

Communiqué de presse

12.11.2025

Concours de cuisine de Viande Suisse

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

En 2026 également, de jeunes cheffes ambitieuses et chefs ambitieux auront l'occasion de se faire remarquer lors de «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Cinq jeunes talents de la cuisine sélectionnés se battront aux fourneaux le 4 mai 2026.

Selon la devise **«The Veal Deal»**, Viande suisse appelle les candidates et candidats à créer un plat principal et un amuse-bouche à base de viande de veau suisse. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 20 février 2026. Pour le concours de cuisine du 4 mai 2026, le jury sélectionnera cinq jeunes talents qui prépareront leur plat en direct, devant le public et la presse spécialisée, au centre Welle7 à la gare de Berne.

Un tremplin vers le sommet

Le concours «La Cuisine des Jeunes» est une mesure efficace de promotion de la relève: il donne l'occasion de se faire un nom dans la branche déjà en tant que jeune talent de la cuisine et de nouer des contacts importants. Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2020 et 2025.

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 le concours, gagnera non seulement CHF 3000.– en espèces, mais aussi un 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. S'y ajoutent une précieuse visibilité par le biais d'articles dans les médias de la branche, une place de 2^e commis au Bocuse d'Or Suisse ainsi que des opportunités supplémentaires pour sa carrière.

Les partenaires de promotion des jeunes talents

Les partenaires suivants soutiennent le concours de cuisine de Viande Suisse en 2026:

Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hotellerie Gastronomie Zeitung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Bürgenstock Resort, Mérat, Villeroy & Boch, BRAGARD, Champagne POMMERY et Welle7.

Un jury de haut vol

Une grande cheffe et quatre grands chefs sélectionnés évalueront les jeunes talents ambitieux. Cette année également, des membres des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) composent le jury de «La Cuisine des Jeunes».

- Christoph Hunziker (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Patrick Germann, restaurant Bären, Schwarzenburg
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Philippe Deslarzes, Njörden, Aubonne (VD)
- Laura Loosli, restaurant Panorama, Hartlisberg (BE)

((Bildlegende Jury-Bild))

De gauche à droite:

Christoph Hunziker, Patrick Germann, Laura Loosli, Reto Gadola, Philippe Deslarzes

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

Cheffe de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail info@lcdj.ch

www.lcdj.ch