并在 2015 年的首届大赛中担任当地评委和总决赛导师。他对青年厨师的建议是保持开放的心态，进行终身学习：“你很快就会意识到生活中并不是百米短跑，而是一场最漫长的马拉松，充满了起伏。要有耐心，从错误中学习”；

5. **Niki Nakayama** 是美国厨师，也是洛杉矶米其林二星餐厅 *n/naka* 的主理人，擅长现代日本怀石料理。对 Nakayama 来说，怀石料理的理念让她能够深刻体会到自然之美，其目的是“突出自然风味，以最纯粹的方式呈现，不做过多的复杂化处理，并在食材最鲜美的季节展现其本真。”她对胸怀抱负的青年厨师的建议是，每一位厨师都各有所长，因此，虚心向每一位厨师学习是寻找灵感的最佳途径；

6. **Elena Reygadas** 是当代墨西哥文化中举足轻重的人物。她是 *Rosetta* 餐厅的主厨兼主理人，这家米其林星级餐厅连续入选世界 50 佳餐厅和拉丁美洲 50 佳餐厅榜单。她还拥有 *Panadería Rosetta* 面包店，在那里她探索面包制作艺术，同时还涉足其他著名的美食项目。她的奉献精神不仅限于厨房：2022 年，她创立了 *Elena Reygadas* 奖学金，旨在为青年烹饪专业学生提供支持，促进机会平等，培养女性在烹饪领域的领导力。她对年轻人说：“跟随你们的直觉，要充满热情，保持好奇心，并从传统中学习”；

7. **Julien Royer** 是新加坡国家美术馆内米其林三星现代法国餐厅 *Odette* 的主厨兼主理人。*Odette* 这个名字是对 Royer 的祖母的致敬，祖母是他人生和烹饪道路上最重要的影响者之一。他对青年才俊说：“一路上遇到的人对你的成长至关重要。永远不要停止向同行、合作伙伴、供应商、合作者和其他创作者学习。不断拓展自己的世界观，敞开心扉接受其他观点，这点非常重要。创造体验需要团队的共同努力，一位杰出的厨师离不开背后支持和信任他/她、并与之和谐共事的团队”。

比赛进行到这一阶段，由 ALMA 评选出的世界各地的才华横溢的青年厨师们已准备好参加将于 2024 年 9 月至 2025 年 1 月举行的地区总决赛阶段的比赛。圣培露青年厨师大赛中国大陆赛区的区域总决赛将于 2024 年 10 月 22 日至 23 日在上海举行。这是一次绝佳的展示机会，青年厨师们将向当地知名厨师组成的评委团展示他们的招牌菜，评审团负责评选圣培露青年厨师大奖区域赛冠军（S.Pellegrino Young Chef Award）和另外三个奖项——圣培露社会责任奖（S. Pellegrino Social Responsibility Award）、普娜美食文化融合奖（Acqua Panna Connection in Gastronomy Award）和 Fine Dining Lovers 美食匠心奖（Fine Dining Lovers Food for Thought Award）的地区优胜者。地区优胜者将在 2025 年的总决赛上角逐全球冠军，在全球评审团面前展示他们制作招牌菜肴的技艺。

如需了解更多有关大赛的信息，请访问：www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com。

关于圣培露 S.Pellegrino

圣培露是总部位于意大利米兰的 Sanpellegrino S.p.A. 圣培露集团的国际商标。旗下系列产品通过遍布五大洲的分支机构和经销商销往全球 150 多个国家和地区，不仅代表了其产品源泉的卓越品质，更为全世界消费者诠释了意式欢愉、健康和幸福的生活方式。Sanpellegrino S.p.A. 圣培露集团成立于 1899 年，现已成为意大利优质饮料生产商。其产品种类丰富，包括一系列矿泉水、无酒精开胃酒、饮料等饮品。

圣培露秉承可持续发展的重要理念，不仅通过培养行业新生力量，亦为可持续发展付出坚实努力。120 多年以来，圣培露一直坚守严苛的高标准和纯粹的口感。自 2020 年，位于圣培露泉（意大利贝加莫附近）的圣培露工厂获 Alliance for Water Stewardship (AWS) 认证场址（更多相关信息请访问 a4ws.org/certification）。注重有限资源可持续发展的同时，圣培露秉持环境保护的承诺，带来味蕾上的沁润与丰盈，探索美食和美好生活，致力于为全球消费者提供高品质的产品，以负责任的态度和满腔热情确保珍贵的地球资源拥有可持续的未来。