

## Communiqué de presse

17.02.2021

Le concours de cuisine de Viande Suisse

### **«La Cuisine des Jeunes», une opportunité unique pour les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux-ses**

En 2021, des cuisinières et cuisiniers ambitieux-ses et talentueux-ses pourront à nouveau se mesurer lors du concours «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. La vainqueuse ou le vainqueur sera désigné-e parmi les quatre finalistes le 27 septembre 2021.

Sous le thème «The Art of Lamb! Convaincs le jury avec ta création à base de la meilleure viande d'agneau suisse», Viande Suisse lance dès à présent son appel à participation au 19<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux-ses sont invité-e-s à soumettre leur recette jusqu'au 5 juillet 2021. Le jury sélectionnera quatre jeunes cuisinières ou cuisiniers qui prépareront leur menu en direct, devant des invité-e-s et la presse, à la Welle7 à la gare de Berne lors de la finale du 27 septembre 2021.

### **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 2016 et 2021.

## **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. Dans la mesure du possible, elle ou il pourra également se présenter dans l'arène culinaire de l'Igcho. Les trois autres finalistes recevront chacun-e 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 chefs étoilés choisis évaluent les cuisinières et cuisiniers ambitieux-ses et talentueux-ses. Cette année également, des membres des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) composent le jury de «La Cuisine des Jeunes».

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Alexandra Müller, Romantik Hôtel l'Etoile, Charmey
- Patrick Germann, restaurant Bären, Schwarzenburg
- Thomas Dolp, Zunfthaus zum Löwen, Sargans

Vous trouverez de plus amples informations sur «La Cuisine des Jeunes», des récits sur les concours des dernières années, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

**Personne de contact**

Michel Mabillard  
Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»  
Proviande, Viande Suisse  
Tél. 031 309 41 38  
E-mail: [michel.mabillard@proviande.ch](mailto:michel.mabillard@proviande.ch)  
[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)