PROVIANDE
L'interprofession suisse de la filière viande

Proviande société coopérative
Brunnhofweg 37 • Case postale • CH-3001 Berne
☏ +41 (0)31 309 41 11 • 🖷 +41 (0)31 309 41 99
info@proviande.ch • www.proviande.ch

Communiqué de presse

06.05.2025

Remo Messerli remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2025

On connaît désormais le nom du gagnant du 23e concours «La Cuisine des Jeunes» qui s'est déroulé le 5 mai au centre Welle7: Remo Messerli du restaurant Wein & Sein, Bern a su convaincre le jury avec sa création qui a mis à l'honneur la viande de porc suisse.

Le concours de cuisine

«Pork on a fork – convaincs le jury avec ton amuse-bouche et ton plat principal à base de porc suisse»: tel était le défi que les talents de la gastronomie Yanis Joss, Deborah Pfister, Nino Schüpbach, Remo Messerli et Louis Geser ont relevé avec brio au centre Welle7 de Berne. Chaque finaliste disposait de deux heures et demie pour préparer ses créations en direct. Les plats ont ensuite été notés par un jury de professionnel-le-s. L'évaluation était notamment basée sur la saveur, la présentation, la recette, la mise en place, la créativité et l'hygiène au travail. Le facteur «gaspillage alimentaire» a également été observé de près. C'est donc Remo Messerli de Berne qui a remporté le meilleur score, avec sa création «Duo de porc suisse avec quenelles et betteraves».

Une victoire récompensée par de multiples gains

Pour sa première place, Remo Messerli se voit décerner, outre un trophée, un prix en espèces de CHF 3000.–. Cette première place lui vaut également un stage de quatre à cinq jours au restaurant The Japanese, chez Fabio Toffolon et Dominik Sato de l'hôtel The Chedi à Andermatt, repas et hébergement compris, un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que la présentation en exclusivité du plat gagnant lors de la prochaine édition du concours de cuisine, devant un cercle choisi de convives. Et grâce aux différents comptes rendus publiés dans les médias du secteur, la victoire lui assurera une belle visibilité dans la profession. Les autres finalistes se voient offrir la somme de CHF 1500.– et un diplôme. De plus, ils obtiendront une place de 2e commis au Bocuse d'Or Suisse ainsi que d'autres récompenses.

Le concours de cuisine 2025 en quelques données clés

Cette édition du concours «La Cuisine des Jeunes» était ouverte aux jeunes talents de la gastronomie ayant terminé leur apprentissage entre 2019 et 2024. Cette année, le concours de cuisine était organisé pour la 23e fois déjà.

Les finalistes de 2025

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

– **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

– **Deborah Pfister** du restaurant Du Nord, Berne
  Sa recette: cochonneries de la ferme

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

Le jury

Les membres du jury étaient issus des rangs des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), partenaires du concours:

– **Christoph Hunziker** (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
www.beizli.ch

– Martin Thommen, Landgasthof Bären, Utzenstorf
www.baeren-utzenstorf.ch

– Fernando Michlig, hôtel-restaurant Tenne, Gluringen
www.tenne.ch

– Philippe Deslarzes, Njørden, Aubonne (VD)
www.njorden.com

– Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg
www.panorama-hartlisberg.ch

Informations complémentaires et matériel photo:

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

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

https://www.tiktok.com/@lacuisinedesjeunes

Espace médias de Proviande: www.proviande.ch/fr/communiques-de-presse-de-proviande

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