



# KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

Info Brûlante / 19 avril 2018

LES FINALISTES DU S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018, FORMATION EN LIGNE CHEZ MÉDÉRIC ...



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant !](#) > [Info Brûlante](#) > Les finalistes du S.Pellegrino Young Chef 2018, Formation en ligne chez Médéric ...

**Les finalistes du S.Pellegrino Young Chef 2018 s'apprêtent à s'affronter, Médéric lance une nouvelle formation en ligne, l'Hôtel Crillon Le Brave veut devenir une référence en matière d'Art de Vivre à la française, c'est l'Info Brûlante du 19 avril.**

## Les 21 finalistes S.PELLEGRINO® YOUNG CHEF 2018

<b>AFRIQUE &amp; MOYEN-ORIENT</b> <b>Vusumuzi Ndlovu</b> The Saxon Hotel Villas and Spa Johannesburg, Afrique du Sud	<b>ALLEMAGNE &amp; AUTRICHE</b> <b>Falko Weiss</b> à la Minute - Trier	<b>RUSSIE &amp; CIS</b> <b>Ruslan Evstigneev</b> Pushkin - Kazan, Russie)
<b>BENELUX</b> <b>Frederic Chastro</b> Sôma - Antwerp, Belgique	<b>ITALIE</b> <b>Edoardo Fumagalli</b> La Locanda del Notaio Pellio Intelvi, Côte	<b>SCANDINAVIE &amp; PAYS BALTES</b> <b>Anton Husa</b> Upper House Dining Gothenburg, Suède
<b>CANADA</b> <b>Benjamin Mauroy-Langlais</b> Automne - Montréal	<b>JAPON</b> <b>Yasuhiro Fujio</b> La Cime - Osaka, Japon	<b>ASIE DU SUD-EST</b> <b>Jake Kellie</b> Burnt Ends - Singapour
<b>AMÉRIQUE CENTRALE CARAÏBES</b> <b>José Oscar Casimiro Segundo</b> Ajumú - Guadalajara, Mexique	<b>AMÉRIQUE LATINE</b> <b>Elizabeth Puquio Landeo</b> Ambrosía - Santiago, Chili	<b>ESPAGNE &amp; PORTUGAL</b> <b>David Andrés</b> AbaC - Barcelone, Espagne
<b>CHINE</b> <b>Chanwai Poon</b> Aurora at Shanghai Disney Resort Shanghai	<b>PAYS MÉDITERRANÉENS</b> <b>Constadina Voulgari Kontesopoulou</b> Pelagos Sea Side - Ierapetra, Grèce	<b>SUISSE</b> <b>Dävid Walti</b> Eisblume - Worb
<b>EUROPE DE L'EST</b> <b>Marcin Popielarz</b> White Rabbit - Gdansk, Pologne	<b>ASIE DU NORD-EST</b> <b>Zih-Yang Chen</b> VG The Seafood Bar - Taipei, Taiwan	<b>UK &amp; IRLANDE</b> <b>Killian Crowley</b> Aniar - Galway, Irlande
<b>FRANCE</b> <b>Antonio Buono</b> Mirazur - Menton	<b>PACIFIQUE</b> <b>John Rivera</b> Amaru - Armadale, Melbourne	<b>ÉTATS-UNIS</b> <b>John Taube</b> The NoMad Hotel - New York

## Les finalistes du S Pellegrino Young Chef 2018

Ce sont 21 candidats finalistes des sélections nationales qui vont s'affronter lors de la grande finale à Milan du 11 au 13 mai prochain. Chacun d'entre eux représente une région du monde et est évalué sur la base de 5 règles d'or que les 7 sages vont étudier scrupuleusement : ingrédients, compétences, talent, esthétique et message. Un seul d'entre eux sera nommé Jeune Chef du monde.

C'est le moment d'encourager le candidat français, [Antonio Buono](#), chef de cuisine au Mirazur et son plat signature « Rascasse Méditerranéenne, rouille noire, rhubarbe, céleri sauvage et fleurs de montagne » qui a su se démarquer le 14 septembre dernier.

powered by **mommytalk**

## L'École Hôtelière Médéric lance une nouvelle formation en ligne

Unique en Ile-de-France, cette formation innovante mêle travaux pratiques à l'école, cours en ligne et apprentissage en entreprise et prépare au CAP Cuisine pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau 5, d'un baccalauréat général, voire aux diplômés ou non de l'enseignement supérieur souhaitant s'engager dans une formation dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette formation sous contrat d'apprentissage d'un an, avec une alternance hebdomadaire d'1 jour à l'école et de 4 jours en entreprise conduira à la validation des compétences par l'obtention du CAP cuisine. C'est le résultat d'un partenariat entre l'École Hôtelière Médéric et l'Atelier des Chefs dont le premier cursus se tiendra à la rentrée de septembre 2018.



## Les nouvelles aspirations de l'Hôtel Crillon Le Brave

Au pied du Mont Ventoux se tient un ensemble de jolies maisons de village rassemblées en hôtel de luxe au cœur du village historique de Crillon le Brave. Après sa fermeture annuelle, cet établissement 5 étoiles rouvre ses portes sous le signe de la nouveauté.

Racheté en avril 2017 par la société Bertie Albrecht, spécialisée en hôtels d'exception, [l'Hôtel Crillon Le Brave](#) propose un ambitieux plan de rénovation et de développement à horizon 2019, en respectant les codes de la Provence et l'identité du lieu tout en valorisant son charme et son authenticité et prévoyant une montée en gamme de sa table gastronomique.