



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CUISINIER D'OR 2025

Voilà les cinq finalistes : qui remportera le trophée tant convoité de « Cuisinier d'Or 2025 » ?

Langenthal, 7 octobre 2024 – Ils ont transpiré, lutté et cuisiné au plus haut niveau devant le public du Trafo de Baden. On sait maintenant quels sont les cinq participant-e-s sur les sept qui iront en finale et qui auront le privilège de cuisiner pour remporter la très convoitée distinction « Cuisinier d'Or 2025 ». Au Kursaal de Berne, le 10 février 2025, les finalistes auront cinq heures et demie pour préparer un plat de poisson et un plat de viande, sous les yeux d'un jury d'experts de haut niveau présidé par Franck Giovannini.



Impression de la demi-finale du «Cuisinier d'Or 2025 » aux Trafo Baden

Sept demi-finalistes se sont affrontés aujourd'hui au Trafo de Baden pour accéder à la finale. Les cinq que voici se sont qualifiés, en termes de nombre de points :

- João Coelho (1999), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
- Olivier Hofer (1988), sous-chef, Domicil Selve Park, Thoun
- Urs Koller (1986), propriétaire, Chochhandwerk AG, Gossau
- Mirco Kristal (1999), sous-chef junior, Roof Garden, Zurich
- Elodie Schenk (1988), cheffe de cuisine, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates



« Nous avons assisté aujourd’hui à une demi-finale de haut niveau au Trafo de Baden, dans une ambiance formidable et devant quelque 300 invité·e·s », déclare Samuel Zaugg, chef de projet du Cuisinier d’Or. En 2 heures et 45 minutes au total, l’ensemble des participant·e·s devaient servir une entrée de truite de rivière suisse et un accompagnement ovo-lacto-végétarien chaud avec des pommes de terre. Puis venait un plat de viande avec du filet de porc suisse, des oignons et des pommes.

La grande finale aura lieu au Kursaal de Berne

La compétition pour le trophée de cuisine le plus convoité de Suisse aura lieu le 10 février 2025 au Kursaal de Berne. Ce jour-là, tous les finalistes devront préparer un plat de poisson et un plat de viande pour respectivement 12 personnes. Le plat de poisson, composé de **sandre suisse**, doit être préparé avec trois garnitures végétariennes distinctes et une seule sauce, et inclure du céleri et du cerfeuil. Ce plat doit être remis 4 heures et 15 minutes après le coup d’envoi.

Il doit être suivi, 1 heure et 15 minutes plus tard, du plat de viande, composé de **bœuf suisse (entrecôte et poitrine)** ainsi que de trois garnitures distinctes et d’une sauce. En outre, du genévrier et de la poire doivent être incorporés dans la création. Les finalistes disposent de cinq heures et demie au total, et peuvent être assistés par un commis. Les participant·e·s présentent les deux plats sur des plateaux.

« Nous sommes très heureux de pouvoir à nouveau organiser la finale dans ce lieu parfaitement adapté qu’est le Kursaal de Berne. Nous avons d’ores et déjà hâte d’accueillir les invité·e·s, qui seront plus de 1000 ; un public de très grande qualité, comme chacun sait, qui encouragera et soutiendra bruyamment les finalistes, déclare Lukas Waller, CEO de KADI SA. En ces temps de pénurie de personnel qualifié, il nous tient à cœur de présenter la beauté et la créativité du métier de cuisinier à un public aussi large que possible. »

Le jury réunit les meilleurs parmi les meilleurs

Lors de la finale, **Silvia Manser** (Trube, Gais), **Pierre-André Ayer** (Le Pérolles, Fribourg), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenu), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau, Vitznau) ainsi que le lauréat du Cuisinier d’Or 2023, **Shaun Rollier**, feront partie du prestigieux jury de dégustation. Le président du jury est **Franck Giovannini** (Restaurant de l’Hôtel de Ville de Crissier).

À propos du Cuisinier d’Or

Le Cuisinier d’Or est l’événement culinaire live le plus important et le plus réputé de Suisse. C’est LE Concours National d’Art Culinaire. Il a lieu tous les deux ans au Kursaal de Berne. Le concours culinaire a été créé il y a plus de 30 ans. Depuis 1991, le titre de « Cuisinier d’Or » a été décerné un total de 20 fois. Le tenant du titre actuel est Shaun Rollier, qui a remporté le concours en juin 2023. Les autres lauréats sont Paul Cabayé (2021), Ale Mordasini (2019), Elodie Jacot-Manesse (2017), Filipe Fonseca Pinheiro (2015), Rolf Fuchs (2012), Franck Giovannini (2006 et 2010) et bien d’autres cuisinières et cuisiniers connus de la gastronomie suisse.

Contact médias

Norman Hunziker | Chef d'équipe Marketing Communication | KADI SA
Téléphone +41 (0)62 916 05 51 | norman.hunziker@kadi.ch



Contact médias grand public

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |
Téléphone +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch

ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER



SPONSORS DE DIAMANT



SPONSORS D'OR



SPONSORS D'ARGENT

BE WTR[®] BRAGARD



Haco
A Haco Foods Company

Hiestand
Coup de Pâtes

Ruocco
Antipasti Manufaktur



SWICA

SPONSOR DE MARCHANDISES



PARTENAIRES MÉDIATIQUES

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

Salt & Pfeffer