

Concours de cuisine 2026



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. Sous la devise «The Veal Deal», nous cherchons cette année le jeune talent de la cuisine qui enchantera le jury avec son plat principal et son amuse-bouche de veau suisse. Le concours de cuisine aura lieu le lundi 4 mai 2026. L'inscription au concours est possible jusqu'au 20 février 2026 à minuit.

Admission

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2020 et 2025.

Tâches

On recherche le plat principal et son amuse-bouche à base de la meilleure viande de veau 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: une aiguillette de veau (env. 800 g) et deux ris de veau (env. 250 g). 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.

Concours de cuisine 2026



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.

Soutien

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

Panier et achat des marchandises

La viande de veau est mise à disposition, les autres ingrédients sont l'affaire des participant-e-s. Outre la viande, les participant-e-s 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-e-s du 9 mars 2026.

Ingrédients

- Tout doit être produit soi-même.
- Produits de qualité: aussi frais, saisonniers et régionaux que possible.
- L'amuse-bouche doit contenir de l'aiguillette et/ou du ris de veau.
- Les deux plats doivent être préparés uniquement avec les morceaux de viande prescrits: au total une (1) aiguillette de veau et deux (2) ris de veau.
- 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.

Concours de cuisine 2026



Accompagnements et préparation

Deux accompagnements distincts sont demandés pour la viande de veau, sans aucune restriction en termes de créativité. Tous les accompagnements sont préparés sur 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-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
- Patrick Germann, restaurant Bären, Schwarzenburg
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Philippe Deslarzes, Njorden, Aubonne (VD)
- Laura Loosli, restaurant Panorama, Hartlisberg (BE)

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.

Toutes les candidates et tous les candidats seront informé-e-s par téléphone dans la semaine 9 de 2026. 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

Concours de cuisine 2026



Le jour du concours:

Avant le début

Contrôle de la mise en place: 5 points

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

Concours de cuisine 2026



Motifs 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.

Prix pour la gagnante ou le gagnant

- CHF 3000.– en espèces.
- Stage de quatre jours au Bürgenstock Resort Lake Lucerne à Obbürgen chez Mike Wehrle, Corporate Culinary Director, y compris les repas et trois nuitées dans une chambre du personnel. Le dernier soir, le Bürgenstock offre un menu gourmet avec accord des vins pour deux personnes au Spices Kitchen & Terrace.
- 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-e-s.
- Une place de 2^e 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.– en espèces.
- De la présence dans les médias de la branche.
- Une place de 2^e 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.–.

Concours de cuisine 2026



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:

- Réalisation de portraits individuels dans l'établissement (vidéo/photos): env. 4 heures dans la période du 2 au 6 mars 2026.
- «Meet the finalists» et séance de questions-réponses (vidéo/photos) au restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, le 9 mars 2026, avec repas de midi de 11 h 30 à 16 h env.
- Date de la compétition: lundi 4 mai 2026.

Déroulement de la compétition: le 4 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-e-s
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

Concours de cuisine 2026



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

Présentation des plats, assiettes et plats de service

Notre partenaire Villeroy & Boch met à disposition des participant-e-s la vaisselle de la ligne «Affinity» pour la présentation des plats. Lors de la rencontre des finalistes du 9 mars 2026, un set sera remis aux participant-e-s 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.



Diamètre: 29 cm



Diamètre: 15 cm, volume: 0,46 l

Personne de contact: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

E-mail: 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 domestiques, de tables de cuisson à induction domestiques, de poêles, d'un four

Concours de cuisine 2026



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 5 × GN 2/3 (sans vapeur) et un Hold-o-mat 4 × GN 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. 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).

Personne de contact: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme

E-mail: 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-e-s. 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 9 mars 2026 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-e-s doivent apporter leurs couteaux et torchons.

Concours de cuisine 2026



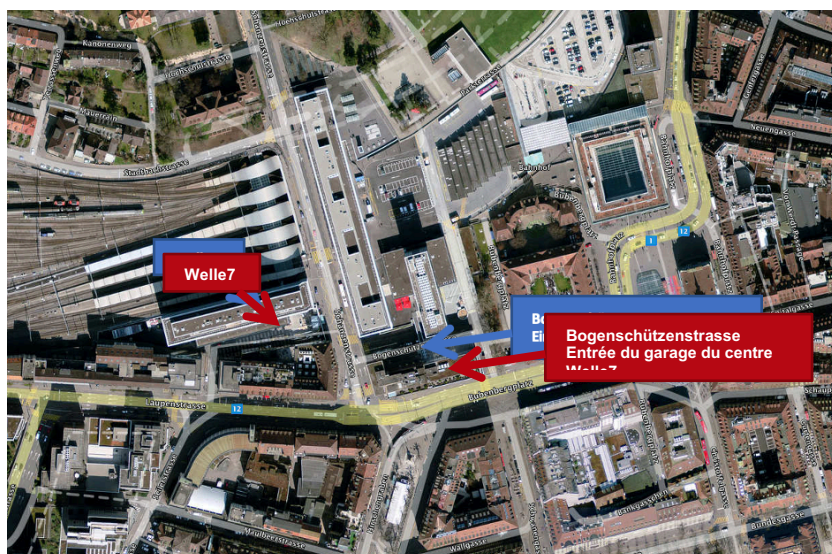
Cuisine du centre Welle7 www.workspace.ch/fr/workspace/cuisine



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 2026



Communication, matériel photo, sonore et visuel, recettes

Les participant-e-s 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-e-s sont intégré-e-s à titre privé dans des réseaux sociaux (p. 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-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 31 309 41 11

E-mail info@lcdj.ch

Concours de cuisine 2026



Dossier de candidature

Date limite d'envoi:

le vendredi 20 février 2026, 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.