

LE JEUNE CHEF IAN GOH REÇOIT LE PRIX « FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT » LORS DU CONCOURS INTERNATIONAL S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2022-2023

Représentant l'Asie, le chef singapourien de moins de 30 ans s'est distingué dans le concours par sa capacité à représenter ses convictions personnelles et ses racines à travers son plat signature.

MILAN, 29 juin 2023 /PRNewswire/ -- Alors que l'impatience monte pour la **grande finale internationale du concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2022-23**, qui se tiendra à **Milan les 4 et 5 octobre 2023**, et durant laquelle sera élu le nouveau tenant du grand titre, la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#) a le plaisir d'annoncer que **Ian Goh** est le lauréat du **prix collatéral Fine Dining Lovers Food for Thought**.

Ce prix, l'un des trois prix collatéraux du concours, est décerné au chef qui représente le mieux ses convictions personnelles dans son plat signature et qui est élu par les lecteurs de Fine Dining Lovers.

Avec son **plat signature *Heritage lamb*** - conçu avec l'aide de son mentor de la finale régionale, Louis Han - le sous-chef du restaurant Nae:um, une étoile Michelin à Singapour, a séduit le public, battant les 14 autres finalistes régionaux talentueux.

« Ce plat allie mon amour de l'agneau et mon espoir de mettre en valeur mon héritage de Haïnan », a commenté Goh. « Je n'aurais pas pu demander un meilleur mentor que le chef Louis Han, le chef-proprétaire de *Nae:um*, étant donné qu'il a lui-même concouru pour le même titre en 2016. Nous avons passé de longues heures ensemble, non seulement pour l'entraînement lui-même, mais il m'a aussi aidé à renforcer ma confiance et ma stabilité mentale. Il m'a apporté beaucoup d'expérience et de connaissances. Participer au concours de la S.Pellegrino Young Chef Academy a été une expérience formidable. Je pense qu'il offre une plateforme aux jeunes chefs pour briller », a-t-il ajouté.

Valeria Raimondi, rédactrice en chef de Fine Dining Lovers, a ajouté : « Nous sommes heureux et honorés de décerner à Ian Goh le prix Food for Thought de cette édition, fruit des votes en ligne de la communauté Fine Dining Lovers. Ce prix met l'accent sur le message du plat, son histoire cachée et les valeurs qu'il reflète : une manière de souligner que la cuisine contemporaine n'est pas seulement basée sur une technique innovante et des ingrédients raffinés, mais qu'elle est profondément liée aux pensées qui se cachent derrière chaque recette. Nous savons tous combien il est important, surtout pour un jeune chef qui veut émerger dans le paysage gastronomique international, d'avoir une identité personnelle forte : c'est pourquoi nous sommes très fiers de récompenser celui qui a été élu comme étant le plus cohérent. »

Considérant que l'éducation est vitale pour aider à nourrir la prochaine génération de talents culinaires, la S.Pellegrino Young Chef Academy a créé une **série d'ateliers inspirants** pour les jeunes finalistes des trois prix collatéraux afin d'explorer les sujets les plus pertinents pour l'industrie.

Au cours de l'événement « Identity on the plate », les finalistes du prix « Food for Thought » de Fine Dining Lovers - dans le cadre d'une discussion animée par **Tom Jenkins**, journaliste de Fine Dining Lovers et représentant de l'Académie - ont exploré avec des membres renommés de la communauté internationale des chefs - **Henrique Sa Pessoa, Peter Gilmore, DeAille Tam, Selassie Atadika et Debora Fadul**, ainsi que l'écrivain culinaire **Paola Miglio** - la manière dont les chefs peuvent exprimer leur identité et leur personnalité à travers la nourriture, et pratiquer une innovation réfléchie.

Comment la cuisine contribue-t-elle à façonner l'identité des chefs et leur permet-elle de s'exprimer ? Comment innover en cuisine sans perdre de vue son rôle, qui est de bien nourrir les gens, et comment rester unique en tant que chef ? Ce ne sont là que quelques-unes des questions auxquelles les chefs ont tenté de répondre sur la base de leurs expériences, suscitant une discussion inspirante, dont Tom Jenkins a souligné les messages clés : « Les chefs viennent à la cuisine à différentes étapes de leur vie et par différents chemins. Il n'y a pas de parcours professionnel unique, mais une fois qu'ils ont découvert la cuisine et qu'ils se rendent compte qu'ils peuvent s'exprimer et parler de toutes les choses qui les ont façonnés à travers leur cuisine, ils sont accros. Pour rester unique, il est important de rester fidèle à soi-même et de faire abstraction du bruit. Cela ne veut pas dire que les médias sociaux ne sont pas un outil utile, mais les chefs expérimentés conseillent aux jeunes chefs de ne pas se laisser influencer par ce qu'ils voient en ligne. Votre singularité en tant que chef, ce qui fait que vous êtes vous - tout le monde en convient - est votre plus grande force et l'innovation ne s'applique pas seulement à ce que vous mettez dans l'assiette. Vous pouvez également être innovant dans la manière dont vous traitez les gens, car nous cherchons à créer une industrie meilleure pour tous. »

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

À propos de S.Pellegrino Young Chef Academy

La gastronomie a le pouvoir de transformer la société, en façonnant un avenir plus inclusif et plus durable. Mais pour cela, il faut du talent. C'est pourquoi S.Pellegrino a créé la S.Pellegrino Young Chef Academy, une plateforme destinée à attirer, mettre en relation et nourrir la prochaine génération de talents culinaires. Un environnement qui leur donnera les moyens d'agir grâce à l'éducation, au mentorat et aux opportunités d'expérience, ainsi qu'au concours mondial de renommée.

L'Académie ouvre ses portes à des membres de plus de 70 pays différents, garantissant que le talent n'est pas limité par la géographie, l'origine ethnique ou le sexe. C'est un lieu où de jeunes chefs passionnés interagissent avec les acteurs les plus influents de la gastronomie mondiale et où, ensemble, ils cultivent une communauté culinaire inspirante.

Pour en savoir plus, veuillez visiter le site : <https://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 et de boissons.

Sanpellegrino 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.