

# Concours de cuisine 2024



## 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, le concours est une occasion unique pour tout jeune talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession très tôt dans sa carrière et de nouer d'importants contacts. Cette année, nous recherchons le jeune talent de la cuisine qui séduira le jury avec un plat principal à base de poulet et un amuse-bouche. Le concours de cuisine aura lieu le lundi 6 mai 2024. La date limite d'inscription est le 11 février à minuit. Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2018 et 2023.

### Hall of Fame

(Liste des gagnant-e-s avec leur employeur de l'époque)

#### 2023

Jana Burren  
Employeur: roh & nobel, Rüfenacht

#### 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: Stiftung für Betagte, Münsingen

#### 2016

Michel Bucher  
Employeur: Stiftung 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 2024



## Admission

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2018 et 2023.

## Tâche

On recherche le plat principal le plus savoureux et le plus original à base de la meilleure viande de poulet suisse et son amuse-bouche. Aucune limite à la créativité, aux conditions suivantes:

- l'amuse-bouche peut être servi chaud ou froid;
- le plat principal doit comporter deux garnitures et au moins une sauce;
- les deux créations doivent être composées ensemble d'un poulet suisse entier (1 kg prêt à la cuisson, sans abats, l'amuse-bouche doit contenir du poulet, l'ingrédient principal du plat principal doit être du poulet).

## Durée: deux heures et demie

Les quatre (4) assiettes et l'amuse-bouche doivent être dressés dans le temps imparti de deux heures et demie (2,5 heures). Un dépassement du temps imparti entraîne une déduction de points.

## Soutien

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

## Panier de marchandises et d'achats

Tous les achats, y compris le poulet suisse, sont à la charge des participant-e-s. Les participant-e-s apportent tous les produits nécessaires à la préparation de la garniture et de l'amuse-bouche, en quantité suffisante pour quatre personnes. Les dépenses ne sont pas remboursées, elles sont considérées comme indemnisées avec le montant du prix.

Les assiettes sont remises sur place. Le service se fait uniquement sur des assiettes officielles. Chaque finaliste recevra une assiette modèle lors de la rencontre des candidat-e-s du 4 mars 2024.

## Ingrédients

- Tout préparer soi-même.
- Produits de qualité: aussi frais, saisonniers et régionaux que possible.
- Amuse-bouche: laisse libre cours à ta créativité!
- Utiliser un poulet suisse entier (vidé et sans abats).
- N'utiliser aucune autre viande pour les deux plats.
- Deux (2) garnitures pour accompagner le poulet (1 garniture de légumes et 1 garniture de féculents).
- Au moins une (1) sauce.

## Viande

Nous attachons une grande importance à la manipulation et au savoir-faire en matière de viande.

# Concours de cuisine 2024



## Accompagnements

Deux accompagnements distincts sont demandés pour le poulet, sans aucune restriction en termes de créativité. Tous les accompagnements seront préparés sur place. Les légumes peuvent être apportés parés, aucun autre travail de préparation n'est autorisé. Toutefois, tout peut être apporté en quantité déjà pesée (p. ex. farine, sucre).

## Le jury

Le jury d'expert-e-s indépendant-e-s est composé exclusivement de membres de notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE):

- Christoph Hunziker (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Alexandra Müller (comité JRE)
- Pascal Melliger, restaurant Wein & Sein, Berne
- Christian Aeby, restaurant du bourg, Bienne

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

## Sélection des candidat-e-s

Le jury prend sa décision sur la base du dossier de candidature déposé. Les documents sont soumis au jury de manière anonyme. Les quatre (4) 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.

Tous les candidat-e-s sont informé-e-s par téléphone dans la semaine 7 de 2024.

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, traitement respectueux des produits: 20 points
- Temps, dressage soigné, présentation: 20 points
- Saveur, originalité/innovation, niveaux de cuisson: 30 points

## Causes 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 2024



## Les prix

### 1<sup>er</sup> prix

- CHF 3000.-.
- Un stage de quatre à cinq jours nourri logé au Park Hotel Vitznau chez Christian Nickel et Patrick Mahler (restaurant focus ATELIER)
- Une soirée gastronomique avec accompagnant-e au restaurant focus ATELIER du Park Hotel Vitznau, y compris nuitée (d'une valeur d'env. CHF 2000.-)
- Un précieux coup de pouce à ta carrière et une présence dans les médias de la branche de la gastronomie, dont deux articles dans le magazine spécialisé «Fourchette & Couteau».
- Un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

- L'année prochaine, tu présenteras ton plat gagnant à un cercle de personnalités d'exception.
- Une place de 2<sup>e</sup> commis-e au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon d'un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.-.

### 2<sup>e</sup> au 4<sup>e</sup> prix

- Un diplôme et CHF 1500.-.
- Une place de 2<sup>e</sup> commis-e au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon d'un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.-.

## Délais

L'organisation a besoin que les candidat-e-s et leurs employeurs prennent le temps nécessaire pour la presse, des enregistrements vidéo et des photos. Ce temps sera réduit au minimum.

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

- Prise de portraits individuels dans l'établissement (vidéo et photos): **environ 4 heures dans la période du 19 au 23 février 2024.**
- Rencontre des finalistes et séance de questions-réponses (vidéo et photos) au restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, le **4 mars 2024, repas de midi de 11 h 30 à 16 h 30 environ**
- Date de la compétition: le **lundi 6 mai 2024.**

## Déroulement du concours le 6 mai 2024 au centre Welle7 à Berne

9 h	Arrivée et mise en place de la cuisine
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 2024



## Présentation des plats, assiettes et plats de service

Notre partenaire Villeroy & Boch met à disposition des participant-e-s la vaisselle de la ligne «Afina» dont elles et ils ont besoin pour leur plat. Lors de la rencontre des finalistes le 4 mars 2024, un set sera remis aux participant-e-s pour qu'elles et ils puissent s'exercer au dressage.



Dimensions: 29 x 29 x 2,5 cm



Dimensions: 13 x 13 x 3,5 cm

Personne de contact: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG  
E-mail: [grieder.felix@villeroy-boch.com](mailto:grieder.felix@villeroy-boch.com)

## Équipement de cuisine au centre Welle7

Les postes de cuisson du centre Welle7 appartiennent à l'École-club Migros et ne sont pas équipés comme une cuisine gastronomique. La cuisine dispose de réfrigérateurs de ménage, de tables de cuisson à induction de ménage, de poêles, d'un four de ménage, 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 réglé de manière fixe à  $-40^{\circ}\text{C}$ , à usage commun. De plus, nous mettons à disposition de chaque candidat-e un four à vapeur combiné GN 5 x 2/3 (sans vapeur) et un Hold-o-mat GN 4 x 1/1 de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Un bain sous vide GN 1/2 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).

Personne de contact: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme  
E-mail: [daniel.haldimann@hugentobler.ch](mailto:daniel.haldimann@hugentobler.ch)

## Appareils supplémentaires

D'autres appareils tels qu'une friteuse, un Wolf ou un Pacojet ne sont pas disponibles sur place et doivent être apportés par les candidat-e-s. Nous recommandons globalement d'apporter des outils et ustensiles personnels 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 2024 au plus tard à Patrizia von Gunten ([Patrizia.vonGunten@Proviande.ch](mailto:Patrizia.vonGunten@Proviande.ch)). 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 2024



## Cuisine du centre Welle7

[welle7.ch/de/workspace/kueche](http://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 2024



## 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 (par 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  
Interlocutrice: Patrizia von Gunten, responsable de projet  
Téléphone +41 278 57 24 / e-mail info@lcdj.ch

## Dossier de candidature

### Date limite de dépôt des candidatures et délais

Dimanche, 11 février 2024, minuit

### 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 jusqu'au 11 février 2024 et liste du matériel jusqu'au 10 avril 2024

Les documents complets peuvent être envoyés en ligne sur [lcdj.ch](http://lcdj.ch).