

Communiqué de presse

22.09.2020

Simon Grimbichler remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2020

Le gagnant du 18^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est connu: le 21 septembre, Simon Grimbichler du restaurant Aarhof a remporté la finale au centre Welle7 à la gare de Berne. Il a convaincu le jury avec sa création de viande de porc.

«The Art of Pork!» – la finale

«The Art of Pork! Montre-nous l'étendue de tes talents culinaires – avec ta création à base de la meilleure viande de porc suisse.» Cette année, les jeunes chefs Lorenzo Demirboga, Mohammadali Nuri, Simon Grimbichler et Joel Rocha ont relevé le défi. Simon Grimbichler d'Oltten avec sa création «Trois petits cochons au paradis de la nourriture» a remporté le concours de cuisine au centre Welle7 à Berne. Filet, jambonneau ou foie – cette année, il s'agissait de cuisiner un plat principal remarquable avec la meilleure viande de porc suisse. Les jeunes cuisiniers ont eu deux heures et demie pour préparer leur création et la présenter de manière parfaite.

La récompense du gagnant

Devant autant de talent, le jury n'a pas eu la tâche facile. Le trophée convoité et le prix de CHF 2000.– ont finalement été remis à Simon Grimbichler. Et ce n'est pas tout: il donnera ainsi un important coup d'accélérateur à sa carrière, participera au Winner Dinner LCDJ 2021 et contribuera au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau» quatre fois par an. Mais les autres finalistes ne repartiront pas les mains vides: ils recevront chacun CHF 600.– et un diplôme.

Les faits concernant le concours de cuisine 2020

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2015 et 2020.

Les finalistes 2020

- **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

Le jury du concours

Des membres de notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse ont constitué le jury:

- **Björn Inniger** (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
www.alpenblick-adelboden.ch
- **Silvia Manser**, restaurant Truube, Gais
www.truube.ch
- **Stefan Bader**, restaurant Zum alten Stephan, Soleure
www.alterstephan.ch
- **Marc Engel**, restaurant Aux Trois Amis, Schernelz
www.aux3amis.ch

Informations complémentaires et matériel photo:

www.proviande.ch/medias

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

<https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes/>

Interlocuteur

Samuel Zaugg

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: samuel.zaugg@proviande.ch