

www.the7exclusivejournal.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Superyacht Chef Contest 2018.



Le 5 avril 2018, dans le cadre de son centre de formation La Belle Classe Academy, dédié aux professionnels de la Grande Plaisance, le Yacht Club de Monaco, associé à Bluewater, organise le Superyacht Chef Contest, un concours culinaire de chefs de super-yachts.

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 : M/Y Rola (47m), M/Y Black Legend (50 m), M/Y Sokar (64 m), M/Y Royal Romance (92 m) et le très emblématique M/Y Lady Moura (105 mètres).

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, 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 Seguella, cuisinier globe-trotteur et fondateur de Secrets de cuisine qui forme les futurs chefs de super-yachts.

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

www.the7exclusivejournal.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

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.

Ce concours permettra également 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.

Crédits photos : 2018 Yacht Club de Monaco.