

Communiqué de presse

05.04.2022

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

La 20^e édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse aura lieu le 16 mai 2022. Quatre cuisinières et cuisiniers pleins de talent et d'ambition présenteront leur création au centre Welle7 à Berne et cuisineront en live devant le jury, le public et la presse spécialisée.

Cette année, le défi lancé par «La Cuisine des Jeunes» s'intitule «The Art of Veal». Quatre jeunes talents démontreront leur maîtrise de l'art culinaire avec la meilleure viande de veau, qu'ils se seront procurée dans un rayon de 50 km autour de l'établissement où ils travaillent. Ils disposeront de deux heures et demie pour préparer leur plat en direct.

Les participant-e-s

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

- **Anastasia Mischukova** du Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken
Sa recette: Veau sauvage

- **Nicole Schuler** de la Clenia Schlössli AG, Oetwil am See
Sa recette: Retrouvailles avec ma grand-mère

- **Christopher Damien Reupsch** du LUX Restaurant & Bar / Kongresshaus Zürich AG, Zurich
Sa recette: Duo de veau suisse aux asperges et à la rhubarbe

- **Matthieu Maeder** du Restaurant des Trois Tours, Bourguillon
Sa recette: Le veau dans son pâturage

Qui remportera la victoire?

Le lundi, 16 mai 2022, les quatre talents sélectionnés cuisineront pour la victoire au centre Welle7 à la gare de Berne. La remise des prix aura lieu vers 17 heures.

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 quelques jours au restaurant 7132 Silver, un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et une présentation du plat lauréat à un cercle d'invités exclusifs lors du prochain concours de cuisine. Des contributions au magazine spécialisé «Fourchette & Couteau» et d'autres médias de la branche donneront à la gagnante ou au gagnant une belle visibilité et de la notoriété dans la profession. Les personnes de la deuxième à la quatrième place recevront chacune CHF 1500.– et un diplôme. Les quatre participant-e-s obtiendront une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse.

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 **Dominic Bürli** du Gasthaus Wildenmann à Buonas, de **Reto Gadola** de la Casa Alva à Trin, de **Gaston Zeiter** du restaurant zum Zähringer à Berne et de **Björn Inniger** du restaurant Alpenblick à Adelboden. Björn Inniger assumera en outre la présidence du jury.

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

www.lcdj.ch