

Communiqué de presse

21.03.2023

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

La 21^e édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse aura lieu le 8 mai 2023. Quatre cuisinières pleines de talent et d'ambition présenteront leur création au centre Welle7 Workspace à Berne et cuisineront en direct devant le jury, le public et la presse spécialisée.

Sous la devise «**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. Ils disposeront de deux heures et demie pour préparer leur plat en direct.

Les finalistes

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

- **Katharina Schönenberger** du Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Sa recette: Frais et printanier
- **Melina Schenk** du Klösterli Weincave, 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

Qui remportera la victoire?

Le lundi 8 mai 2023, les quatre talents sélectionnés cuisineront pour la victoire au centre Welle7 Workspace à la gare de Berne. La remise des prix aura lieu vers 17 heures.

Celle dont le menu convaincra le jury remportera un trophée et un prix de CHF 3000.—. D'autres belles opportunités sont également au menu: une semaine de stage au «Radius by Stefan Beer», un précieux booster de carrière grâce à une présence médiatique par des contributions dans «Fourchette & Couteau» et d'autres médias spécialisés, un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que la présentation du plat lauréat à un cercle d'invités exclusifs lors du prochain concours de cuisine.

Les candidates classées de la deuxième à la quatrième place recevront chacune un diplôme et CHF 1500.—. Les quatre jeunes talents de la cuisine obtiendront une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse et recevront un bon pour un dîner gastronomique pour deux chez l'un des membres du jury JRE.

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 qui sera composé d'**Agron Lleshi** du restaurant Jägerhof à Saint-Gall, **Cyril Freudiger** de l'Auberge de Bogis-Bossey à Bogis-Bossey, **Fernando Michlig** de l'Hôtel Restaurant Tenne à Gluringen et **Björn Inniger** du restaurant Alpenblick à Adelboden. Björn Inniger assumera en outre la présidence du jury.

Contact

Proviande, «Viande Suisse»

Philippe Haeberli

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

philippe.haeberli@proviande.ch

031 309 41 14

www.lcdj.ch