

# Concours de cuisine 2025



## 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 et un amuse-bouche sur le thème du porc. Le concours de cuisine aura lieu le lundi 5 mai 2025. L'inscription au concours est possible jusqu'au 21 février 2025 à minuit.

### Admission

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2019 et 2024.

### Tâches

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

- Les deux créations peuvent contenir au maximum la viande mise à disposition: un (1) filet de porc et six (6) joues de porc. Il est interdit d'utiliser en plus de la viande achetée soi-même.
- Il s'agit de préparer cinq (5) assiettes (plat principal) et cinq (5) bols (amuse-bouche).
- L'amuse-bouche peut être servi chaud ou froid.
- L'assiette du plat principal comporte deux garnitures et au moins une sauce.

### Durée: deux heures et demie

Les cinq (5) 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.

# Concours de cuisine 2025



## **Soutien**

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

## **Panier et achat des marchandises**

La viande de porc est mise à disposition, les autres ingrédients sont l'affaire des participant-es. Outre la viande, les participant-es apportent tous les produits nécessaires à la préparation des accompagnements et de l'amuse-bouche, en quantité suffisante pour cinq 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-es du 10 mars 2025.

## **Ingrédients**

- Tout doit être produit soi-même.
- Produits de qualité: aussi frais, saisonniers et régionaux que possible.
- L'amuse-bouche doit contenir de la viande de porc suisse.
- Les deux plats doivent être préparés uniquement avec les morceaux de viande prescrits: au total un (1) filet de porc et six (6) joues de porc.
- Le plat principal doit comporter une (1) sauce et deux (2) accompagnements/garnitures: un (1) légume et un (1) féculent.

## **Viande**

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

## **Accompagnements et préparation**

Deux accompagnements distincts sont demandés pour la viande de porc, sans aucune restriction en termes de créativité. Tous les accompagnements sont préparés sur

# Concours de cuisine 2025



place. Les légumes peuvent être apportés parés, aucun autre travail de préparation n'est autorisé. Les ingrédients peuvent être apportés pesés.

## Le jury

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

- Christoph Hunziker (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Martin Thommen, Landgasthof Bären, Utzenstorf
- Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Tenne, Gluringen
- Philippe Deslarzes, Njørden, Aubonne (VD)
- Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg

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 cinq (5) meilleurs dossiers sont sélectionnés indépendamment de l'âge, de l'origine, du sexe, du parcours ou de l'employeur. Tous les candidat-es sont informé-es par téléphone dans la semaine 9 de 2025. Le résultat final doit rester strictement confidentiel.

## Critères d'évaluation

### Préparation:

Pénalité en cas de non-respect des délais: -5 points

Pénalité en cas de non-remise de la recette: -5 points

### Le jour du concours:

Contrôle de la mise en place avant le début: 5 points

# Concours de cuisine 2025



## *Hygiène:*

Hygiène/sécurité au travail: 10 points

Hygiène alimentaire: 5 points

## *Amuse-bouche:*

Préparatifs/préparation/dressage: 5 points

Dégustation/saveur: 15 points

## *Plat principal:*

Préparatifs/préparation/dressage: 10 points

Dégustation de l'élément central: 15 points

Dégustation de la sauce: 10 points

Dégustation du féculent: 10 points

Dégustation du légume: 10 points

Harmonie/présentation: 10 points

Niveau de difficulté/savoir-faire: 5 points

## *Après le concours:*

Hygiène du poste après avoir cuisiné: 5 points

Pénalité en cas de dépassement du temps: -10 points

## **Motifs de disqualification**

- Le non-respect du règlement.
- Un comportement non collégial envers les concurrent-es (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 2025



## Prix pour la gagnante ou le gagnant

- CHF 3000.–.
- Un stage de quatre ou cinq jours au The Chedi Andermatt chez Fabio Toffolon et Dominik Sato au restaurant Chedi by the Japanese, y compris repas et nuitées.
- De la présence dans les médias de la branche.
- Un module de cours chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.
- La présentation personnelle de la création gagnante devant un cercle exclusif d'invité-es.
- Une place de 2<sup>e</sup> commis au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon pour un dîner à deux chez un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.–.

## Prix de la deuxième à la cinquième place

- CHF 1500.–.
- De la présence dans les médias de la branche.
- Une place de 2<sup>e</sup> commis au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon pour un dîner à deux chez un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.–.

## Délais

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

Les participant-es doivent impérativement réserver les dates suivantes:

- Réalisation de portraits individuels dans l'établissement (vidéo/photos): env. 4 heures dans la période du 3 au 8 mars 2025.
- «Meet the finalists» et séance de questions-réponses (vidéo/photos) au restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, le 10 mars 2025, avec repas de midi de 11 h 30 à 16 h env.
- Date de la compétition: le lundi 5 mai 2025

# Concours de cuisine 2025



## Déroulement de la compétition: le 5 mai au centre Welle7 à Berne

9 h	Arrivée et mise en place de la cuisine
10 h – 11 h 50	Explication de la cuisine et des appareils, réalisation de portraits
11 h 50	Contrôle de la mise en place par le jury
12 h	Accueil et présentation des candidat-es
12 h 15 – 13 h 15	Début du concours de cuisine Candidat-e 1: 12 h 15 Candidat-e 2: 12 h 30 Candidat-e 3: 12 h 45 Candidat-e 4: 13 h Candidat-e 5: 13 h 15
14 h 45 – 15 h 45	Présentation des plats, dressage Candidat-e 1: 14 h 45 Candidat-e 2: 15 h Candidat-e 3: 15 h 15 Candidat-e 4: 15 h 30 Candidat-e 5: 15 h 45
15 h – 16 h	Nettoyage à fond de la cuisine
16 h 15 – 18 H	Remise des prix et apéro
18 h	Repas du soir au restaurant the flow du centre Welle7

# Concours de cuisine 2025



## Présentation des plats, assiettes et plats de service

Notre partenaire Villeroy & Boch met à disposition des participant-es la vaisselle de la ligne «New Moon» pour la présentation des plats. Lors de la rencontre des finalistes le 10 mars 2025, un set sera remis aux participant-es pour qu'ils puissent s'exercer au dressage. Les plats peuvent uniquement être dressés sur l'assiette et le bol mis à disposition. Toute décoration ou assiette de présentation supplémentaire est interdite.



Dimensions assiette: 29 x 29 x 2,5cm



Dimensions bol: 13 x 13 x 3,5cm

Personne de contact: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

E-mail: [grieder.felix@villeroy-boch.com](mailto:grieder.felix@villeroy-boch.com)

Site internet:

<https://www.villeroy-boch.ch/de/p/newmoon-speiseteller-1042642620/>

<https://www.villeroy-boch.ch/de/p/newmoon-dessertschale-1042643900/>

## 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 domestiques, de tables de cuisson à induction domestiques, de poêles, d'un four ménager, de petit matériel comme des louches et des fouets, de lampes chauffantes pour le dressage, d'une trancheuse et d'une machine sous vide professionnelles et d'un congélateur à surgélation rapide réglé de manière fixe à - 40° 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.

# Concours de cuisine 2025



Les personnes qui le souhaitent pourront se faire expliquer individuellement le fonctionnement des appareils au préalable, au siège de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, à Schönbühl (BE).

Interlocuteur: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme

E-mail: [daniel.haldimann@hugentobler.ch](mailto:daniel.haldimann@hugentobler.ch)

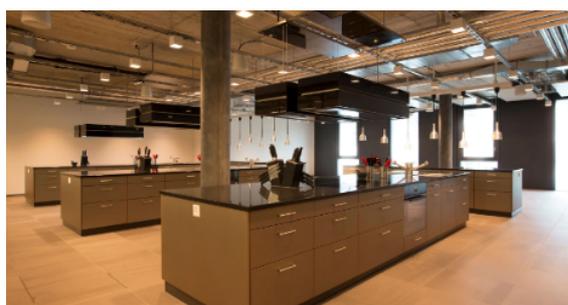
## Appareils supplémentaires

D'autres appareils tels qu'une friteuse, un hachoir ou un Pacojet ne sont pas disponibles sur place et doivent être apportés par les candidat-es. Nous recommandons globalement d'apporter des outils et ustensiles personnels afin de pouvoir travailler avec les moyens habituels. Les finalistes fourniront une liste définitive des appareils le 10.3.2025 lors du «Meet the finalists» au restaurant Schüpbärg-Beizli.

## Vêtements, couteaux, torchons

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

**Cuisine du centre Welle7** [www.workspace.ch/fr/workspace/cuisine](http://www.workspace.ch/fr/workspace/cuisine)



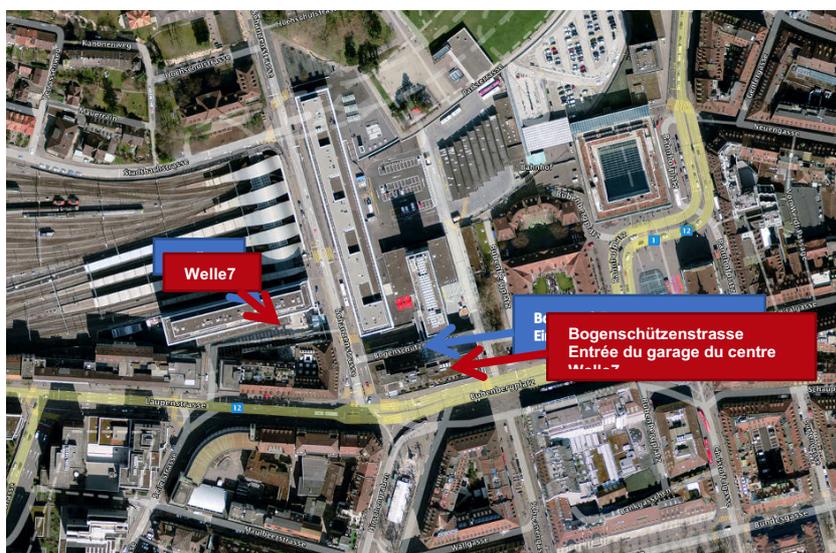
# Concours de cuisine 2025



## Parking

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

## Accès



## Communication, matériel photo, sonore et visuel, recettes

Les participant-es ne doivent **pas** communiquer leur participation et leurs plats avant le concours de cuisine. Des photos, des enregistrements et des vidéos réalisées dans le cadre du concours de cuisine seront en premier diffusés sur les médias officiels de «La Cuisine des Jeunes». Les participant-es sont intégrée-es à titre privé dans des réseaux sociaux (par ex. Instagram, Facebook, TikTok 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-es, de même que le droit d'utiliser et de modifier ce matériel.

# Concours de cuisine 2025



## Remboursement des frais

Les prix en espèces couvrent tous les frais de déplacement des participant-es, 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 : : 031 309 41 38 // +41 79 278 57 24

E-mail [info@lcdj.ch](mailto:info@lcdj.ch)

## Dossier de candidature

### Date limite d'envoi:

le vendredi 21 février 2025, minuit

### Les documents de participation suivants doivent être soumis:

- Formulaire d'inscription
- Formulaire «Présentation du plat» avec photo couleur du plat

Veuillez envoyer les documents complétés en ligne sur [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).