

## Communiqué de presse

15.12.2021

Le concours de cuisine de Viande Suisse

### «La Cuisine des Jeunes»: un tremplin pour de jeunes talents de la cuisine

En 2022, le célèbre concours de cuisine fêtera ses 20 ans. Durant cette année anniversaire également, de jeunes cheffes ambitieuses et chefs ambitieux auront l'occasion de briller lors de «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre jeunes talents de la cuisine sélectionnés se battront aux fourneaux le 16 mai 2022.

Sous le thème «The Art of Veal! Convaincs le jury avec ton chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de veau suisse», Viande Suisse lance dès à présent son appel à participation à la 20<sup>e</sup> édition du concours de cuisine. Les personnes souhaitant participer peuvent envoyer leur inscription jusqu'au 14 mars 2022. Pour le concours de cuisine du 16 mai 2022, le jury sélectionnera quatre jeunes talents qui prépareront leur menu en direct, devant le public et la presse spécialisée, à la Welle7 à la gare de Berne.

### Booster de carrière pour de jeunes talents de la cuisine

Le concours de cuisine est une occasion unique pour tout jeune talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession et nouer d'importants contacts.

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

Celle ou celui dont le menu convaincra le jury remportera un trophée et un prix de CHF 3000.–. D'autres belles opportunités sont également au menu: un stage de plusieurs jours au restaurant 7132 Silver, un module de cours chez Hugentobler Système de cuisson suisse et une présentation du plat lauréat du prochain concours de cuisine à un cercle d'invités exclusifs. Des contributions au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau» et d'autres médias spécialisés donneront à la gagnante ou au gagnant une belle visibilité dans la profession. Les personnes de la deuxième à la quatrième place recevront chacune un diplôme et CHF 1500.–. Les quatre participants obtiendront une place de 2<sup>e</sup> commis au Bocuse d'Or Suisse et d'autres récompenses.

## **Nos partenaires en matière de promotion des jeunes talents**

Les partenaires suivants soutiennent le concours de cuisine: «Hôtellerie Gastronomie Hebdo», Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Welle7, Hugentobler Système de cuisson suisse, le restaurant 7132 Silver, Villeroy & Boch et BRAGARD.

## **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 JRE composent le jury de «La Cuisine des Jeunes».

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Dominic Bürli, Gasthaus Wildenmann, Buonas
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Gaston Zeiter, restaurant zum Zähringer, Berne

Vous trouverez de plus amples informations sur «La Cuisine des Jeunes», des récits sur les concours précédents, 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)