

LA SIXIÈME ÉDITION DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY OUVRE SES PORTES AUX CHEFS DE MOINS DE 30 ANS LES PLUS TALENTUEUX DU MONDE

Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25 mettra en lumière les meilleurs talents culinaires qui ont l'avenir de la gastronomie entre leurs mains : les candidatures ouvrent le 5 février

MILAN, 26 février 2024 /PRNewswire/ -- S.Pellegrino annonce une nouvelle édition du concours **S.Pellegrino Young Chef Academy**, l'**initiative mondiale** visant à découvrir et à encadrer les jeunes chefs les plus prometteurs et les plus talentueux.

Le concours **S.Pellegrino Young Chef Academy** est bien plus qu'un concours culinaire. Participer signifie rejoindre l'**ambitieux projet de la [S.Pellegrino Young Chef Academy](#), qui vise à rendre le monde meilleur par le biais de la gastronomie**. Les participants auront l'occasion unique de rejoindre une communauté internationale et de bénéficier d'une formation, d'un mentorat, d'un réseau et d'opportunités de carrière. Pendant le concours, ils seront encadrés par des chefs de renommée mondiale qui les aideront à concrétiser leur vision de l'avenir et à améliorer leurs compétences culinaires.

« La S.Pellegrino Young Chef Academy est une communauté mondiale née pour traduire l'engagement de S.Pellegrino à façonner l'avenir de la gastronomie en investissant dans des valeurs telles que la durabilité, la responsabilité, l'inclusion, la résilience et la beauté. Ce concours est le principal moyen d'y arriver. La dernière édition a marqué un record de participation avec plus de 166 chefs qui ont passé les sélections préliminaires dans les 15 régions concernées. Nous sommes fiers de voir tant de jeunes talents prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes à force de travail et de passion, et de les voir se joindre à notre mission. Cela nous permet de croire encore plus en ce projet et nous avons hâte que la nouvelle édition commence », a déclaré **Stefano Bolognese, directeur de l'unité commerciale internationale de Sanpellegrino**.

Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2024-25 accueillera de jeunes chefs qui souhaitent se mettre au défi, ainsi que leurs capacités, tout en gagnant en visibilité à l'échelle mondiale. Les jeunes chefs de moins de 30 ans auront la possibilité de s'inscrire sur <http://sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition/application-form> du **5 février au 3 juin 2024**, en soumettant la recette d'un plat signature qui communique leur vision personnelle, leurs compétences uniques et leur créativité. Comme pour les éditions précédentes, la première phase de sélection sera évaluée par l'école internationale de cuisine italienne ALMA. L'ALMA sélectionnera les jeunes chefs qui participeront aux finales régionales qui se dérouleront dans le monde entier au cours du second semestre de 2024.

Les lauréats régionaux s'affronteront lors de la grande finale pour remporter le **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25**. Pour remporter le titre, les chefs doivent impressionner le Grand Jury mondial, un panel estimé de chefs de renommée internationale, en démontrant des capacités techniques inégalées ainsi qu'une véritable créativité. Le vainqueur devra également faire preuve d'une forte conviction personnelle en matière de gastronomie, pour convaincre le jury de sa capacité à devenir un catalyseur de changement positif. Lors de la dernière édition, le chef **Nelson Freitas** a gagné, devenant le meilleur chef du monde de moins de 30 ans.

En guise de reconnaissance supplémentaire du talent exceptionnel de N. Freitas, l'Académie lui a offert une **expérience éducative unique au Pérou avec un géant de la communauté mondiale des chefs, Virgilio Martínez**, dont le restaurant de Lima, le Central, a été classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde en 2023. N. Freitas pourra stimuler son développement professionnel, en apprenant et en s'inspirant des meilleurs.

À propos de son parcours dans le cadre du concours, le chef **Nelson Freitas** a déclaré : « Le concours S.Pellegrino Young Chef Academy a été une expérience extraordinaire, car il permet de nouer des liens, de partager des informations, une culture et, bien sûr, des connaissances. J'ai

l'impression d'avoir grandi sur le plan professionnel et personnel, en découvrant de nouveaux horizons et une motivation renouvelée pour l'avenir. Pour moi, ce n'était pas un point final, mais le début d'un nouveau voyage. Le concours est le cadre idéal pour tous les jeunes chefs qui souhaitent montrer leur travail et se mettre au défi. Mon conseil pour les nouveaux participants est le suivant : apportez quelque chose de personnel, apportez quelque chose avec lequel vous vous sentez profondément lié pour montrer le meilleur de vous-même ! »

Pendant le concours, les candidats concourront également pour trois autres prix qui récompenseront différentes convictions et approches visant à créer un changement positif dans la société par le biais de la gastronomie.

- **Prix S.Pellegrino pour la responsabilité sociale** : décerné par la Sustainable Restaurant Association, qui dirige le Food Made Good, le plus grand programme de durabilité dans les services de restauration et la plus grande communauté mondiale faisant la promotion de la durabilité dans l'hôtellerie, le plat gagnant représentera le principe selon lequel la nourriture est meilleure lorsqu'elle est le résultat de pratiques socialement responsables, englobant les exigences sociales, environnementales et liées à l'approvisionnement.
- **Prix Acqua Panna pour la connexion en gastronomie** : décerné par des mentors, le lauréat de ce prix produira un plat qui représente le patrimoine culinaire de sa région d'origine. Le plat doit mettre en valeur les pratiques culinaires traditionnelles et une vision moderne personnelle, établissant un lien entre le passé et l'avenir.
- **Prix Food for Thought de Fine Dining Lovers** : décerné par la communauté en ligne Fine Dining Lovers, ce prix récompensera le jeune chef qui représentera le mieux ses convictions personnelles à travers son plat signature.

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

À propos de la 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 ils cultivent ensemble une communauté culinaire inspirante.

Pour en savoir plus, veuillez visiter le site : <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

À propos de S.Pellegrino et Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sont des marques internationales de Sanpellegrino S.p.A., dont le siège est à Milan, en Italie. Distribués dans plus de 150 pays par l'intermédiaire de succursales et de distributeurs sur les cinq continents, ces produits représentent la qualité, l'excellence en vertu de leurs origines et interprètent parfaitement le style italien dans le monde entier en tant que synthèse du plaisir, de la santé et du bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A. est l'entreprise leader dans le secteur des boissons en Italie avec sa gamme d'eaux minérales, d'apéritifs sans alcool et de boissons.

Sanpellegrino s'est toujours engagée à valoriser ce bien premier de la planète et travaille de manière responsable et passionnée pour garantir l'avenir de cette ressource.