

Communiqué de presse

31.08.2020

Concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

La finale du 18^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse aura lieu le 21 septembre 2020. Quatre jeunes cuisiniers talentueux présenteront leur création au centre Welle7 à Berne et cuisineront en live devant le jury, le public et la presse.

Cette année, le défi lancé par «La Cuisine des Jeunes» s'intitulait «The Art of Pork! Montre-nous l'étendue de tes talents culinaires – avec ta création à base de la meilleure viande de porc suisse». Le 21 septembre, quatre talents de la relève présenteront leur création au centre Welle7, en plein cœur de Berne.

Les finalistes

Les jeunes cuisiniers suivants ont convaincu le jury d'experts avec leur recette et participeront à la finale:

- **Lorenzo Demirboga** de Limpach's Restaurant & Events, Buchegg
Sa recette: Une magnifique cochonnerie
- **Mohammadali Nuri** du Casino de Berne, Berne
Sa recette: Un porc en Perse
- **Simon Grimbichler** du restaurant Aarhof, Olten
Sa recette: Trois petits cochons au paradis de la nourriture
- **Joel Rocha** du Glion Institut de Hautes Études, Glion-sur-Montreux
Sa recette: Souvenir du cochon aux parfums de nos campagnes version 2020

Qui remportera la victoire?

Les finalistes cuisineront pour la victoire le lundi 21 septembre 2020, au centre Welle7 à la gare de Berne. La remise des prix aura lieu à 17 h.

Outre une importante attention médiatique et un partenariat d'une année avec le magazine gastronomique «Fourchette & Couteau», le vainqueur remportera un trophée et un prix d'une valeur de CHF 2000.–. Les autres finalistes ne repartiront évidemment pas les mains vides: chacun recevra un diplôme et un montant de CHF 600.–.

Un jury de haut vol

Les Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sont partenaires du concours de cuisine depuis 2014. Cette année également, ils apportent leur expertise au concours et constituent l'entier du jury. Celui-ci se compose de **Silvia Manser** du restaurant Trube à Gais, de **Stefan Bader** du restaurant Zum alten Stephan à Soleure, de **Marc Engel** du restaurant Aux Trois Amis à Schernelz et de **Björn Inniger** du restaurant Alpenblick à Adelboden. Björn Inniger assumera également la présidence du jury.

Interlocuteur

Samuel Zaugg

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Responsable Gastronomie/Events

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: samuel.zaugg@proviande.ch

www.lcdj.ch