

Communiqué de presse

05.03.2024

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

La 22^e édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse se déroulera le 6 mai 2024. Cinq cuisinières et cuisiniers pleins de talent et d'ambition présenteront leur création au centre Welle7 à Berne et cuisineront en live devant le jury, le public et la presse spécialisée.

Selon la devise «**Chicken Wins**», Viande Suisse appelle de jeunes talents de la cuisine à enthousiasmer le jury avec un plat principal et un amuse-bouche à base d'un poulet suisse entier. Ils disposeront de deux heures et demie pour préparer leur plat en direct.

Les finalistes

Les jeunes cuisinières et cuisiniers suivants ont convaincu le jury d'experts avec leur recette et participeront à la finale:

- **Jonas Gründler** de Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Vitznau
Sa recette: Fusion alpine – cuisine suisse avec une touche orientale.
- **Katharina Schönenberger** du Landgasthof Sonne, Ebnet-Kappel
Sa recette: Coucou la poule
- **Martina Burri** de la Wirtschaft zur Traube, Herrenschwanden
Sa recette: Folle de poulets!
- **Yanis Joss** de roh&nobel, Rüfenacht
Sa recette: Un poulet de la ferme des Löffel
- **Axel Boesen** du The Japanese by the Chedi, Andermatt
Sa recette: blanc de poulet. beurre noisette velouté. dim sum. rahyu. poireau.

Qui remportera la victoire?

Le lundi 6 mai 2024, les cinq talents sélectionnés cuisineront pour la victoire au centre Welle7 à la gare de Berne. La remise des prix aura lieu vers 17 heures.

Celle ou celui dont le menu convaincra le jury remportera un trophée et un prix de CHF 3000.–. D'autres belles opportunités sont également au menu : un stage de quatre à cinq jours nourri logé au Park Hotel Vitznau chez Christian Nickel et Patrick Mahler (Restaurant focus ATELIER), un précieux coup de pouce à sa carrière par une présence dans la presse spécialisée, des contributions au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que la présentation du plat gagnant à un cercle d'invités exclusifs lors du prochain concours de cuisine.

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

Un jury de haut vol

Les Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sont partenaires du concours de cuisine depuis 2014. Cette année également, ils apportent leur expertise au concours et constituent l'entier du jury qui sera composé d'**Alexandra Müller** du comité des JRE, **Pascal Melliger** du restaurant Wein & Sein à Berne, **Christian Aeby** du restaurant du bourg à Bienne et **Christoph Hunziker** du Schüpberg-Beizli à Schüpfen. Christoph Hunziker assumera en outre la présidence du jury.

Interlocutrice

Patrizia von Gunten

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 22

E-mail: Patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch