COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CUISINIER D'OR 2025

Voici les 7 candidate et candidats qui s'affronteront en demi-finale le 7 octobre 2024

Langenthal, 3 juin 2024 – **Une salve d'applaudissements pour les meilleurs cuisiniers du pays ! Le lundi 7 octobre 2024, sept participante et participants à la demi-finale du plus prestigieux concours culinaire suisse, le « Cuisinier d'Or », mettront leurs talents culinaires à l'épreuve au Trafo de Baden. Comme lors des éditions précédentes, cette compétition de cuisine prendra la forme d'un événement public. Cinq des sept participante et participants auront la chance d'accéder à la finale et de remporter la distinction tant convoitée de Cuisinier d'Or 2025, le 10 février 2025 au Kursaal de Berne.**

Sept talents culinaires s'affronteront en octobre 2024 (de gauche à droite) : Olivier Hofer, Julien Maillard, Elodie Schenk, João Coelho, Mirco Kristal, Urs Koller, Fatmir Spescha *(auteur de la photo : Jonas Weibel)*

Qui succédera à Shaun Rollier, le Cuisinier d'Or 2023 ? Un jury de nomination a désigné les **huit candidate et candidats suivants, venus de toute la Suisse** :

- João Coelho (1999), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
- Olivier Hofer (1988), sous-chef, Domicil Selve Park, Thoune
- Urs Koller (1986), propriétaire, ChochHandWerk AG, Gossau
- Mirco Kristal (1999), sous-chef junior, Igniv Zürich by Andreas Caminada, Zurich
- Julien Maillard (1994), chef de cuisine, Mame coffeeshop, Genève
- Elodie Schenk (1988), cheffe de cuisine, Restaurant le Tourbillon, Plan-les-Ouates
- Fatmir Spescha (1977), responsable de secteur Gastronomie, PUNTREIS Center da sanadad SA, Disentis

Ils cuisineront une entrée de poisson avec un accompagnement ovo-lacto-végétarien chaud et un plat de viande à base de filet de porc suisse.

Contrairement à la grande finale de Berne, les cuisiniers et la cuisinière disputeront la demi-finale sans commis et dresseront les plats sur des assiettes. La tâche consiste à préparer deux plats pour un jury de haut niveau. Le premier plat est une entrée de poisson avec de la truite de rivière suisse et de la carotte ainsi qu'un accompagnement ovo-lacto-végétarien avec des pommes de terre. Le deuxième plat à préparer sera un filet de porc suisse avec des oignons et des pommes. Les deux plats seront dressés pour huit personnes chacun. Pour la première fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée pourra être servie avec un accompagnement chaud, ce qui promet un suspense supplémentaire et ouvre de nouvelles possibilités aux participante et participants au concours.

Les cuisiniers et la cuisinière disposeront de 1 heure 30 minutes pour préparer l'entrée et l'accompagnement, et le plat de viande devra être remis 1 heure 15 minutes plus tard. Au total, le temps consacré à cuisiner est de 2 heures 45 minutes et le temps de préparation de 1 heure. Le président du jury de la demi-finale est Christian Nickel, Executive Chef Park Hotel Vitznau. De même, le jury de renom de la demi-finale comprendra Marco Campanella (Restaurant La Brezza, Ascona), Silvia Manser (Restaurant Truube, Gais), Fabio Toffolon (The Japanese, The Chedi Andermatt), Christoph Hunziker (Schüpbärg-Beizli, Schüpberg) ainsi que Shaun Rollier (lauréat du Cuisinier d'Or 2023).

Les sept candidate et candidats cuisineront de façon décalée dans le temps, en deux groupes, le 7 octobre 2024 au Trafo de Baden. Comme lors des éditions précédentes, l'événement est public et ouvert à tous ceux et toutes celles qui s'intéressent à l'art culinaire de haut niveau. « Nous offrons ainsi à la candidate et aux candidats, sous les yeux de la branche et des personnes intéressées par la cuisine de haut niveau, une grande plateforme à fort impact public, explique Samuel Zaugg, chef de projet du Cuisinier d'Or. C'est justement en ces temps de pénurie persistante de main-d'œuvre spécialisée dans le secteur de la gastronomie qu'il est extrêmement important que le plus grand nombre de personnes possible prenne connaissance de la beauté et de la créativité du métier de cuisinier. »

Parmi les sept participante et participants, les cinq meilleurs se qualifieront, en fonction de leur nombre de points, pour la finale au Kursaal de Berne, où ils cuisineront le 10 février 2025 pour remporter le trophée de cuisine le plus convoité de Suisse. Pour cette édition, la date de la finale a été fixée à nouveau à la date habituelle, comme avant la pandémie de coronavirus. Ce rythme sera à nouveau appliqué pour les éditions futures.

À propos du Cuisinier d'Or

Le Cuisinier d'Or est l'événement culinaire live le plus important et le plus réputé en 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 20 fois. Le titulaire 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 cuisiniers connus de la gastronomie suisse.

www.cuisinierdor.ch → Photos et portraits

Contact médias spécialisés
Norman Hunziker | Chef d'équipe Marketing | 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

SPONSOR D'OR

UBS

SPONSORS D'ARGENT

Sabo 1845
La Cultura della Qualità.

SWICA

Hiestand
Coup de Pates

BE WTR

Emmi
FOOD SERVICE

BRAGARD

SPONSOR DE MARCHANDISES

poissons lucas
le meilleur de la mer

CHAMPAGNE POMMERY

Suter Viande

PARTENAIRES MÉDIATIQUES

Salz & Pfeffer

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG