

Communiqué de presse

05.05.2026

Janis Müller remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2026

On connaît le gagnant du 24^e concours « La Cuisine des Jeunes » qui s'est déroulé le 4 mai au centre Welle7 : Janis Müller, du restaurant Panorama à Steffisburg a convaincu le jury grâce à son interprétation créative et d'une grande précision technique du thème de cette année, « The Veal Deal » – tout autour de la viande de veau suisse.

Le concours de cuisine

Cette année encore, cinq jeunes talents ambitieux ont relevé le défi de notre prestigieux concours de cuisine : Janis Müller, Melina Schenk, Massimo Rogger, Matthias Hervochon et Loris Tronolone. Sous la devise « The Veal Deal », nos jeunes talents ont présenté un plat principal de leur propre création et un amuse-bouche à base de veau suisse.

Chacun-e avait à sa disposition deux ris et une aiguillette de veau, qu'elle et ils devaient impérativement cuisiner. La viande suisse pouvait être accompagnée de produits frais, régionaux et de saison de leur choix.

Les finalistes ont eu 2,5 heures pour préparer et dresser leurs plats en direct au centre Welle7 à Berne. Un jury a ensuite goûté et noté les plats. Outre le goût, les critères comprenaient également la recette, la créativité et la présentation, la mise en place, le savoir-faire et le respect des règles d'hygiène ainsi que la prévention du gaspillage alimentaire.

Le jury a été impressionné par le haut niveau de l'ensemble des participant-es. Dans une compétition très indécise, la création « Involtini de veau suisse aux asperges de Belp » de Janis Müller, du restaurant Panorama à Steffisburg, s'est finalement démarquée. Il a ainsi réussi à se distinguer parmi une forte concurrence et a décroché la première place grâce à une performance globale très précise.

Une victoire à valeur ajoutée

Le premier prix est décerné à Janis Müller qui remporte, outre le trophée et une précieuse couverture médiatique dans la branche de la gastronomie, une somme en espèces de CHF 3000.—. De plus, il bénéficiera d'un stage de quatre jours au Bürgenstock Resort Lake Lucerne auprès de Mike Wehrle, d'une place de deuxième commis au Bocuse d'Or Suisse, d'un cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et d'un bon pour un repas du soir chez un membre du jury JRE. Le prix est complété par la présentation et la préparation exclusives du plat gagnant lors du concours de cuisine de l'année suivante, devant un parterre de personnes invitées du monde de la gastronomie, des médias et des partenaires.

Mais les autres finalistes ne repartent pas les mains vides: ils reçoivent chacun-e une récompense de CHF 1500.—, un bon pour un repas du soir chez un membre du jury JRE et participeront en tant que deuxième commis au Bocuse d'Or Suisse.

Quel que soit leur classement, l'ensemble des participants gagne non seulement des prix, mais surtout une expérience précieuse et un solide réseau dans le secteur de la gastronomie.

Le concours de cuisine 2026 en quelques données clés

Cette édition du concours «La Cuisine des Jeunes» était ouverte aux jeunes talents de la gastronomie ayant terminé leur formation entre 2020 et 2025.

Le concours s'est déroulé le 4 mai 2026 au centre Welle7 à Berne et figure depuis près de 25 ans parmi les principales plateformes de promotion de jeunes talents de la gastronomie suisse.

Les finalistes 2026

- **Matthias Hervochon**, Auberge de Féchy, Féchy
Sa recette: Le ris de veau belles aiguillettes tendrement enlacées
- **Janis Müller**, restaurant Panorama, Steffisburg
Sa recette: Involtini de veau suisse aux asperges de Belp
- **Massimo Rogger**, Restaurant Silver, 7132 Hotels, Vals
Sa recette: Mon classique français sous influence asiatique
- **Melina Schenk**, Mille Sens, Berne
Sa recette: Veau dans la forêt printanière
- **Loris Tronolone**, Hotel Bad Bubendorf, Bubendorf

Sa recette: Des îles de Brissago à Tokyo

Le jury 2026

Le jury de haut niveau, constitué par notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), était composé comme suit:

- **Christoph Hunziker**, Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, président du jury
- <https://cqt.ch/>
- **Maryline Nozahic**, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz
- <https://latabledemary.ch/>
- **Patrick Germann**, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- <https://baeren-schwarzenburg.ch/>
- **Philippe Deslarzes**, restaurant Njørden, Aubonne (VD)
- <https://njorden.com/>
- **Reto Gadola**, Casa Alva, Trin
- <https://casa-alva.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>

Personne de contact

Patrizia von Gunten

Responsable de projet « La Cuisine des Jeunes »

Proviande / « Viande Suisse »

+41 31 309 41 38

patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch