

Communiqué de presse

16.08.2021

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

Le 27 septembre 2021 aura lieu le 19^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre jeunes cuisiniers talentueux présenteront leur création au centre Welle7 à Berne et cuisineront en live devant le jury, le public et la presse.

Cette année, le défi lancé par «La Cuisine des Jeunes» s'intitulait «The Art of Lamb». Quatre jeunes talents démontreront l'étendue de leur art culinaire avec la meilleure viande d'agneau suisse. Le 27 septembre, ils cuisineront et présenteront leur création au centre Welle7 à Berne.

Les finalistes

Les jeunes cuisiniers suivants ont convaincu le jury d'experts avec leur recette et participeront à la finale:

- **Michael Rossi** du restaurant du bourg, Bienne
Sa recette: Tous les chemins mènent à l'agneau

- **Simone Devittori** du Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk im Simmental
Sa recette: Regarde, il y a un agneau curieux dans mon jardin

- **Ryan Oppliger** du restaurant Magdalena, Rickenbach
Sa recette: Agneau back to the roots

- **Luca Remund** du hôtel Baur au Lac, Zurich
Sa recette: Agneau de l'Emmental sur un pâturage de la fin de l'été

Qui remportera la victoire?

Les finalistes cuisineront pour la victoire le lundi 27 septembre 2021, au centre Welle7 à la gare de Berne. La remise des prix aura lieu vers 17 heures.

Outre une importante attention médiatique et un partenariat d'une année avec le magazine gastronomique *Fourchette & Couteau*, le vainqueur remportera un trophée et un prix d'une valeur de CHF 2000.–. Les autres finalistes ne repartiront évidemment pas les mains vides: chacun recevra un diplôme et un montant de CHF 600.–.

Un jury de haut vol

Les Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sont partenaires du concours de cuisine depuis 2014. Cette année également, ils apportent leur expertise au concours et constituent l'entier du jury. Celui-ci se compose de **Alexandra Müller** de l'hôtel l'Étoile à Charmey, **Patrick Germann** du restaurant Bären à Schwarzenburg, **Thomas Dolp** du Zunfthaus zum Löwen à Sargans et **Björn Inniger** du restaurant Alpenblick à Adelboden. Björn Inniger assumera en outre la présidence du jury.

Interlocuteur

Michel Mabillard

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Responsable Communication Gastronomie

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: michel.mabillard@proviande.ch

www.lcdj.ch