



Communiqué de presse

17.05.2022

Anastasia Mischukova remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2022

La gagnante du 20^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est connue: le 16 mai, Anastasia Mischukova du Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA a remporté la finale au centre Welle7 à la gare de Berne. Elle a convaincu le jury avec sa création de viande de veau.

«The Art of Veal» – le concours de cuisine

«The Art of Veal! Convaincs le jury avec ton chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de veau suisse.» En cette année anniversaire, les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux Anastasia Mischukova, Nicole Schuler, Christopher Damien Reupsch et Matthieu Maeder ont relevé le défi. La tâche consistait à créer un plat principal exceptionnel à base de la meilleure viande de veau suisse provenant de moins de 50 km de leur établissement. Les participant-e-s ont disposé chacun-e de deux heures et demie pour préparer leur plat en direct. Anastasia Mischukova d'Interlaken avec sa création «Veau sauvage» a remporté le concours de cuisine au centre Welle7 à Berne.

La victoire est récompensée de plusieurs manières

Celui ou celle dont le menu convainc le jury remporte un trophée et un prix de 3000 francs. Et diverses autres opportunités: un stage de plusieurs jours au restaurant 7132 Silver, un module de cours chez Hugentobler Système de cuisson suisse et la présentation du plat lauréat à un cercle d'invités exclusifs lors du prochain concours de cuisine. La victoire comporte également des contributions au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau» et à d'autres médias spécialisés qui 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 1500 francs. Les quatre participant-e-s obtiendront une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse et d'autres récompenses.

Les faits concernant le concours de cuisine 2022

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2016 et 2021. Cette année, le concours de cuisine était organisé pour la 20^e fois.

Les participant-e-s 2022

- **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, Zürich
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

Le jury

Des membres de notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse ont constitué le jury:

- **Dominic Bürli** du Gasthaus Wildenmann à Buonas
www.wildenmann-buonas.ch

- **Reto Gadola** de la Casa Alva à Trin
www.casa-alva.ch

- **Gaston Zeiter** du Restaurant zum Zähringer à Berne
www.restaurant-zaehringer.ch

- **Björn Inniger** (président du jury) du restaurant Alpenblick à Adelboden
www.alpenblick-adelboden.ch

Informations complémentaires et matériel photo:

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

<https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes/>

Mediacorner de Proviande: www.proviande.ch/fr/communiqués-de-presse-de-proviande

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