

www.presseagence.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

MONACO : Les chefs de super-yachts se défient, jeudi 5 avril 2018

Written by La rédaction

MONACO : Dans le cadre de son centre de formation « La Belle Classe Academy », dédié aux professionnels de la Grande Plaisance, le Yacht Club de Monaco s'associe à Bluewater afin d'organiser, le 5 avril prochain, un concours culinaire de chefs de super-yachts.



*» L'Art de Vivre la Mer telle est notre devise. Dans la continuité du concours des chefs que nous organisons tous les deux ans lors de la Monaco Classic Week – La Belle Classe, notre volonté est de mettre à l'honneur ces professionnels qui exercent leur talent et leur art au service des armateurs. Promouvoir les différents métiers du Yachting est une des missions qui nous tient à cœur dans notre volonté de positionner Monaco en capitale du Yachting « , explique **Bernard d'Alessandri, Secrétaire Général du Yacht Club de Monaco.***
Un Jury d'exception

Présidé par S.A.S le Prince Albert II, le jury sera composé de grands noms du monde de la restauration tels que Stéphane Raimbault, chef doublement étoilé dès l'âge de 24 ans qui dirige d'un main de maître le restaurant Oasis à Mandelieu la Napoule, Jacques Maximin récompensé 2 fois comme cuisinier de l'année,

[Visualiser l'article](#)

meilleur ouvrier de France, qui a multiplié les étoiles depuis 1974 et qui a obtenu la note de 19,5/20 pendant 10 ans au Gault et Millaut, le chef étoilé Patrick Raingard qui officie au Cap Estel à Eze, Philippe Joannés meilleur ouvrier de France et véritable chef d'orchestre des restaurants de l'hôtel Fairmont Monte-carlo, ainsi que Cédric Seguela, cuisinier globe-trotteur et fondateur de Secrets de cuisine qui forme les futurs chefs de super-yachts.

Un format original

Cette édition 2018 verra s'affronter 12 chefs de différentes nationalités, embarqués sur des super-yachts de plus de 40 mètres dont 5 battant le pavillon du Yacht Club de Monaco, à savoir : Rola (47m), Black Legend (50m), Sokar (64m), Royal Romance (92 m) et le très emblématique Lady Moura (105m).

Au programme : 4 rounds de 30 minutes lors desquels 3 chefs devront préparer chacun un plat original sur un thème imposé à base d'un panier d'ingrédients » mystères « . Chaque concurrent sera jugé sur la créativité, l'optimisation de l'emploi des denrées, la présentation et les qualités gustatives de son plat. Seuls les trois chefs ayant obtenu la meilleure notation pourront accéder à la grande finale, dotée du Trophée Lalique qui sera remis par S.A.S le Prince Albert II.

Peter Bennett, fondateur et directeur général de bluewater commente » nous sommes ravis d'être partenaire du Yacht Club de Monaco pour la première fois pour l'organisation de notre célèbre Superyachts Chef Compétition. Désormais dans sa 9ème édition, nous sommes sans cesse surpris des talents des chefs de yachts et de ce qu'ils sont capables de réaliser avec une quantité réduite d'ingrédients en seulement 30 minutes. La compétition approche, la pression monte et avec ce jury exceptionnel nous espérons que les chefs seront prêts à créer des plats qui les feront sortir du lot. «

Organisé au Yacht Club de Monaco, avec le support de son chef Christian Plumail, ce concours permettra aux armateurs et à tous les passionnés de gastronomie de voir évoluer les chefs sur des postes de travail, qui s'inspirent des espaces réduits des cuisines de certains yachts. Une contrainte supplémentaire qui ne devrait pas engendrer de « cauchemar en cuisine » pour ces professionnels expérimentés, habitués à cuisiner dans toutes les conditions.



Des chefs de toutes les nationalités qui démontrent l'attractivité du secteur du Yachting sur la Côte d'Azur et plus particulièrement en Principauté de Monaco :

Domenico Folgliata – M/Y Lady Moura 105 m – ITALIE

Hrvoje Nemes – M/Y Royal Romance 92 m – CROATIE

Matteo Bezzi – M/Y Sokar 64 m – ITALIE

Pablo Albuerne – M/Y Tales 53 m – ESPAGNE

Steeve Negouai – M/Y Black Legend 50 m – FRANCE

Eric Vugliano – M/Y Rola 47 m – FRANCE

Marco Lima – M/Y Hana 43 m – BRÉSIL

Nicolas Petit – M/Y Latitude 43 m – FRANCE

Sergey Lossenko – M/Y Wild Cat 42 m – ESTONIE

Pavlos Saftis – M/Y Domino 41 m – GRECE

Cinzia Boccolate – M/Y Ability 40 m – ITALIE

Roger Vinicius – M/Y Eol B 34 m – SUISSE/ BRÉSIL

Programme prévisionnel (sous réserve de modifications)

Judi 5 avril 2018

Phases qualificatives / Qualifying rounds

11h00 – 11h30 : Poule 1 / Round 1

3 chefs : 30 minutes pour préparer 1 plat principal.

Chaque chef doit présenter 2 assiettes.

3 chefs: 30 minutes to prepare 1 main course. Each chef must present two dishes.



11h30 – 11h50 : dégustation et délibération du jury qui attribue des points aux concurrents / tastings and deliberations by the Jury who award competitors points.

11h50 – 12h20 : Poule 2 / Round 2

3 chefs : 30 minutes pour préparer 1 plat principal.

Chaque chef doit présenter 2 assiettes.

3 chefs: 30 minutes to prepare 1 main course. Each chef must present two dishes.

12h20 – 12h40 : dégustation et délibération du jury qui attribue des points aux concurrents / tastings and deliberations by the Jury who award competitors points.

12h40 – 13h10 : Poule 3 : / Round 3

3 chefs : 30 minutes pour préparer 1 plat principal.

Chaque chef doit présenter 2 assiettes.

3 chefs: 30 minutes to prepare 1 main course. Each chef must present two dishes.

13h10 – 13h30 : dégustation et délibération du jury qui attribue des points aux concurrents / tastings and deliberations by the Jury who award competitors points.

13h30 – 14h00 : Poule 4 : / Round 4

3 chefs : 30 minutes pour préparer 1 plat principal.

Chaque chef doit présenter 2 assiettes.

3 chefs: 30 minutes to prepare 1 main course. Each chef must present two dishes.

14h00 – 14h20 : dégustation et délibération du jury qui attribue des points aux concurrents / tastings and deliberations by the Jury who award competitors points.

**14h30 : Délibération et choix des 3 finalistes / deliberations by the Jury and choice of the 3 finalists.
Finale / Grand Finale**

**15h00 – 15h45 : les 3 chefs ayant obtenu le plus de points ont 45 minutes pour préparer 2 plats.
(1 plat principal et 1 dessert) – Chaque chef présente 3 assiettes.**

Le vainqueur aura l'honneur de recevoir un trophée réalisé par Lalique des mains de S.AS. le Prince Albert

15h45- 16h05 : Dégustation et délibération du jury / tastings & deliberations by the Jury.

16H30: Remise des prix / prize giving.

17h00-17h30: Fin de la compétition / end of the competition