



Communiqué de presse

Jeunes cuisiniers: La course au titre est lancée.

Berne, le 27 septembre 2011

Viande Suisse encourage l'émergence des jeunes talents et cuisiniers professionnels motivés. Le concours «La Cuisine des Jeunes» désigne chaque année le meilleur d'entre eux. Cette année, les noms des quatre finalistes sont d'ores et déjà connus. En octobre, ils s'affronteront aux fourneaux devant le jury et la presse.

Le concours «La Cuisine des Jeunes» aura lieu cette année pour la neuvième fois consécutive. Cette manifestation en vue permet aux jeunes cuisinières et cuisiniers de se faire connaître à l'issue de leur formation et constitue également un tremplin pour leur future carrière. Il s'agit d'un concours unique en son genre. Nombreux sont parmi les finalistes celles et ceux qui se sont fait un nom dans les milieux de la haute gastronomie helvétique. Citons notamment Pascal Schmutz, lequel s'est vu attribuer 15 points Gault Millau l'année dernière ainsi que le titre de «Découverte de l'année / Suisse alémanique».

Sont autorisées à participer au concours les personnes qui ont réussi leur examen de fin d'apprentissage de cuisinier entre 2007 et 2011. Cette année, les candidats devront proposer une recette exigeante et créative à base de cabri et/ou d'agneau suisse. Thème choisi: «Rack 'n' Roll».

Les meilleurs sont désormais entre eux.

Un jury* renommé a sélectionné les quatre finalistes les plus prometteurs parmi les nombreuses candidatures. Sont qualifiés pour la finale:

Sonja Gfeller de la Altersbetreuung Vechigen Worb, 3076 Worb

Plat: «Délicatesses à base d'agneau et de cabri»

Manuel Baumann du restaurant Sens (Vitznauerhof), 6354 Vitznau

Plat: «Mouton tondu»

Adrian Gysler du restaurant Egghölzli, 3000 Berne 16

Plat: «Ne me bouscule pas!»

Dominik Suter du restaurant Kaiserstock, 6452 Riemenstalden

Plat: «Agneau de lait au jardin d'herbes aromatiques»

Ces quatre finalistes tenteront chacun de décrocher le titre le 25 octobre prochain au restaurant La Table de Urs Hauri à Berne. En plus du trophée très prisé, le vainqueur recevra également 1500 francs en espèces. Les trois autres finalistes recevront chacun 500 francs ainsi qu'un diplôme. En outre, les quatre finalistes peuvent s'inscrire sur la longlist dans la catégorie «Youngster» lors du Best of Swiss Gastro Award et ont en plus une chance de participer au New Talent Award lors de l'ICD 2012. Comme chaque année, les recettes seront publiées dans une brochure.

Un projet de Viande Suisse.

«La Cuisine des Jeunes» est une plateforme destinée aux jeunes cuisinières et cuisiniers ambitieux dans nos cuisines. Son objectif vise à épauler les jeunes professionnels lors de leurs premiers pas dans le monde du travail. Cela leur permet également de se constituer un réseau et de rencontrer les maîtres queux les plus réputés. Le site www.lcdj.ch ainsi que la page des fans sur Facebook constituent leur base. La participation est gratuite et sans engagement.

*Le jury du concours: Erhard Gall, chef et professeur de cuisine (président); Daniel Bumann du restaurant Bumanns Chesa Pirani Gourmet à La Punt (18 points Gault Millau); Daniela Manser, lauréate de l'ICD Award New Talent; Werner Rothen, chef de cuisine et responsable gastronomique du restaurant Schöngrün à Berne (17 points Gault Millau).

Pour plus d'informations: www.lcdj.ch

Interlocuteurs:

Jusqu'au 10 octobre 2011:

Jasmin Stadelmann

Téléphone 031 370 02 85, E-Mail jstadelmann@polyconsult.ch

A partir du 11 octobre 2011:

Erich Schlumpf, chef de projet «La Cuisine des Jeunes»

Téléphone 031 309 41 11, e-mail: erich.schlumpf@proviande.ch

<http://www.lcdj.ch>, <http://www.viandesuisse.ch>