



## Communiqué de presse

07.05.2024

### **Axel Boesen remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2024**

Le gagnant du 22<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» du 6 mai au centre Welle7 est connu: Axel Boesen du The Japanese by the Chedi a convaincu le jury avec sa création à base de poulet.

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

«Chicken wins – convaincs le jury avec un plat principal à base de poulet et un amuse-bouche»: cette année, les ambitieux talents de la cuisine Yanis Joss, Martina Burri, Jonas Gründler, Axel Boesen et Katharina Schönenberger ont relevé le défi au centre Welle7. Les participant-e-s ont disposé chacun-e de deux heures et demie pour préparer leur création et un amuse-bouche en direct. Axel Boesen d'Andermatt a remporté le concours de cuisine au centre Welle7 à Berne avec sa création blanc de poulet. beurre noisette velouté. dim sum. ra-hyu. poireau.

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

Pour sa première place, Axel Boesen se voit décerner, outre un trophée, un prix en espèces de CHF 3000.–. En plus, il s'assure un stage de quatre à cinq jours nourri et logé au Park Hotel Vitznau chez Christian Nickel et Patrick Mahler (restaurant focus ATELIER), un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que la présentation du plat gagnant à un cercle d'invités exclusifs lors du prochain concours de cuisine. De plus, avec des contributions au magazine «Fourchette & Couteau» et à d'autres médias spécialisés, la victoire donnera au gagnant une belle visibilité dans la profession. Les autres finalistes reçoivent chacun-e un diplôme et CHF 1500.–. De plus, ils obtiennent une place de 2<sup>e</sup> commis au Boccuse d'Or Suisse et d'autres récompenses.

## **Les faits concernant le concours de cuisine 2024**

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2018 et 2023. Cette année, le concours de cuisine était organisé pour la 22<sup>e</sup> fois.

## **Les finalistes 2024**

- **Yanis Joss** de roh & nobel, Rüfenacht  
Sa recette: Un poulet de la ferme des Löffel
  
- **Martina Burri** de la Wirtschaft zur Traube, Herrenschwanden  
Sa recette: Folle de poulets!
  
- **Jonas Gründler** de la Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Vitznau  
Sa recette: Fusion alpine – cuisine suisse avec une touche orientale
  
- **Axel Boesen** du The Japanese by the Chedi, Andermatt  
Sa recette: blanc de poulet. beurre noisette velouté. dim sum. rahyu. poireau.
  
- **Katharina Schönenberger** du Landgasthof Sonne, Ebnet-Kappel  
Sa recette: Coucou la poule

## **Le jury**

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

- **Christoph Hunziker** (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen  
[www.beizli.ch](http://www.beizli.ch)
  
- **Alexandra Müller**, comité JRE
  
- **Pascal Melliger**, restaurant Wein & Sein, Berne  
[www.weinundsein.ch](http://www.weinundsein.ch)
  
- **Christian Aeby**, restaurant du Bourg, Bienne  
[www.du-bourg.ch/fr/](http://www.du-bourg.ch/fr/)

**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: [www.proviande.ch/fr/communiques-de-presse-de-proviande](http://www.proviande.ch/fr/communiques-de-presse-de-proviande)

**Interlocutrice**

Patrizia von Gunten

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 22

E-mail: [Patrizia.vonGunten@proviande.ch](mailto:Patrizia.vonGunten@proviande.ch)

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