

# Pour gagner La Cuisine des Jeunes, il va falloir inventer un burger de haut vol

Viande Suisse annonce la 21<sup>e</sup> édition de La Cuisine des Jeunes. Avec son nouveau concept, le concours devrait attirer des talents issus du monde des pop-up, des food trucks et de la restauration collective.

Dans le cadre de La Cuisine des Jeunes, les finalistes ont, au fil des ans, imaginé des mets de plus en plus raffinés à base de morceaux nobles, de *second cuts* et d'abats, pratiquant la Grande Cuisine avec un brio impressionnant. Les jeunes cuisiniers avaient en effet pour tâche de sublimer la viande suisse – bœuf, veau, agneau, porc ou poulet selon l'année – tout en créant un plat réalisable au quotidien.

Fidèle à sa mission, qui consiste à encourager les jeunes cuisiniers de tous horizons, La Cuisine des Jeunes lance aujourd'hui une idée originale qui devrait notamment attirer des talents issus du monde des pop-up, des food trucks et de la restauration collective. C'est ainsi que la 21<sup>e</sup> édition du concours organisé par Viande Suisse a pour thème «*Build your best* – séduis le jury avec ton Signature Burger et ses accompagnements».

## Créativité et savoir-faire

Mélanges inédits ou constructions spectaculaires, peu importe: le jury récompensera le Signature Burger le plus savoureux, le plus innovant et le plus original. A base de viande suisse et de pain maison, accompagné de garnitures et de sauces, ce burger de rêve sera confectionné avec des ingrédients régionaux frais de saison, la recette complète pour quatre personnes devant être réalisable en 2 heures et demie. Les candidats n'auront pas le droit de se faire aider, leur famille et leurs amis étant cependant invités à les soutenir et à les encourager. Viande Suisse

accorde beaucoup d'importance au savoir-faire des cuisiniers en lice. C'est pourquoi les morceaux de viande utilisés devront être crus et à l'état brut, ils ne pourront donc pas être coupés, hachés, parés, marinés, cuits ou fumés en amont. Les steaks hachés devront contenir 100 % de viande suisse et être majoritairement constitués de bœuf. Pour le reste, toutes les viandes sont autorisées.

## Les buns représentent un vrai défi

En guise de buns, les candidats pourront utiliser n'importe quels petits pains ou même des toasts – à condition de les fabriquer sur place. Or ce n'est pas chose facile, car les pâtes levées demandent du temps. Il sera donc permis d'avoir recours à une pré-pâte préparée à l'avance, tant qu'elle ne contient pas déjà tous les ingrédients et qu'elle est transformée en pâte et cuite pendant le concours. Par ailleurs, les burgers devront être accompagnés d'au moins deux garnitures séparées.

## Un jury constitué de grands chefs

Présidé par Björn Inniger du restaurant Alpenblick à Adelboden (BE), le jury indépendant regroupe des membres de l'association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), à savoir Agron Lleshi du Jägerhof à Saint-Gall, Cyril Freudiger de l'Auberge de Bogis-Bossey (VD) et Fernando

Michlig de l'hôtel-restaurant Tenne à Glurigen (VS).

## Un tremplin pour la relève

Les finalistes auront droit de très beaux prix. Outre une jolie somme en espèces, le gagnant ou la gagnante se verra offrir une semaine de stage dans les cuisines du Radius by Stefan Beer à Interlaken (BE), ainsi qu'une formation chez Hugentobler Système de cuisson suisse. Lors du concours 2024, il ou elle pourra de plus présenter son burger à une belle brochette de convives triés sur le volet.

Les trois autres participants à la finale recevront pour leur part un diplôme, une récompense en argent liquide et un repas pour deux personnes dans l'établissement de l'un des jurés. Comme le gagnant, ils pourront également participer à la Sélection suisse du Bocuse d'Or en tant que seconds commis des finalistes. Et ils bénéficieront bien sûr d'une visibilité qui devrait booster leur carrière, avec des articles dans de nombreux médias spécialisés, dont le magazine de Viande Suisse *Fourchette & Couteau*. GABRIEL TINGUELY

## Les dates importantes

La recette du Signature Burger doit parvenir à Viande Suisse avant le 27 février. Pour les quatre finalistes, interviews et séances photo auront lieu entre le 6 et le 10 mars, le tournage de la vidéo entre le 13 et le 20 mars. La finale se déroulera lundi 8 mai à partir de midi à Berne (Welle 7).



Davantage d'informations:  
viandesuisse.ch/lcdj  
wuehrich-metzg.ch

## BEAT WÜTHRICH

«*CHAQUE BURGER DOIT NARRER UNE HISTOIRE ORIGINALE*»

HGH: **Beat Wüthrich, un burger doit-il être servi à point ou bien cuit?**

BEAT WÜTHRICH: Saignant! Comme ça, on profite pleinement du goût de la viande et des épices. Mais si on le sert à point, il faut éviter de saisir le steak haché à trop haute température. Car si le jus s'évapore, il devient sec.

**Seuls les morceaux nobles se mangent saignants, non?**

Pas uniquement. Dans la machine, deux lames découpent les tendons. Avant de passer la viande au hachoir, il faut enlever au couteau les bouts de tendon restants.

**Quels morceaux conseillez-vous pour les burgers?**

Les morceaux du quartier avant. La poitrine et la côte plate sont joliment marbrées et juste assez grasses pour que les burgers soient bien juteux.

**La viande, finement hachée?**

Oui. Quand on utilise le disque du hachoir avec des trous de trois millimètres et que l'on pétrit la viande à l'aide d'un robot, la consistance est parfaite. Avec une viande moins finement hachée que l'on pétrit à la main, le steak est certes plus aéré, mais il peut se désagréger à la cuisson. Pour éviter cela, on peut ajouter 20 % de chair à saucisse de veau.

**Qu'est-ce qui rend le burger juteux? Quelle proportion de gras est la bonne?**

La poitrine de bœuf contient environ 30 % de gras, ce qui me semble parfait. Le gras de bœuf ne pose aucun problème: tout le monde peut en consommer, même les personnes qui ont la goutte ou celles qui ne mangent pas de porc pour des raisons religieuses. Sans compter que, d'un point de vue écologique, il est judicieux d'utiliser tous les morceaux du bœuf.

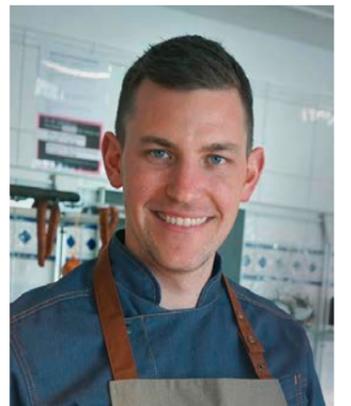
**Quelles épices recommandez-vous?**

Du sel et du poivre pour mettre en valeur le goût de la viande, surtout si on cuisine de l'angus, du wagyu ou des morceaux maturés à sec. Et du persil, du piment et des épices pour personnaliser sa recette. Mais le piment et les herbes doivent être frais, pas séchés.

**A part le bœuf, peut-on aussi utiliser d'autres viandes?**

Oui, bien sûr, toutes les viandes conviennent. Personnellement, je conseille les poules pondeuses. Ou alors la viande de porc, qui n'est pas très chère, mais délicieuse, par exemple avec du romarin.

**Les garnitures, les sauces et le pain sont aussi très impor-**



En avril dernier, Beat Wüthrich (32 ans) a repris l'entreprise de ses parents à Münchenbuchsee (BE).

**tants. Quels sont vos petits pains préférés?**

Les petits pains au sésame. Ou les petits pains au PurEpeautre bien croustillants. Ou encore les petits pains au levain. Il faut que le pain se marie bien avec les accompagnements. Et que les cinq saveurs de base soient présentes: l'acide, l'amer, le sucré, le salé et l'umami.

**Quelles sont vos garnitures favorites?**

J'adore les croquettes de rösti frites dans de la graisse de bœuf ou les pommes allumettes. J'aime aussi la mâche et le chou frisé. On peut mettre le chou dans le burger ou le servir à part. Le client choisit ainsi s'il préfère le manger seul ou l'ajouter à son burger.

**Comment mange-t-on un burger?**

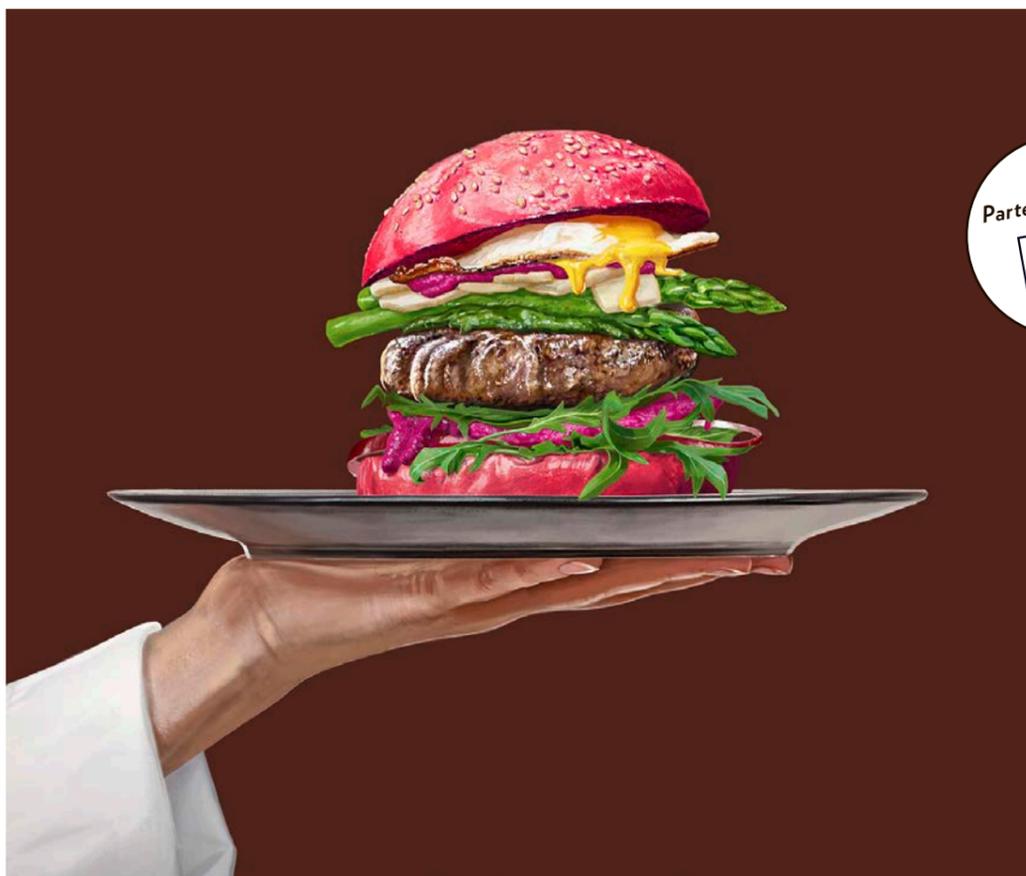
Avec les doigts bien sûr! Mais quand il est très gros, j'utilise des couverts. Je trouve que les cuisiniers devraient parfois servir plusieurs petits burgers plutôt qu'un sandwich XXL.

**Que conseillez-vous aux participants du concours La Cuisine des Jeunes?**

Il faut que leur burger s'adresse aux cinq sens et qu'il raconte une histoire originale – il peut par exemple être préparé avec une viande rare ou des légumes régionaux. Je verrais bien un trio angus, porc laineux et poule pondeuse. PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIEL TINGUELY

## Bio express

Beat Wüthrich a commencé son apprentissage de boucher à 25 ans. Aujourd'hui, il emploie 14 personnes, dont deux apprentis. Il est membre du groupe «Formation» de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS).



Partenaire média

LA CUISINE DES JEUNES