

Communiqué de presse

28.11.2022

Le concours de cuisine de Viande Suisse

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

En 2023 également, de jeunes cheffes ambitieuses et chefs ambitieux auront l'occasion de remporter la victoire lors de «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre jeunes talents de la cuisine sélectionnés se battront aux fourneaux le 8 mai 2023.

Sous le slogan «**Ton meilleur burger** – convaincs le jury avec ton **burger signature**», Viande Suisse appelle les candidates et candidats à susciter l'enthousiasme avec leur burger signature et ses accompagnements. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 27 février 2023. Pour le concours de cuisine du 8 mai 2023, le jury sélectionnera quatre jeunes talents qui prépareront leur plat en direct, devant le public et la presse spécialisée, au centre Welle7 à la gare de Berne.

Tremplin pour de jeunes talents de la cuisine

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: le concours est l'occasion de se faire un nom sur la scène gastronomique déjà en tant que jeune talent de la cuisine et de nouer des contacts importants. Peuvent participer toutes les cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2017 et 2022.

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

La personne qui convaincra le jury, présidé par le chef étoilé Björn Inniger, et dont le plat remportera la victoire, sera non seulement récompensée par un prix de 3000 CHF, mais aussi par de superbes expériences telles qu' un stage d'une semaine au Radius by Stefan Beer, une précieuse présence médiatique grâce à des articles dans le magazine spécialisé «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, la participation en tant que 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse et des opportunités de carrière supplémentaires.

Nos partenaires de promotion des jeunes talents

Les partenaires suivants soutiennent le concours de cuisine: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hotellerie Gastronomie Zeitung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Radius by Stefan Beer, Villeroy & Boch, BRAGARD, Green Egg et Welle7.

Un jury de haut vol

Quatre chefs étoilés choisis évaluent les cuisinières et cuisiniers ambitieux et talentueux. Des membres de l'association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) composeront cette année également le jury de «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Agron Lleshi, restaurant Jägerhof, Saint-Gall
- Cyril Freudiger, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey
- Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Tenne, Glurigen

Vous trouverez plus d'informations sur «La Cuisine des Jeunes», des reflets des précédents concours, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur www.lcdj.ch.

Interlocuteur

Michel Mabillard

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail info@lcdj.ch

www.lcdj.ch