

## Communiqué de presse

09.05.2023

### **Jana Burren remporte le concours de cuisine**

#### **«La Cuisine des Jeunes» 2023**

**La gagnante du 21<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est connue: le 8 mai, Jana Burren de la Fondation pour personnes âgées Münsingen a remporté le concours au centre Welle7 Workspace près de la gare de Berne. Son burger signature a convaincu le jury.**

#### **Le concours de cuisine**

«Ton meilleur burger – convaincs le jury avec ton burger signature»: cette année, les ambitieuses jeunes cuisinières Katharina Schönenberger, Melina Schenk, Annamaria Kunz et Jana Burren ont relevé le défi. La tâche consistait à susciter l'enthousiasme avec un délicieux burger signature, si possible avec des ingrédients régionaux. Les participantes ont disposé chacune de deux heures et demie pour préparer leur burger et ses accompagnements en direct. Avec sa création «Burger de bœuf Hornochs, boule croquante surprise, salade fraîche», Jana Burren de Grosshöchstetten a remporté le concours de cuisine au centre Welle7 Workspace à Berne.

#### **La victoire est récompensée de multiples façons**

La personne dont le menu convainc le jury remporte un trophée et un prix de CHF 3000.–. Et diverses autres opportunités: un stage d'une semaine au «Radius by Stefan Beer», un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG 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 une belle visibilité dans la profession. Les personnes de la deuxième à la quatrième place recevront chacune un diplôme et CHF 1500.–. Les quatre participantes obtiendront une place de 2<sup>e</sup> commis au Bocuse d'Or Suisse et d'autres récompenses.

### **Les faits concernant le concours de cuisine 2023**

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2017 et 2022. Cette année, le concours de cuisine était organisé pour la 21<sup>e</sup> fois.

### **Les participantes 2023**

- **Katharina Schönenberger** du Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz  
Sa recette: Frais et printanier
- **Melina Schenk** du Klösterli Weincafe, Berne  
Sa recette: Ici, c'est chez moi
- **Annamaria Kunz** du Restaurant zum Löwen Messen GmbH, Messen  
Sa recette: Une journée dans une ferme du Bucheggberg
- **Jana Burren** de la Fondation pour personnes âgées Münsingen, Münsingen  
Sa recette: Burger de bœuf Hornochs, boule croquante surprise, salade fraîche

### Le jury

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

- **Agron Lleshi**, restaurant Jägerhof, Saint-Gall  
[www.jaegerhof.ch](http://www.jaegerhof.ch)
- **Cyril Freudiger**, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey  
[www.auberge-bogis-bossey.com](http://www.auberge-bogis-bossey.com)
- **Fernando Michlig**, Hôtel Restaurant Tenne, Gluringen-Goms  
[www.tenne.ch](http://www.tenne.ch)
- **Björn Inniger** (président du jury) du restaurant Alpenblick à Adelboden  
[www.alpenblick-adelboden.ch](http://www.alpenblick-adelboden.ch)

### **Informations complémentaires et matériel photo:**

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

[www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes](https://www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes)

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

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

### **Interlocuteur**

Philippe Haeberli

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 14

E-mail: [philippe.haeberli@proviande.ch](mailto:philippe.haeberli@proviande.ch)

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)