

CONCOURS DE CUISINE 2022



Conditions de participation

Admission

Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2016 et 2021.

Mission

Nous recherchons la meilleure recette, la plus innovante et la plus originale, à base de viande de veau suisse. Tu peux laisser libre cours à ta créativité, aux conditions suivantes:

- L'ingrédient principal du plat doit être de la **viande de veau suisse**. Le choix du ou des morceaux de viande n'influence pas l'évaluation. La viande utilisée doit provenir d'un producteur dans un rayon de 50 km autour du lieu de travail. Une grande importance est accordée à la créativité dans la façon de préparer la viande.
- Les participant-e-s sont libres de choisir les autres ingrédients. Dans la mesure du possible, on utilisera des produits suisses pour les accompagnements.
- Les personnes participant au concours doivent avoir créé la recette elles-mêmes. Il s'agit de présenter un plat principal sur assiette pour quatre personnes. Les quatre talents de la cuisine sélectionnés devront fournir l'entier de la recette et du mode de préparation jusqu'au le 8 avril 2022. De petites adaptations de quantités pourront être effectuées jusqu'au jour précédant le concours.

CONCOURS DE CUISINE 2022



Ingrédients

Généralités:

Les participant-e-s devront apporter eux-mêmes tous les aliments nécessaires à la préparation du repas en quantité suffisante.

Viande:

En ce qui concerne la viande et les abats, nous attachons une grande importance à la manipulation et au savoir-faire. Par conséquent, toute la viande devra être apportée crue et en un seul morceau, c'est-à-dire ni coupée, ni portionnée, ni parée, et en quantité suffisante pour préparer quatre assiettes.

Accompagnements et fonds:

Les travaux de préparation sont autorisés, mais pas la découpe des ingrédients. Il est également permis d'apporter des fonds de base et des pâtes non transformées telles que de la pâte feuilletée, des feuilles de brick, etc.

Les pâtes qui peuvent être fabriquées pendant les deux heures et demie, telles que pour des pâtes, doivent être préparées sur place.

Garnitures:

Les garnitures devront également être produites sur place. Il n'est ainsi pas permis d'apporter des ingrédients fermentés 24 heures à l'avance.

Délai d'envoi

Lundi 14 mars 2022 jusqu'à midi (date de réception du courrier ou de l'e-mail)

Les documents de participation suivants doivent être soumis:

- Formulaire d'inscription
- Nom du plat
- Présentation du plat
- Quel message le plat contient-il?
- Description des ingrédients
- Description des préparations (viande et accompagnements)

CONCOURS DE CUISINE 2022



- Coordonnées du producteur et/ou du fournisseur de la viande utilisée (à 50 km maximum de l'établissement dans lequel tu travailles)
- Autres informations importantes sur le plat telles que Nose to Tail, Leaf to Root.
- Pourquoi cuisines-tu de la viande suisse?
- Photo couleur du plat

Les documents complets peuvent être envoyés de trois manières:

1. en ligne sur lcdj.ch
2. par e-mail à info@lcdj.ch
3. par la poste à **Proviande, Viande Suisse, concours de cuisine, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne**

Le formulaire d'inscription doit également être joint en format électronique, par exemple sur une clé USB.

Sélection des participant-e-s

Le jury prend sa décision sur la base des travaux présentés. Les documents seront soumis au jury de manière anonyme. Toutes les candidates et tous les candidats seront informés dans un premier temps par téléphone et recevront ensuite toutes les informations supplémentaires par e-mail.

Jury

Le jury d'experts indépendants est composé exclusivement de membres de notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE):

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Dominic Bürli, Gasthaus Wildenmann, Buonas
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Gaston Zeiter, restaurant zum Zähringer, Berne

CONCOURS DE CUISINE 2022



Le concours de cuisine se déroulera le lundi 16 mai 2022, dès 9 h env., en présence des personnes invitées et des représentant-e-s de la presse au centre **Welle7 à Berne**.

Les participant-e-s sont prié-e-s de réserver la période du 21 au 30 mars 2022 pour la réalisation d'interviews, de photos et de vidéos (1 jour). La personne qui me fournit la viande (agriculteur ou boucher) est informée de ma participation et a réservé la période de temps identique pour un court portrait (1 demi-journée au maximum). La planification sera effectuée durant la semaine 11.

Lors du concours de cuisine, la personne sélectionnée devra préparer les plats exclusivement et entièrement sur place.

Critères d'évaluation

- Élaboration de la recette: 5 points
- Méthode de travail, hygiène: 10 points
- Mise en place, gaspillage alimentaire: 15 points
- Préparation, techniques de cuisson: 20 points
- Dressage, présentation: 20 points
- Goût, degrés de cuisson: 30 points

Équipement de cuisine au centre Welle7

Les postes de cuisson du centre Welle7 appartiennent à l'Ecole-club Migros et ne sont pas équipés comme une cuisine gastronomique. La cuisine dispose de plaques à induction et de casseroles. Le petit matériel tels que des spatules, des planches à découper ou des fouets sont disponibles. Les participant-e-s se partagent une trancheuse et une machine sous vide professionnelles ainsi qu'un petit congélateur à surgélation rapide réglable.

De plus, nous mettons à disposition un steamer professionnel (sans vapeur), un Hold-o-mat et des appareils sous vide de Hugentobler Schweizer Kochsysteme. Le jour du concours, un spécialiste expliquera le fonctionnement de ces appareils sur place.

CONCOURS DE CUISINE 2022



En cas de besoin, vous devez apporter les autres appareils tels qu'une friteuse ou un Pacojet qui ne sont pas disponibles sur place.

Si vous le souhaitez, vous pouvez vous faire expliquer individuellement le fonctionnement des appareils au préalable au siège de Hugentobler à Schönbühl (BE).

Interlocuteur: Daniel Haldimann, mobile: 079 208 12 49,

e-mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

Assiettes

Notre partenaire Villeroy & Boch met à disposition les assiettes suivantes pour la présentation:

Remise des prix

La cérémonie de remise des prix aura lieu le 16 mai 2022, après le concours, dans le cadre d'une fête avec souper au restaurant «the flow» à la Welle7.

Prix

- CHF 3000.–
- Un stage de plusieurs jours au restaurant 7132 Silver
- Un précieux booster de carrière et de la présence médiatique dans le milieu de la gastronomie par des contributions dans «Fourchette & Couteau» et d'autres médias spécialisés
- Un module de cours chez Hugentobler Système de cuisson suisse
- En cours de l'année suivante, présentation de ton plat à un cercle d'invités exclusifs

Les personnes de la deuxième à la quatrième place recevront chacune un diplôme et CHF 1500.–.

CONCOURS DE CUISINE 2022



Les quatre jeunes talents de la cuisine obtiendront une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse et recevront un bon pour un dîner gastronomique pour deux chez l'un des membres du jury JRE.

Conditions

Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. L'évaluation des travaux par le jury est définitive. Tout recours juridique est exclu. Les recettes soumises deviennent la propriété des organisateurs, et ils peuvent les utiliser et les publier gratuitement.

Les participant-e-s ne sont pas autorisé-e-s à publier leurs plats sur les médias sociaux avant le concours de cuisine. Des photos et des vidéos relatives au concours de cuisine seront en premier diffusées sur les médias officiels de LCDJ. Sur demande, du matériel photo peut être mis à disposition comme souvenir et pour un usage personnel. L'utilisation à des fins publicitaires est interdite. De plus, les participant-e-s donnent leur accord à une utilisation ultérieure par LCDJ des photos et vidéos réalisées lors du concours de cuisine et des recettes des plats.

Remboursement des frais

La participation au concours ne donne droit à aucune rémunération. L'argent du prix permet de rembourser forfaitairement aux participants les frais de voyage et les coûts de la marchandise.

CONCOURS DE CUISINE 2022



Présentation du plat

Veuille utiliser ce modèle simple lors de la soumission de ta candidature.

Nom du plat (max. 60 caractères)

Présentation du plat

Quel message le plat contient-il?

Description des ingrédients*

Description des préparations (viande et accompagnements)*

CONCOURS DE CUISINE 2022



Coordonnées du producteur et/ou du fournisseur de la viande utilisée (à 50 km maximum de l'établissement dans lequel tu travailles)

Autres informations importantes sur le plat telles que Nose to Tail, Leaf to Root

Pourquoi cuisines-tu de la viande suisse?

* Les quatre participant-e-s au concours de cuisine devront fournir l'entier de la recette jusqu'au 8 avril 2022. Seules de petites adaptations de quantités pourront ensuite être effectuées jusqu'au jour précédant le concours.