COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CUISINIER D'OR 2025

João Coelho remporte la distinction très convoitée « Cuisinier d'Or 2025 »

Berne, 10 février 2025 – **João Coelho (1999), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, a remporté la finale du plus grand et plus prestigieux concours culinaire live de Suisse, « Le Cuisinier d'Or 2025 ». Près d'un millier d'invités ont assisté à cette compétition culinaire du plus haut niveau au Kursaal de Berne. Sous les yeux d'un jury prestigieux – placé sous la présidence de Franck Giovannini –, João Coelho s'est imposé, face à quatre autres finalistes, au bout de cinq heures et demie au cours desquelles il a dû préparer un plat de poisson et de viande. Elodie Schenk, cheffe de cuisine, restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates, a eu la joie de remporter le très populaire prix du « Favori du public pour le Cuisinier d'Or 2025 ».**

João Coelho (avec le soutien de son commis Bruno Schneider) remporté le trophée très convoité de « Cuisinier d'Or 2025 »

João Coelho s'est imposé, au cours d'une finale extrêmement spectaculaire et de haut niveau placée sous la houlette du président du jury **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier), face aux quatre finalistes suivants :

- Place 2 : Olivier Hofer (1988), sous-chef, Domicil Selve Park, Thoune
- Place 3 : Elodie Schenk (1988), cheffe de cuisine, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates

- Place 4 : Mirco Kristal (1999), sous-chef, Silex, Zurich
- Place 5 : Urs Koller (1986), propriétaire, ChochhandWerk AG, Gossau

Tous les finalistes ont dû préparer en cinq heures et demie, pour douze personnes, un plat de poisson et un plat de viande qui ont été présentés sur des plateaux et servis au jury sur des assiettes. Le plat de poisson, composé de **sandre suisse**, a été préparé avec trois garnitures végétariennes séparées et une sauce, en utilisant du céleri-rave et du cerfeuil. Le plat de viande, composé de **bœuf suisse (entrecôte et poitrine)**, devait être créé avec trois garnitures et une sauce, ainsi que des ingrédients tels que le genièvre et la poire. Quelque mille invités ont assisté au spectacle culinaire.

Le haut niveau suscite l'enthousiasme de tous

Lors de la remise des prix, Viktor Rossi, chancelier de la Confédération en exercice depuis 2024, a souligné dans une allocution prononcée au nom du Conseil fédéral l'importance de la gastronomie suisse pour la société et l'économie suisse. **Samuel Zaugg**, chef de projet du Cuisinier d'Or, a également exprimé sa très grande satisfaction : « La qualité des plats et le professionnalisme de l'ensemble des finalistes nous ont montré une fois de plus à quel point le niveau culinaire est élevé en Suisse. » La grande finale a été un moment fort pour la profession de cuisinière et de cuisinier en Suisse et a mis en évidence l'incroyable créativité et le savoir-faire des finalistes. « Ce fut un événement grandiose qui a non seulement réuni les meilleurs cuisiniers de Suisse dans le cadre d'une compétition équitable, mais qui a également permis à un large public de découvrir la beauté et la diversité de la gastronomie suisse », a déclaré **Andri Freyenmuth**, directeur du marketing et des ventes de KADI SA.

Le prix du public, très populaire, a été décerné à Elodie Schenk. Ce prix est attribué à la personne qui a obtenu le plus de suffrages au préalable lors du vote en ligne. De plus, Fiona Wittwer, qui assistait Olivier Hofer, a reçu le titre honorifique de meilleur commis.

Au jury : les meilleurs parmi les meilleurs

Les créations de la participante et des participants ont été jugées par un jury de dégustation renommé, composé entre autres de **Silvia Manser** (Truube, Gais), **Marco Campanella** (La Brezza, Ascona et Arosa), « cuisinier Gault&Millau de l'année 2025 », **Stéphane Décotterd** (Maison Décotterd, Gilon-sur-Montreux), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenau), **Christian Nickel** (Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Vitznau), **Stefan Heilemann** (Hôtel Widder, Zurich) ainsi que du gagnant du Cuisinier d'Or 2023, **Shaun Rollier**. Le président du jury était **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. Ce concours culinaire a été créé il y a plus de 30 ans. Depuis 1991, le titre de « Cuisinier d'Or » a été décerné 20 fois au total. João Coelho succède à Shaun Rollier, qui s'est imposé lors de la compétition en 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 spécialisés
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

KADI

PRESENTING-PARTNER

Viande Suisse
La différence est là.

SPONSORS DE DIAMANT

HUGENTOBLER Système de cuisson suisse
TRANSGOURMET PRODEGA

SOPONSOR D'OR

UBS

SPONSOR D'ARGENT

BE WTR
BRAGARD
Emmi FOOD SERVICE
GEHRIG GROUP Swiss Gastro Service
haco A haco Foods Company
Hiestand Coup de Patos
Nestlé PROFESSIONAL
Rucco Antipasti Manufaktur
Oleificio Sabo 1845 La Cultura della Qualità
SWICA

SPONSOR DE MARCHANDISES

APPENZELLER BIER
poissons Lucas
NESPRESSO PROFESSIONAL
CHAMPAGNE POMMERY
SCHULER DE BONS VINS DEPUIS 1694
Suter

PARTENAIRES MÉDIATIQUES

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO
Salz & Pfeffer