

Concours de cuisine 2023



Règlement et informations sur le concours

Le concours

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: depuis plus de vingt ans, il constitue une occasion unique pour tout vrai talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession et de nouer d'importants contacts. Cette année, Viande Suisse recherche la jeune cuisinière talentueuse ou le jeune cuisinier talentueux qui saura séduire le jury avec son burger signature et ses accompagnements. Le concours de cuisine aura lieu le lundi 8 mai 2023. La date limite d'inscription est le 27 février à midi. Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2017 et 2022.

Hall of Fame

2022

Anastasia Mischukova
Employeur: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA,
Interlaken

2021

Ryan Oppliger
Employeur: Restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ)

2020

Simon Grimbichler
Employeur: Restaurant Aarhof, Olten

2019

Lars Spiess
Employeur: Bistro Franzos, Zurich

2018

Marco Kölbener
Employeur: Hôtel Hof Weissbad, Weissbad

2017

Alexandra Knutti
Employeur: Fondation pour personnes âgées, Münsingen

2016

Michel Bucher
Employeur: Fondation Alterszentrum Lindenhof,
Oftringen

2015

Marcel Schori
Employeur: Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

2014

Steven Duss
Employeur: Mille Sens, Berne

2013

Sandro Dubach
Employeur: Restaurant Eisblume, Worb

Concours de cuisine 2023



Admission

Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2017 et 2022.

Tâche

Nous recherchons la recette la plus savoureuse, innovante et originale de burger à base de viande suisse. Des compositions époustouflantes et des constructions spectaculaires. Aucune limite à la créativité, aux conditions suivantes:

Durée: deux heures et demie

Les quatre assiettes doivent être dressées dans le temps imparti de deux heures et demie. Un dépassement du temps imparti entraîne une déduction de points.

Soutien

Les accompagnant-e-s, commis et autres aides ne sont pas admis-e-s dans la cuisine, mais ils le sont bien sûr pour encourager les candidat-e-s.

Panier de marchandises / achats

Les participant-e-s doivent apporter tous les produits nécessaires à la préparation du plat en quantité suffisante pour quatre personnes, resp. pour quatre assiettes de plat principal. Aucune limite de marchandises ou d'utilisation.

Ingrédients

- Tout préparer soi-même.
- Des produits de haute qualité: aussi frais, de saison et régionaux que possible, provenant de préférence du voisinage direct de l'établissement qui emploie la candidate ou le candidat.
- Le burger contient au moins une galette composé à 100% de viande suisse.
- Principal type de viande: viande de bœuf.
- Le burger doit être présenté dans des petits pains à burgers ou équivalents.
- Poids du burger sans les accompagnements à part: max. 250-300 g.
- Au moins deux accompagnements à part (p. ex.: salade et frites).
- Au moins une sauce.

Viande

Nous attachons une grande importance à la manipulation et au savoir-faire en matière de viande. C'est pourquoi toute viande doit être apportée crue et en un seul morceau, c'est-à-dire non travaillée, hachée, découpée, portionnée, parée, marinée, précuite ou fumée. Les galettes doivent contenir 100% de viande suisse, principalement de la viande de bœuf. Par ailleurs, tous les mélanges de viande sont possibles lors de la préparation de la masse ou de la création du burger.

Petits pains ou équivalents

Sont autorisés les petits pains de toutes sortes, y compris les toasts. Il est permis de préparer du levain au préalable. On parle de levain lorsque tous les ingrédients n'ont pas encore été intégrés dans la pâte. Cette pâte sera terminée lors du concours et cuite pour faire des petits pains.

Sauces pour les burgers, garnitures et pickles

Toutes les sauces pour les burgers, les garnitures et les pickles doivent être préparés sur place. Aucun travail d'épluchage ou de préparation en amont n'est autorisé.

Concours de cuisine 2023



Accompagnements

Au moins deux accompagnements de burger à part sont exigés (par exemple salade et frites), sans aucune restriction en termes de créativité. Tous les accompagnements doivent être préparés sur place. Aucun travail d'épluchage ou de préparation en amont n'est autorisé.

Le 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
- Agron Lleshi, Restaurant Jägerhof, Saint-Gall
- Cyril Freudiger, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey
- Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Tenne, Glurigen

L'évaluation et la décision du jury sont définitives, restent confidentielles et ne peuvent pas être consultées. Tout recours juridique est exclu.

Sélection des candidates et candidats

Le jury prend sa décision sur la base du dossier de candidature déposé. Les documents sont soumis au jury de manière anonyme. Les quatre meilleurs dossiers sont sélectionnés indépendamment de l'âge, de l'origine, du sexe, du parcours ou de l'employeur. Le jury désigne également deux remplaçant-e-s qui prendront le relais si les candidat-e-s sélectionné-e-s ont un empêchement aux dates prévues.

L'ensemble des candidat-e-s sera informé par téléphone au cours des semaines 9/10 2023. Le résultat final doit rester strictement confidentiel.

Critères d'évaluation le jour du concours

- Élaboration de la recette: 10 points
- Mise en place: 10 points
- Hygiène, méthode de travail: 10 points
- Préparation, techniques de cuisson, respect des produits: 20 points
- Dressage, présentation: 20 points
- Saveur, originalité/innovation, niveaux de cuisson: 30 points

Motifs de disqualification

- Le non-respect du règlement.
- Un comportement non collégial envers les concurrent-e-s (violation des règles de fair-play).
- Toute tentative de tromperie.
- Un mode de travail non hygiénique.
- La communication du plat à des tiers n'appartenant pas à l'organisation du concours.

Concours de cuisine 2023



Les prix

- CHF 3000.-.
- Une semaine de stage au «Radius by Stefan Beer».
- 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 Schweizer Kochsysteme AG.
- L'année prochaine, tu présenteras ton plat gagnant à un cercle d'invités exclusifs lors du concours de cuisine.
- Les personnes de la deuxième à la quatrième place recevront chacune un diplôme et CHF 1500.-.
- 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.

Délais

L'organisation a besoin que les candidat-e-s et leurs employeurs prennent le temps nécessaire pour des interviews, des enregistrements vidéo et des photos. Ce temps sera réduit au minimum. La planification sera effectuée durant la semaine 9 2023.

Les participant-e-s doivent impérativement réserver les dates suivantes:

- Portraits chez leur employeur (vidéo/photo):
une demi-journée dans la période du 6.3. au 10.3.2023
- Tournage d'une vidéo ensemble: les lieux et les dates exactes seront communiqués ultérieurement
1-2 jours dans la période du 13.3 au 20.3.2023 ou le 13.3. et le 20.3.2023
- Jour du concours le lundi 8.5.2023

Déroulement du concours le 8 mai 2023 au centre Welle7 à Berne

8 h 30	Arrivée et mise en place
10 h - 12 h	Explication de la cuisine et des appareils, réalisation de portraits
12 h	Contrôle de la mise en place par le jury
12 h 15	Accueil et présentation des candidat-e-s
12 h 30 - 13 h 15	Début du concours de cuisine candidat-e 1: 12 h 30 / candidat-e 2: 12 h 45 candidat-e 3: 13 h / candidat-e 4: 13 h 15
15 h - 15 h 45	Dressage des assiettes candidat-e 1: 15 h / candidat-e 2: 15 h 15 candidat-e 3: 15 h 30 / candidat-e 4: 15 h 45
15 h - 16 h	Nettoyage à fond de la cuisine
16 h - 18 h	Remise des prix et apéritif
18 h	Repas du soir au restaurant the flow du centre Welle7

Concours de cuisine 2023



Présentation des plats, assiettes et plats de service

Par l'intermédiaire de notre partenaire Villeroy & Boch, les participant-e-s peuvent choisir la vaisselle **Manufacture Rock Blanc** dont ils ont besoin pour présenter leur plat. Les participant-e-s recevront un set à l'avance afin de faire un essai de dressage. Les porcelaines premium suivantes sont disponibles:



Plat carré
32,5 × 32,5 cm



Assiette rectangulaire
28 × 17 cm



Bol à soupe (300 ml)
12,5 × 12,5 × 6,5 cm



Bol à riz (200 ml)
13 × 13 × 6,6 cm



Coupelle
0,10 l

Personne de contact: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

E-mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Site internet: villeroy-boch.ch/shop/de/alle-kollektionen/manufacture-rock.html

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 réfrigérateurs, de plaques à induction, de poêles, d'un four, de petit matériel comme des louches et des fouets, de lampes chauffantes pour le dressage, ainsi que d'une trancheuse et d'une machine sous vide professionnelles et d'un congélateur à surgélation rapide réglable à partager. De plus, nous mettons à la disposition de chaque candidat-e un Big Green Egg Mini professionnel, un steamer (sans vapeur) et un Hold-o-mat de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Appareils sous vide selon disponibilité et sur demande. Le jour du concours, un-e spécialiste expliquera le fonctionnement de ces appareils sur place. Si vous le souhaitez, vous pouvez vous faire expliquer individuellement le fonctionnement des appareils au préalable au siège de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG à Schönbühl (BE).

Interlocuteurs

Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme

E-mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

John Daly, Big Green Egg

E-mail: john@greenegg.ch

Appareils supplémentaires

D'autres appareils tels qu'une friteuse, un hachoir ou un Pacojet ne sont pas disponibles sur place et doivent être apportés par les candidat-e-s. Nous recommandons globalement d'apporter ses propres appareils outils et ustensiles afin de pouvoir travailler avec les moyens habituels. Une liste du matériel qui sera apporté, avec indication des raccordements électriques, doit être envoyée à l'avance **jusqu'au 10 avril 2023**. Les participant-e-s sont personnellement responsables vis-à-vis du sponsor pour l'équipement mis à disposition.

Vêtements, couteaux, torchons

Une veste de cuisine et un tablier personnalisés sont fournis à chaque candidat-e pour le jour du concours. Les participant-e-s doivent apporter leurs couteaux et torchons.

Concours de cuisine 2023



Cuisine du centre Welle7

welle7.ch/de/workspace/kueche



Parking

Une place de parc gratuite par participant-e est mise à disposition le jour du concours dans le parking du centre Welle7.

Accès



Concours de cuisine 2023



Communication, matériel photo, sonore et visuel, recettes

Les participant-e-s ne doivent **pas** communiquer leur participation et leur plat avant le concours de cuisine. Des photos et des vidéos réalisées dans le cadre du concours de cuisine seront d'abord diffusées sur les médias officiels de LCDJ. Les participant-e-s sont intégré-e-s à titre privé dans des réseaux sociaux (p. ex. Instagram, Facebook ou autres). Sur demande, du matériel photo pourra être mis à disposition comme souvenir et pour un usage personnel. L'utilisation à des fins publicitaires est interdite. L'organisation conserve les droits sur l'ensemble du matériel photo, sonore et visuel ainsi que sur les recettes des participant-e-s, de même que le droit d'utiliser et de modifier ce matériel.

Remboursement des frais

Les prix en espèces couvrent tous les frais de déplacement des participant-e-s, y compris les éventuelles nuitées, les frais de marchandises et le temps mis à disposition pour les interviews et les enregistrements. Il n'existe aucun droit à d'autres indemnités.

Couverture d'assurance

L'organisation décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels ou de perte d'objets personnels. Chaque candidat-e doit disposer d'une attestation d'assurance.

Organisation

Proviande, Viande Suisse, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne
Interlocuteurs: Michel Mabillard, responsable de projet
Téléphone +41 31 309 41 38 / e-mail: info@lcdj.ch

Dossier de candidature

Date limite de dépôt des candidatures et délais

Lundi 27 février 2023, jusqu'à midi

Les documents de participation suivants doivent être soumis:

- formulaire d'inscription
- formulaire de présentation du plat
- photo couleur du plat
- formulaire de saisie de la recette et matériel jusqu'au 10 avril 2023

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, Michel Mabillard, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne.**

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