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

11.11.2026

25 ans de « La Cuisine des Jeunes »

Ce qui a débuté en 2002 comme un concours de la relève est devenu au fil des ans une vitrine pour les jeunes talents de la cuisine suisses. En cette année anniversaire, cinq d'entre eux auront à nouveau l'occasion unique de présenter leur créativité et leur savoir-faire devant un jury d'expert-e-s de haut vol et les professionnel-le-s de la restauration. La date limite d'inscription est le 19 février 2027.

Sous la devise de cet anniversaire **« Cook. Win. Celebrate. »**, les jeunes cuisinières et cuisiniers sont invité-e-s à créer un plat principal aussi original que possible et un amuse-bouche assorti à base de viande de bœuf suisse. Le jury, présidé par le renommé Christoph Hunziker, sélectionnera cinq recettes parmi celles qui auront été soumises ; leurs créatrices et créateurs auront ensuite l'occasion de les préparer en direct, devant un public et la presse spécialisée, le 3 mai 2027 au centre Welle7 à Berne. Viande Suisse va mettre les petits plats dans les grands pour fêter cet anniversaire, encore plus que d'habitude.

Un tremplin vers le sommet

Depuis bientôt 25 ans, « La Cuisine des Jeunes » est un programme efficace de promotion des jeunes talents. Le concours offre en effet aux jeunes talents de la cuisine la possibilité de se faire un nom sur la scène gastronomique suisse et de nouer des contacts importants. Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2021 et 2026. La date limite d'inscription est fixée au 19 février 2027.

Participer vaut la peine à coup sûr

La gagnante ou le gagnant de l'édition 2027 remportera 3000 francs en espèces et un stage de quatre jours auprès de Marco Campanella, « Cuisinier de l'année 2025 », au Grand Resort Bad Ragaz. Mais surtout, l'ensemble des participant-e-s pourront attirer l'attention et gagner la reconnaissance du secteur de la gastronomie suisse et ainsi franchir une nouvelle étape dans leur carrière.

La promotion de la relève a besoin de partenaires

Tout comme les jeunes talents de la cuisine participants, Viande Suisse est heureuse du soutien apporté par nos partenaires :

- BRAGARD, www.bragard.com
- Champagne POMMERY, www.champagnepommery.com
- Hôtellerie Gastronomie Hebdo, www.hotellerie-gastronomie.ch
- Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, www.hugentobler.ch
- Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), www.jre.eu/de/countries/schweiz
- Mérat, www.merat.ch
- Roh & Nobel, www.rohundnobel.ch
- Swiss Wine, www.swisswine.ch
- Grand Resort Bad Ragaz, www.grandresort.ch
- Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.ch
- Welle7, www.welle7.ch

Un jury de haut vol

Cette année également, la prestigieuse association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), partenaire officiel de notre concours de cuisine, fournit l'intégralité du jury:

- Christoph Hunziker (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, www.beizli.ch
- Patrick Germann, restaurant Bären, Schwarzenburg, www.baeren-schwarzenburg.ch
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin, www.casa-alva.ch
- Ben Jann, restaurant Essort, Berne, www.restaurant-essort.ch
- Maryline Nozahic, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz, www.latabledemary.ch

Légende de la photo du jury (de gauche à droite) : Christoph Hunziker, Patrick Germann, Maryline Nozahic, Reto Gadola et Ben Jann.

Envie d'en savoir plus ?

Vous trouverez des informations détaillées sur « La Cuisine des Jeunes », des récits sur les concours précédents, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur www.lcdj.ch. Des images libres de droits sont disponibles à l'adresse lcdj.ch/presse.

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