

## Communiqué

Berne, 13 novembre 2024

Le concours de cuisine de Viande Suisse

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

**En 2025 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 5 mai 2025.**

Selon la devise **«Pork on a fork»**, Viande Suisse appelle les candidates et candidats à créer un plat principal et un amuse-bouche à base de viande de porc suisse. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 21 février 2025. Pour le concours de cuisine du 5 mai 2025, 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 2019 et 2024.

#### **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.–, mais aussi de belles expériences, tel 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. S'y ajoutent une précieuse visibilité par le biais d'articles dans les médias de la branche, une place de 2<sup>e</sup> 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 2025: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hôtellerie Gastronomie Hebdo, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, The Chedi Andermatt, Mérat, Villeroy & Boch, BRAGARD, Champagne POMMERY et Welle7.

## Un jury de haut vol

Une cheffe et quatre chefs étoilés choisis évaluent les cuisinières et cuisiniers ambitieux et talentueux. 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
- Martin Thommen, Landgasthof Bären, Utzenstorf
- Fernando Michlig, Hôtel Restaurant Tenne, Glurigen
- Philippe Deslarzes, Njørden, Aubonne VD
- Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg



d.g.à.d. Christoph Hunziker, Fernando Michlig, Laura Loosli, Martin Thommen, 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](http://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](mailto:info@lcdj.ch)  
[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)