

## Communiqué de presse

17.09.2019

### Lars Spiess remporte le concours de cuisine

#### «La Cuisine des Jeunes» 2019.

**On connaît désormais le nom du gagnant de la 17<sup>e</sup> édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» organisé par Viande Suisse. Le 16 septembre, Lars Spiess du «Bistro Franzos» a remporté la finale au centre Welle7 de la gare principale de Berne. Avec sa création à base de poulet, il a su convaincre le jury.**

#### «The Art of Chicken» – la finale

«The Art of Chicken! Montre-nous du grand art culinaire – avec le meilleur poulet suisse». Cette année, la jeune cuisinière Jasmin Thalmann et les trois jeunes cuisiniers Lukas Hess, Philemon Kleeb et Lars Spiess ont relevé le défi. Lars Spiess a remporté ce grand concours culinaire au centre Welle7 grâce à sa création «Le poulet bien établi ose un changement de genre». Cette année, il s'agissait de réaliser un plat principal d'exception avec le meilleur poulet suisse, que ce soit du foie, du cœur et de la peau ou de la cuisse et du blanc. La candidate et les candidats avaient chacun deux heures et demie pour préparer et présenter leur recette.

#### Récompense pour le gagnant

En présence d'autant de talent, le jury n'a pas eu la tâche facile. Le fameux trophée et la somme de CHF 2000.– ont finalement été attribués à Lars Spiess. Mais ce n'est pas tout: il bénéficiera d'un vrai coup de pouce pour sa carrière, participera au Winner Dinner 2020 de LCDJ et pourra contribuer à quatre reprises durant l'année au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau». De plus, il pourra montrer ses talents culinaires dans l'arène culinaire de l'Igheo 2019 devant un public issu de la scène gastronomique. Les trois autres finalistes ne repartiront cependant pas non plus les mains vides: ils recevront CHF 600.– chacun et un diplôme.

#### Informations sur le concours de cuisine 2019

Les jeunes cuisiniers talentueux ayant terminé leur apprentissage entre 2014 et 2018 étaient autorisés à participer au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes».

### Les quatre finalistes 2019

- **Jasmin Thalmann** de l'hôtel Hof Weissbad  
Sa recette: De la prairie au poulailler
- **Lukas Hess** du Park Hotel Vitznau  
Sa recette: Alpstein, Japon, Tessin: une poule en voyage
- **Philemon Kleeb** du centre de compétences Arbeit KA, Berne  
Sa recette: Des plumes, du foin et un bon nid – le poulet est servi!
- **Lars Spiess** du Bistro Franzos, Central Zürich, Zurich  
Sa recette: Le poulet bien établi ose un changement de genre

### Le jury du concours

Notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse compose la totalité du jury:

- **Björn Inniger** (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden  
[www.alpenblick-adelboden.ch](http://www.alpenblick-adelboden.ch)
- **Adrian Baumgartner**, restaurant Platanenhof, Kirchberg  
[www.restaurant-platanenhof.ch](http://www.restaurant-platanenhof.ch)
- **Manuel Reichenbach**, Casa Tödi, Trun  
[www.casa-toedi.ch](http://www.casa-toedi.ch)
- **Guy Wallyn**, restaurant Weiherschloss, Bottmingen  
[www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)

### **Autres informations et photos:**

[www.proviande.ch/medias](http://www.proviande.ch/medias)

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

[www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes](https://www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes)

### **Contact**

Samuel Zaugg

Chef de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: [samuel.zaugg@proviande.ch](mailto:samuel.zaugg@proviande.ch)