

Communiqué de presse

19.03.2025

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

La 23^e édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse se déroulera le 5 mai 2025. Cinq talents de la cuisine qui ne manquent pas d'ambition cuisineront leurs créations en direct devant un jury, le public et la presse spécialisée. Le concours commencera à 12 heures, au centre Welle7, à Berne.

Une aventure à mener à bon... porc

Avec pour slogan **«Pork on a fork»**, Viande Suisse appelle les jeunes talents de la cuisine à exprimer leur faim de réussite en créant un plat principal original et son amuse-bouche à base de viande de porc suisse. Les cinq finalistes auront deux heures et demie pour préparer leurs mets en direct et convaincre le jury de leur savoir-faire. La remise des prix aura lieu le lundi 5 mai 2025, vers 17 heures, au centre Welle7, près de la gare centrale de Berne.

Les finalistes

Parmi les nombreuses candidatures reçues, ces cinq jeunes talents de la cuisine ont su convaincre le jury de professionnel-le-s avec leurs recettes et prendront donc part au concours de cuisine:

- **Deborah Pfister** du restaurant Du Nord, Berne
Sa recette: Cochonneries de la ferme

- **Remo Messerli** du restaurant Wein & Sein, Berne
Sa recette: Duo de porc suisse avec quenelles et betteraves

- **Yanis Joss** du Roh & Nobel, Rüfenacht
Sa recette: Porc bien épicé porte bonheur

- **Nino Schüpbach** du restaurant IGNIV Zürich by Andreas Caminada, Zurich
Sa recette: Cochonneries printanières sur le bout de la fourchette
- **Louis Geser** du restaurant Verena, Olten
Sa recette: la gloire de mon porc



De gauche à droite:

Remo Messerli, Yanis Joss, Deborah Pfister, Louis Geser, Nino Schüpbach

La gloire, la reconnaissance et des prix alléchants

La lauréate ou le lauréat gagnera non seulement un trophée et la somme de CHF 3000.–, mais également de précieuses expériences: un stage de quatre à cinq jours – nourri-e, logé-e – au restaurant The Japanese by The Chedi, chez Fabio Toffolon et Dominik Sato de l'hôtel The Chedi Andermatt, un vrai coup de pouce en termes de carrière par une présence dans les médias du secteur, un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que la présentation du plat gagnant en exclusivité lors de la prochaine édition du concours de cuisine, devant un cercle choisi de convives.

Les candidat-e-s classé-e-s de la deuxième à la cinquième place se verront décerner un diplôme ainsi que la somme de CHF 1500.–. Les cinq jeunes talents de la cuisine obtiendront, en outre, une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse et recevront un bon pour une soirée avec repas gastronomique pour deux chez l'un des membres du jury JRE.

Un jury de haut vol

Les Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) en Suisse sont partenaires de «La Cuisine des Jeunes» depuis 2014. Cette année encore, ils mettent leur expertise au service du concours de cuisine et composent le jury expérimenté. Il sera constitué de **Laura Loosli** du restaurant Panorama à Hartlisberg, de **Martin Thommen** du restaurant Bären à Utzenstorf, de **Philippe Deslarzes** du restaurant Njorden à Aubonne, de **Fernando Michlig** de l'hôtel-restaurant

Tenne à Gluringen et de **Christoph Hunziker** du Schüpbärg-Beizli à Schüpfen, qui préside en outre le jury.

Personne de contact

Patrizia von Gunten

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: Patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch