



Le Chef Pablo Albuerne remporte la 9ème édition du concours des Chefs de Super-Yachts

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'était associé à Bluewater afin d'organiser le 5 avril, un concours culinaire de chefs de super-yachts.

Présidé par S.A.S le Prince Albert II, le jury était composé de grands noms du monde de la

restauration tels que Stéphane Raimbault , Jacques Maximin, Patrick Raingeard, Philippe Joannés ainsi que Cédric Seguela, fondateur de Secrets de cuisine qui forme les futurs chefs de super-yachts. Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco ont suivi l'événement en direct.

Le concours

Cette édition 2018 a vu s'affronter 9 chefs embarqués sur des yachts de plus de 30 mètres.

Au programme : 3 rounds de 30 minutes lors desquels 3 chefs devaient préparer chacun un plat original sur un thème imposé à base d'un panier d'ingrédients « mystères ». Chaque concurrent était jugé sur la créativité, l'optimisation de l'emploi des denrées, la présentation et les qualités gustatives de son plat. A la fin de chaque épreuve, un chef était désigné comme vainqueur afin d'accéder à la grande finale : 45 minutes pour préparer deux plats d'exception.

Organisé au Yacht Club de Monaco, avec le support de son chef **Christian Plumail**, ce concours permet 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 n'a pas engendré de « cauchemar en cuisine » pour ces professionnels expérimentés, habitués à cuisiner dans toutes les conditions.

Le Palmares

Premier: Chef **Pablo Albuerne**. Super-Yacht: M/Y Tales - 53 mètres

Deuxième: Chef **Steeve Negouai**. Super-Yacht: M/Y Black Legend - 50 mètres

Troisième: Chef **Eric Vugliano**. Super-Yacht: M/Y Rola - 47 mètres

45 minutes d'une finale à suspense...

Pendant que Steeve Negouai sortait méticuleusement ses couteaux, Pablo Albuérne prenait son temps en regardant la langoustine de son panier surprise balancer des antennes. Eric Vugliano, lui, a démarré le premier.

45 minutes, c'est peu pour proposer un plat et un dessert en quatre assiettes. Sous les encouragements de Christian Plumail et des spectateurs, dont plusieurs représentant des équipages, il fallait une bonne dose de concentration aux compétiteurs pour tenir les délais et restituer un plat créatif, qui tire le meilleur parti des denrées découvertes juste avant le coup d'envoi.

Bluewater training

7 Boulevard D'Aguillon

06600 Antibes

France

T. +33 493 34 47 73

F. +33 493 34 77 74

<https://www.bluewateryachting.com/crew-training/contacts>