



Serez-vous le gagnant  
de la *S.Pellegrino Young Chef*?

Participez au concours de jeunes chefs le plus prestigieux du monde.



Inscrivez-vous ici  
du 21 février au 19 juin 2024

[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition)

# LE CHALLENGE GLOBAL

S.Pellegrino, l'eau pétillante du Fine Dining, lance la sixième édition d'une chasse aux talents pour trouver le meilleur jeune chef du monde.

## Un programme mondial

- ★ 9 mio d'euros en valeur média
- ★ Plus de 200 pays répartis en 15 régions
- ★ Plus de 3.000 inscriptions
- ★ 15 chefs mentor pour épauler les 15 finalistes
- ★ 7 Chefs étoilés dans le Jury de la Grande Finale



## Critères de sélection

Chaque critère est coté de 1 à 10



### COMPÉTENCES TECHNIQUES

Capacité à sélectionner les ingrédients les plus raffinés, en termes de qualité, de fraîcheur et d'unicité, pour obtenir un goût supérieur, associée aux compétences techniques requises pour libérer les saveurs des ingrédients, tout en préservant leur essence originale.



### CONVICTIONS PERSONNELLES

Capacité à communiquer un message clair, résumant sa vision du travail, du monde et de l'alimentation et sa contribution à la société contemporaine en général par l'alimentation.



### CREATIVITÉ

Capacité à explorer des perspectives originales, stimulantes et innovantes, avec un style personnel et contemporain, tout en maintenant un équilibre parfait entre la saveur et l'aspect esthétique.



# Comment cela fonctionne ?

★ 21 FÉVRIER – 19 JUIN 2024 ★

Pendant cette période, les jeunes chefs peuvent s'inscrire pour participer à notre chasse aux talents internationaux. Ils doivent lire et accepter le règlement du concours, compléter le formulaire et télécharger leur cv, joindre une copie de leur carte d'identité, décrire la recette avec laquelle ils pensent pouvoir se distinguer et accompagner cette recette de photos.

★ 19 JUIN – 22 JUILLET 2024 ★

ALMA (le plus grand centre mondial de formation de cuisine italienne) sélectionnera au maximum 10 - 15 demi-finalistes dans chacune des 15 régions du monde. 10 candidats seront sélectionnés pour la région Belgique/Luxembourg/Suisse.

★ 18 NOVEMBRE 2024 ★

Les demi-finalistes de chaque région prépareront leur plat signature pour un jury régional, qui désignera un finaliste pour la finale mondiale à Milan.



FRANCK GIOVANNINI  
Hotel de ville de Crissier  
3 étoiles Michelin \*\*\*  
Suisse



SILVIA MANSER  
Truube Gais  
1 étoile Michelin \*  
Suisse



CHRISTIAN NICKEL  
Park Hotel Vitznau  
2 étoiles Michelin \*\*  
Suisse



MANON SCHENK  
La Table de Manon  
1 étoile Michelin \*  
Belgique



THIJS VERVLOET  
Restaurant Colette  
2 étoiles Michelin \*\*  
Belgique

★ OCTOBRE 2025 ★

Grande Finale en Italie réunissant les 15 finalistes des finales régionales. Lors de la Grande Finale, chaque finaliste prépare son plat signature qui est jugé par le Jury international composé de Top Chefs de renommée internationale. A l'issue de cette Finale, le gagnant de la finale de la S.Pellegrino Young Chef Academy 2025 sera désigné.



Candidature en ligne

Sélection des 10  
candidats par l'ALMA

Finale régionale Belgique,  
Luxembourg, Suisse

Finale Mondiale (Milan)

21 FÉVRIER – 19 JUIN 2024

JUIN – JUILLET 2024

18 NOVEMBRE 2024

OCTOBRE 2025

## Principales règles du concours

Les lignes directrices et le règlement se trouvent sur:  
[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition)

- ★ Le chef doit être né après le 20/02/1994.
- ★ Le chef doit être actif plein temps dans un restaurant comme chef, sous-chef, chef de cuisine, chef de partie ou commis depuis au moins 1 an avant l'inscription. Il/elle ne doit pas spécialement avoir travaillé dans le même restaurant durant toute la période.
- ★ Les amuse-bouches et desserts ne sont pas autorisés.
- ★ L'anglais est la langue officielle du concours et les candidats doivent pouvoir comprendre et parler l'anglais. Les inscriptions sont acceptées en anglais, chinois, mandarin, espagnol, français et italien.



Chef Nelson Freitas, Iberian countries, gagnant 2023

## Autres Awards

Octroyés durant les finales régionales



### FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD

Octroyé par la communauté en ligne Fine Dining Lovers, cet award récompensera le jeune chef qui représentera le mieux ses convictions personnelles dans son plat signature.



### S.PELLEGRINO FOR SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD

Choisi par une voix reconnue à l'international pour la Durabilité dans l'alimentation, ce plat illustrera le principe selon lequel l'alimentation est la meilleure quand elle résulte de pratiques socialement responsables.



### ACQUA PANNA FOR CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD

Sélectionnée par des mentors, représentant 50 pays du monde, la préparation gagnante reflètera la connexion parfaite entre différentes cultures dans l'assiette. Pas de fusion, pas de confusion, mais l'illustration d'une tendance croissante de la gastronomie mondiale : les chefs sans frontières.



Inscrivez-vous ici  
du 21 février au 19 juin 2024

[www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition)