

Communiqué de presse

Concours de cuisine de Viande Suisse

«La Cuisine des Jeunes» est une chance pour les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux

En 2020, d'ambitieux cuisiniers et cuisinières de talent pourront à nouveau se mesurer lors du concours «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Le vainqueur sera désigné parmi les quatre finalistes le 21 septembre 2020 à la Welle7 près de la gare de Berne.

Sous le thème «The Art of Pork! Convaincs le jury avec ton chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de porc suisse», Viande Suisse lance dès à présent son appel à participation au 18e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux sont invités à soumettre leur recette jusqu'au 13 juillet 2020. Le jury sélectionnera quatre jeunes cuisinières ou cuisiniers qui prépareront leur menu en direct, devant le public et la presse, à la Welle7 à la gare de Berne lors de la finale du 21 septembre 2020.

Place aux jeunes en cuisine

Le concours de cuisine est une occasion unique pour tout jeune talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession. Le concours est ouvert à toute personne ayant terminé son apprentissage avec succès entre 2015 et 2020.

Cuisine en live devant un public

Mi-juillet, le jury évaluera les recettes envoyées et en sélectionnera quatre. Lors de la grande finale du 21 septembre, les jeunes talents de la cuisine prépareront leur création en direct à la Welle7 à la gare de Berne. En plus du jury, la presse invitée sera également présente. La gagnante ou le gagnant sera directement désigné(e) à la fin du concours.

Une participation en vaut la peine à plus d'un titre

Celle ou celui dont le menu convaincra le jury remportera un trophée, un prix de CHF 2000.– et la possibilité de préparer un Winner Dinner exclusif. Des contributions au magazine gastronomique «Fourchette & couteau» et sur le canal Gault&Millau donneront à la gagnante ou au gagnant une belle visibilité dans la profession. Les autres finalistes recevront chacun un diplôme et un montant de CHF 600.–.

Le Winner Dinner

La gagnante ou le gagnant aura la possibilité de cuisiner un Winner Dinner reprenant des éléments de sa recette en compagnie d'un grand chef. Des apprenties et apprentis ainsi que de jeunes cheffes et chefs de toute la Suisse pourront déguster ces sommets culinaires.

Partenaires officiels

Quatre partenaires soutiennent le concours de cuisine: le magazine «Hôtellerie Gastronomie Hebdo», les Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), la Welle7 et Hugentobler Kochsysteme AG.

Un jury de haut vol

Quatre jeunes chefs sélectionnés évalueront les ambitieux talents de la cuisine. L'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) compose cette année encore le jury de «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Silvia Manser, restaurant Truube, Gais
- Stefan Bader, restaurant Zum alten Stephan, Soleure
- Marc Engel, restaurant Aux Trois Amis, Schernez

Vous trouverez d'autres informations sur «La Cuisine des Jeunes», des articles sur les précédentes éditions du concours, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur www.lcdj.ch.

Personne de contact

Samuel Zaugg
Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»
Proviande, Viande Suisse
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 309 41 38
E-mail: samuel.zaugg@proviande.ch
www.lcdj.ch