GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

WORLD'S CREATIVE CHEF a célébré sa première édition en dévoilant le chef créatif de l'année

Actualidad Empresarial | 25/11/2026 | 00:00



La première édition du concours lancé par Fagor Professional a réuni huit chefs de huit pays dans le cadre d'une compétition internationale qui s'est achevée par la remise de prix d'une valeur supérieure à 25 000 euros. La journée s'est terminée par un gala de remise des prix animé par la journaliste Mamen Mendizábal et le communicateur gastronomique Esteban Capdevila.

La capitale espagnole est devenue l'épicentre de la créativité gastronomique internationale à l'occasion de la grande finale de World's Creative Chef 2026, le concours lancé et organisé par Fagor Professional, qui vise à récompenser la créativité, le talent, l'innovation et les nouvelles façons de concevoir la gastronomie. Lors de cette journée, des chefs venus de huit pays se sont affrontés pour démontrer leur créativité devant un jury composé de quelques-unes des figures les plus reconnues de la haute cuisine mondiale. Les trois lauréats de World's Creative Chef 2026 sont : Kamlesh Singh Kathayat, de Gymkhana Dubai (Émirats arabes unis), premier, récompensé par 10 000 euros et une formation de spécialisation en présentiel au Basque Culinary Center ; Pablo Quiven, de Quiven Patagonia (Argentine), récompensé par 6 000 euros et une formation intensive en présentiel au Basque Culinary Center ; et Ariel Munguía, de Canfranc Express* (Espagne), troisième, récompensé par 4 000 euros et une formation intensive en ligne au Basque Culinary Center. En outre, tous trois feront l'objet d'un entretien personnalisé dans les publications Foodie Culture Madrid et Face Food Mag, et ont reçu un magnum sélectionné par Bodegas Gancedo, ainsi que l'ensemble des vêtements de compétition fournis par Garys.

La compétition a débuté à 9 heures. Les huit finalistes, accompagnés de leurs assistants, ont relevé le défi d'élaborer leurs propositions gastronomiques à l'aide d'équipements professionnels de dernière génération de Fagor Professional.

Les huit chefs sélectionnés pour cette première édition étaient Ricardo Goachet, de Verbena (Pérou) ; Pablo Quiven, de Quiven Patagonia (Argentine) ; Jorge Enrique Rosales, de Rosewood Mandarina (Mexique) ; Jamie Angel, de Gravetye Manor* (Royaume-Uni) ; Kamlesh Singh Kathayat, de Gymkhana Dubai (Émirats arabes unis) ; Adnan Öztürk, de Hotel The Bodrum EDITION (Turquie) ; Vitaliia Veselovska, de Kadorr (Ukraine) ; et Ariel Munguía, de Canfranc Express* (Espagne).

Le jury international était composé de Clare Smyth, cheffe de CORE by Clare Smyth*** ; Quique Dacosta*** ; Diego Guerrero, chef de DSTAgE** ; Paco Roncero** ; Najat Kaanache, cheffe du restaurant Nur au Maroc ; et Jaime Pesaque, chef du restaurant Mayta au Pérou.

Le gala proposait également une offre gastronomique spécialement conçue pour l'occasion, avec la participation de trois chefs : María José Martínez, du restaurant Lienzo* (Valence) ; Periko Ortega, de ReComiendo* (Cordoue) ; et Samuel Naveira, de MUNA* (Ponferrada). Leurs créations ont fait partie d'une expérience culinaire qui a également bénéficié de la collaboration de Vilaplana Catering, Monte Nevado, Bodegas Gancedo et Culligan.

Avec la tenue de World's Creative Chef 2026, Fagor Professional franchit une nouvelle étape dans son engagement en faveur de l'innovation gastronomique et des professionnels qui contribuent à l'évolution du secteur de la restauration. Cette initiative renforce le positionnement de Fagor Professional en tant qu'allié des professionnels de la gastronomie, non seulement par le développement d'équipements, mais aussi par la création d'espaces d'échange, de formation, d'inspiration et de reconnaissance.

Autor:
AgenciaNinja

https://gironanoticies.com/fr/worlds-creative-chef-a-celebre-sa-premiere-edition-en-devoilant-le-chef-creatif-de-lannee/