

Madrid, 31 de mayo de 2024

‘Next Level Chef’ confirma su equipo de mentores: Francis Paniego, Marcos Morán y Rakel Cernicharo

**Los tres chefs capitanearán los equipos de concursantes que competirán en el programa.**

**Los interesados en participar en el *casting* pueden inscribirse al proceso de selección habilitado en** [**la página web del programa en Telecinco.es**](http://www.telecinco.es/next-level-chef/)**.**

**Francis Paniego** (El Portal de Echaurren y Echaurren Tradición, La Rioja); **Marcos Morán** (Casa Gerardo, Asturias); y **Rakel Cernicharo** (Karak, Comunidad Valenciana) serán los mentores de **‘Next Level Chef’**, formato de éxito internacional cuya adaptación española prepara Mediaset España en colaboración con Shine Iberia (Banijay Iberia).

Los tres chefs serán **los encargados de dirigir y asesorar a los concursantes del programa**, cocineros procedentes de todos los campos de la gastronomía que compiten todos contra todos en una espectacular lucha culinaria por el triunfo.

**Los mentores**

**Francis Paniego**

Dirige las cocinas de los restaurantes El Portal de Echaurren (dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol) y Echaurren Tradición (un Sol Repsol) en el Hotel Echaurren de Ezcaray (La Rioja), el negocio de su familia desde hace cinco generaciones. Se ha formado en los mejores restaurantes de España, pero lleva en su ADN la influencia de su madre, Marisa Sánchez, referente de la buena cocina tradicional riojana. Ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor jefe de Cocina de España 2011 y el Premio al Chef de L’Avenir 2015 de la Academia Internacional de Gastronomía, entre otros galardones. Actualmente también es asesor gastronómico del Hotel Marqués de Riscal en el Elciego (Álava), donde ha conseguido otra Estrella Michelin y del Hotel Hermitage de Andorra, donde logró también este reconocimiento.

**Marcos Morán**

Nacido en Prendes (Asturias) en 1979, representa la quinta generación de una saga que cocina y regenta Casa Gerardo desde 1882 en esta localidad asturiana, restaurante al que hoy acreditan una Estrella Michelin y tres Soles Repsol. Se formó en restaurantes de primer nivel como El Bulli, El Celler de Can Roca o Quique Dacosta, entre otros. Ha sido reconocido con el título de Chef de L'Avenir en 2016 y con la Medalla de Honor del Senado francés por su labor de internacionalización de la gastronomía, gracias a su trabajo al frente de la dirección gastronómica de los restaurantes Hispania en diversos lugares del mundo como Londres, Bruselas y Vietnam.

**Rakel Cernicharo**

Autodidacta, artista y todoterreno, Rakel se inició en la cocina de manera profesional muy joven, en el club social en el que trabajaba como camarera, al sustituir a la cocinera de manera provisional. Hoy desarrolla su enorme talento culinario al frente del restaurante Karak, en Valencia, una propuesta valiente y mestiza en la que es clave la fusión, el producto de mercado, la estética y la sofisticación. En 2017 Rakel se proclamó vencedora de un exigente talent show culinario en televisión y en 2022, Karak recibió el reconocimiento de su primer Sol Repsol.

**Así será ‘Next Level Chef’**

**Los concursantes de ‘Next Level Chef’** no solo tendrán que demostrar su arte en la cocina, ya que la competición también requerirá **capacidad de adaptación**, improvisación, **rapidez**, **reflejos**, **astucia** y **sangre fría** para **tomar decisiones en situaciones límite**. El programa se desarrollará en un espectacular **plató de estructura vertical en tres niveles con tres cocinas** diseñadas de manera distinta e identificativa a la que deberán adaptarse los concursantes en cada reto: una cocina **de última generación** en el nivel superior, una **cocina estándar** en el nivel intermedio y una **instalación precaria** en el nivel inferior, solo con los elementos básicos.

Para complicar las pruebas, los participantes **dispondrán de los ingredientes para cocinar en una plataforma móvil** que sube y baja por el corazón de la estructura, de manera que tendrán que **decidir con rapidez** los productos que cogen. Unos tendrán la suerte de elegir buenas materias primas y otros tendrán que conformarse con las sobras para crear las propuestas culinarias con las que serán juzgados por los mentores.

**El mejor estreno de un programa de cocina de la historia**

Desarrollado por Studio Ramsay, la productora del mítico chef **Gordon Ramsay**, y producido por FOX Alternative Entertainment y Studio Ramsay, **‘Next Level Chef’** ha obtenido **gran éxito de audiencia** con la emisión de sus dos primeras temporadas en EE.UU., donde protagonizó **el estreno de un programa de cocina más visto de la historia**. La tercera temporada se estrenó a finales de enero y obtuvo más de **siete millones de espectadores** en el *prime time* dominical. Actualmente se encuentra en producción la cuarta temporada del formato, que será estrenada antes del final de año en FOX. En **Reino Unido** se ha emitido en ITV1 y **Francia** ya prepara su adaptación.