

Communiqué de presse

15.11.2023

Le concours de cuisine de Viande Suisse

«La Cuisine des Jeunes»: un tremplin pour de jeunes talents de la cuisine

En 2024 également, de jeunes cheffes ambitieuses et chefs ambitieux auront l'occasion de remporter la victoire lors de «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre jeunes talents de la cuisine sélectionnés se battront aux fourneaux le 6 mai 2024.

Sous le slogan «**Chicken Wins**», Viande Suisse invite les candidates et les candidats à susciter l'enthousiasme avec le plat principal à base de poulet et l'amuse-bouche qu'ils auront créés. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 11 février 2024. Pour le concours de cuisine du 6 mai 2024, le jury sélectionnera quatre jeunes talents qui prépareront leur plat en direct, devant le public et la presse spécialisée, au centre Welle7 à la gare de Berne.

Tremplin pour de jeunes talents de la cuisine

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: le concours est l'occasion de se faire un nom sur la scène gastronomique déjà en tant que jeune talent de la cuisine et de nouer des contacts importants.

Peuvent participer toutes les cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2018 et 2023.

Une participation en vaut la peine à plus d'un titre

La personne qui convaincra le jury présidé par Christoph Hunziker et dont le plat remportera la victoire, sera non seulement récompensée par un prix de CHF 3000.–, mais aussi par de superbes expériences telles qu'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.–), une précieuse présence médiatique grâce à des articles dans le magazine spécialisé «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, la participation en tant que 2e commis-e au Bocuse d'Or Suisse et des opportunités de carrière supplémentaires.

Nos partenaires de promotion des jeunes talents

Les partenaires suivants soutiennent le concours de cuisine: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), «Hôtellerie Gastronomie Hebdo», Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Park Hotel Vitznau, Villeroy & Boch, Bragard, Champagne Pommery et Welle7.

Un jury de haut vol

Quatre chefs étoilés choisis évaluent les cuisinières et cuisiniers ambitieux et talentueux. Des membres de l'association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) composeront cette année également le jury de «La Cuisine des Jeunes»:

- 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

Vous trouverez plus d'informations sur «La Cuisine des Jeunes», des reflets des précédents concours, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur www.lcdj.ch.

Interlocutrice

Patrizia von Gunten

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail info@lcdj.ch

www.lcdj.ch