

## 산펠레그리노 22-23 영 셰프 경연 대회 , 글로벌 심사위원 발표

-- 산펠레그리노 22-23 영 셰프 경연 대회의 그랜드 피날레 준비

--지역 결선에서 우승한 30 세 미만의 젊은 셰프에게 아카데미에 입학 지원을 통해 전문적인 교육 제공과 영감을 얻을 수 있는 특별한 기회 부여. 대회 등록은 2022 년 6 월 30 일까지.

밀라노, 2022 년 6 월 17 일 /PRNewswire/ -- 산펠레그리노 영 셰프 아카데미(S.Pellegrino Young Chef Academy)[<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>]가 2023 년 9 월 밀라노에서 열리는 산펠레그리노 22-23 영 셰프 경연 대회의 그랜드 피날레(Grand Finale) 심사위원단인 '7 인의 현자(Seven Sages)'를 발표했다.

멀티미디어 뉴스 보도자료 보기:

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

지역 결선(Regional Finals) 단계에서 전 세계 170 명의 젊은 셰프들은 15 개 지역의 참가국의 현지 심사위원단 앞에서 실시간 요리 대회를 펼치게 된다. 지역 결선 진출자들은 각자의 멘토와 긴밀히 협력해 레시피를 완성한 후, '7 인의 현자' 앞에서 자신의 시그니처 요리를 선보이게 된다.

글로벌 미식 업계의 7 인의 거장들은 요리 뒤에 숨겨진 열정, 문화, 혁신 및 윤리 의식이 미래의 셰프를 변화시킬 것이라는 신념에 따라, 그들의 직관과 지식을 기반으로 최종 우승자를 선정하고 왕관을 씌울 막중한 책임을 맡게 된다. 이 존경받는 심사위원단은 미식의 한계를 뛰어넘어 자신만의 비전과 견해를 바탕으로 젊은 세대에게 영감을 불러 일으킬 수 있는 뛰어난 인재들을 선정해서 상을 수여할 예정이다.

이번 대회의 국제적인 셰프 심사위원단은 다음과 같이 구성된다.

1. 바스크 지역의 셰프인 에네코 아차(Eneko Atxa)는 아주르멘디(Azurmendí)와 에네코(ENEKO)라는 미슐랭 5 스타를 획득한 2 개 레스토랑을 운영하고 있다. 에네코는 건강과 연대, 지속가능성을 위해 끊임없는 노력을 경주했으며 이를 인정받아 수많은 지속가능성 상을 받았다. 문화적 뿌리와 지역 및 지역 농산물과의 연결성, 그리고 전통적인 바스크 요리법은 창의성의 원천으로서 그와 함께 하고 있다. 멘토링에 대해, 그는 "주니어 셰프들은 우리와 함께 매우 어릴 때부터 요리를 시작해서 배우기 때문에, 이들에게 오래된 바스크 요리법과 전통에 대해 교육하고, 더 나은 작업을 위해 새로운 도구를 사용하는 방법을 보여주는 것이 중요하다"라며, "젊은 셰프들을 위해 조언하자면, 열정과 끈기를 갖고 열심히 일하고, 지역을 사랑하며, 요리를 통해 셰프의 정체성과 지역 및 문화를 알리는 것의 중요성을 이해하길 바란다"고 말했다.

2. 리카르도 카마니니(Riccardo Camanini) 셰프는 우아한 테크닉과 요리에 대한 비전으로 이탈리아 요리의 새로운 지평을 열고 있는 대표적인 셰프이다. 그는 가르도네 리비에라 호텔에서 리도 84(Lido 84)라는 레스토랑을 열고 2014 년, 레스토랑을 오픈한 지 불과 8 개월 만에 미슐랭 스타를 획득했다. 그는 구알티에로 마르케시(Gualtiero Marchesi)의 가르침에서 비롯된 탄탄한 요리 기반을 갖추고 있으며, 미슐랭 2 스타 레스토랑인 르 메노아 레스토랑(Le Manoir aux Quat Saisons)에서 레이몬드 블랑(Raimond Blanc) 셰프의 가르침 아래 실력을 갈고 닦았다. 이후 파리의 라 그란데 캐스케이드(La Grande Cascade) 레스토랑에서 알랭

뒤카스(Alain Ducasse) 셰프와 장 루이(Jean Louis) 셰프로부터 배움을 얻었다. 그는 젊은 셰프들에게 "창의성은 우리가 평생 얻고 해석할 수 있는 많은 정보의 총합에 지나지 않는다"면서 "창의성이란 잦을 바를 수 있는 단단한 음식, 즉 빵 한 조각과 같다고 말한 피란델로(Pirandello)의 이야기처럼, 창의성과 확실한 결과는 시간과 꾸준함, 끈기를 바탕으로 장인의 오랜 여정의 결과물이라는 사실을 기억해야 한다"라고 강조했다.

3. 셰프 가문 출신의 4 대째 셰프인 헬레네 다로즈(Helene Darroze) 셰프는 현재 런던에 위치한 더 콘노트(The Connaught) 호텔의 미술랭 3 스타 레스토랑, 파리의 미술랭 2 스타 레스토랑인 마르상(Marsan), 그리고 프랑스 프로방스의 미술랭 1 스타 레스토랑인 헬레네 다로즈 어 빌라 라 코스테(Helene Darroze a Villa La Coste) 레스토랑을 운영하고 있다. 미술랭 스타 외에도, 그녀는 월드 베스트 50 레스토랑(The World's 50 Best Restaurants)으로부터 2015 년 최고의 여성 셰프상(Best Female Chef)인 뵈브 클리코 상(Veuve Clicquot Prize)을 받았다. 마지막으로, 그녀는 2015 년부터 프랑스의 인기 TV 시리즈인 '탑 셰프(Top Chef)'의 심사위원으로 활동하고 있다. 그녀는 독창적이면서도 자신의 감정을 기반으로 자신을 표현하는 본능과 감성이 충만한 요리를 창조해내는 동시에 핵심적인 요리 재료의 품질에 민감하게 반응하고 항상 기본에 충실한다. 그녀는 "자기 자신을 믿고, 꿈을 믿고, 열정을 갖는다면, 무엇이든 이룰 수 있을 것"이라고 말했다.

4. 비키 라우(Vicky Lau) 셰프는 광고 경력을 포기하는 대신 전문 요리에 자신의 창의적인 야망을 쏟으면서 파인 다이닝 셰프로서의 파격적인 행보를 시작했다. 그녀는 세파주(Cepage) 레스토랑에서 수습생으로 경력을 시작했으며, 2012 년에 테이트 다이닝 룸(TATE Dining Room) 레스토랑을 개업했다. 지난해, 그녀는 2021 년 미술랭 가이드 홍콩 마카오(Michelin Guide Hong Kong Macau)로부터 그녀가 운영하는 레스토랑이 아시아 여성 셰프로는 처음으로 미술랭 2 스타를 획득하면서 역사를 쓰기 시작했다. 그녀는 젊은 셰프들에게 "셰프로서 아름답고 맛있는 음식을 준비하는 것도 중요하지만, 삶에서 더 많은 의미를 찾는 것도 중요하다"라며, "개인적인 성공도 중요하지만 자기 자신뿐만 아니라 사회에 긍정적인 영향을 미칠 수 있는 성공을 꿈꿔야 한다"라고 젊은 셰프들에게 전했다.

5. 피아 레온(Pia Leon) 셰프가 운영하는 레스토랑은 3 년 연속 라틴 아메리카 베스트 50 레스토랑(Latin America's 50 Best Restaurants)에 이름을 올렸으며, 5 년 연속으로 세계 10 대 레스토랑 중 하나로 선정됐다. 그녀는 남편 바질리오 마르티네즈(Virgilio Martinez)와 함께 센트럴(Central) 레스토랑을 운영하고 있으며, 그곳에서 10 년간 주방을 감독하다가 이후 본인의 레스토랑인 졸레(Kjolle)를 열었다. '졸레'라는 명칭은 극한의 고도에서 자라는 토착 꽃나무의 이름을 딴 것이다. 졸레는 2019 년 라틴 아메리카 50 베스트 레스토랑(Latin America's 50 Best Restaurants) 목록에서 21 위에 올랐으며, 최고 신인상을 수상했다. 그녀는 젊은 셰프들에게 "때로는 상황이 어려울 수 있지만, 의지가 있고 원하는 것이 무엇인지 안다면, 모든 일은 때가 되면 이루어질 것"이라면서 "나에게 가장 중요한 것은 삶의 사명과 목표를 함께 하는 주변 사람들"이라고 말했다.

6. 줄리앙 로이어(Julien Royer) 셰프는 싱가포르 국립 미술관 내에 있는 미술랭 3 스타 모던 프렌치 레스토랑인 오데트(Odette) 레스토랑의 셰프 오너다. 더 로 & 비홀드 그룹(The Lo & Behold Group) 과의 협력으로 설립된 오데트는 계절, 테루아, 그리고 전 세계 부티크 생산자의 장인 제품에 대한 그녀의 존중을 담아 끊임없이 진화하는 메뉴를 제공한다. 오데트라는 이름은 그녀의 삶과 요리에 가장 큰 영향을 미친 그녀의 할머니에 대한 찬사를 담고 있다. 그녀는 젊은 셰프들에게 "과정에서 만나는 사람들은 성장하는 데 있어 매우 중요하다"라며, "동료, 파트너, 공급업체 또는 동종업계 관계자들에게 끊임없이 배워야 할 것"이라고 강조했다. 또한, "세계관을 지속해서 확장하고 다른 관점에 자기 자신을 바라보는 것이 중요하다"면서, "가치 있는 경험을 쌓아가는 것은 혼자만의 노력으로는 불가능하며, 자신을 지지하고 신뢰하는 팀과 함께 손님을 위해 조화롭게 협력할 때 훌륭한 셰프가 될 수 있을 것"이라고 말했다.

7. 낸시 실버턴(Nancy Silverton)은 미국에서 사워도우와 아티산 브레드(Artisan bread)를 대중화한 공로를 인정받아 2014년 제임스 비어드 파운데이션(James Beard Foundation)의 뛰어난 요리사 상(Outstanding Chef Award)을 수상한 미국 요리사이자 제빵사이며 작가다. 그녀는 로스앤젤레스의 피자리아 모짜(Pizzeria Mozza), 모짜투고(Mozza2Go), 치 스파카(chi SPACCA), 피제떼(Pizzette), 더 바리쉬(The Barish) 뿐만 아니라 미슐랭 스타를 획득한 오스테리아 모짜(Osteria Mozza)의 공동 오너다. 그녀는 젊은 셰프들에게 "나는 일찍부터 내 소명을 인식했다"면서 "나는 렌틸로프나 썬 야채와 녹인 치즈를 넣어놓고, 손에 요리용 칼을 들고 요리책의 단순한 요리법을 따라 하며, '이것이 바로 내가 하고 싶었던 일'이라고 확신했던 그날을 아직도 기억한다"고 말했다. 그녀는 "그 이후로 내 길은 절대 변하지 않았다"며 "셰프가 되는 것은 매우 힘든 일이며, 마음과 영혼으로 그 길을 열망할 때만 이 길을 시작하는 것이 좋을 것"이라고 조언한다.

산펠레그리노 영 셰프 경연 대회는 젊은 셰프들에게 산펠레그리노 영 셰프 아카데미의 일원이 될 특별한 기회를 제공한다. 지역 결선에서 우승한 참가자는 영 셰프 아카데미안에서 세계에서 가장 영향력 있고 유명한 미식계의 회원과 영감을 교류하며, 교육과 멘토링 뿐만 아니라 인턴십 기회를 제공받을 수 있다. 30세 미만의 젊은 셰프는 2022년 6월 30일까지 영 셰프 아카데미의 공식 웹사이트([www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com))을 통해 자기소개와 직업에 대한 정보를 제공하고, 개인의 비전, 독특한 기술 및 창의성을 표현하는 시그니처 요리에 대한 레시피를 제출하면 대회에 등록할 수 있다. 이전 대회와 마찬가지로, 첫 번째 선정 단계의 지원서는 이탈리아 요리학교 알마(International School of Italian Culinary Arts, ALMA)[<https://www.alma.scuolacucina.it/en/>]가 평가한다. 알마는 2022년 하반기에 전 세계에서 열릴 15개 지역 결선 중 하나에 참가할 영 셰프의 후보 목록을 추릴 예정이다.

산펠레그리노 22-23 영 셰프 경연 대회에 대한 자세한 사항은 산펠레그리노 영 셰프 아카데미 공식 홈페이지([www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com))을 통해 확인할 수 있다.

###

## 산펠레그리노 & 아쿠아파나 소개

산펠레그리노(S.Pellegrino), 아쿠아 파나(Acqua Panna) 및 산펠레그리노 이탈리아 탄산음료는 이탈리아 밀라노에 본사를 둔 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A.)의 국제 상표다. 5개 대륙의 지사 및 유통 업체를 통해 150개국 이상에 유통되고 있는 산펠레그리노의 제품들은 이탈리아 제품의 최상의 품질을 대표하고, 유쾌함과 건강, 웰빙의 통합으로 이탈리아 스타일을 완벽하게 선보이는 브랜드로 자리 잡았다. 1899년에 설립된 산펠레그리노(Sanpellegrino S.p.A)는 다양한 미네랄워터, 무알코올 식전주, 음료 및 아이스티를 제공하는 이탈리아 음료 부문의 대표적인 기업이다. 이탈리아의 주요 미네랄워터 공급 업체로서 산펠레그리노는 환경을 지키기 위한 책임 의식을 잊지 않으며, 수자원의 안전한 미래를 보장하기 위해 책임감 있고 열정적으로 노력하고 있다.

현지 에이전시: 에델만 코리아

대표 연락처:

### 에델만 코리아 산펠레그리노 홍보 담당

정세연 부장 02-6355-8315 / 010-4947-9235 / [SeraJung@edelman.com](mailto:SeraJung@edelman.com)

김서연 과장 02-6355-8356 / 010-6203-5191 / [paige.kim@edelman.com](mailto:paige.kim@edelman.com)

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



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