COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CUISINIER D'OR 2025

Qui sera le Cuisinier d'Or 2025?

Langenthal, 30 janvier 2024 – **Shaun Rollier, qui travaillait dernièrement au restaurant Valrose à Rougemont, distingué par deux étoiles au Guide Michelin et 18 points au Gault-Millau, a remporté en juin dernier le prix culinaire le plus convoité et le plus prestigieux de Suisse. « Cette victoire m'apporte une reconnaissance professionnelle dans le monde culinaire suisse », a déclaré Shaun Rollier. L'organisation du Cuisinier d'Or ouvre maintenant l'appel à candidatures pour la personne appelée à succéder à Shaun Rollier.**

Qui sera le successeur de Shaun Rollier ? L'appel à candidatures pour le Cuisinier d'Or 2025 est ouvert.

L'appel à candidatures pour le Cuisinier d'Or 2025 est ouvert. Lors du plus important concours culinaire de Suisse, huit candidat(e)s s'affronteront en demi-finale. Cinq des huit demi-finalistes peuvent se qualifier pour la finale au Kursaal de Berne. Peuvent participer à l'événement culinaire live le plus grand et le plus établi de Suisse les cuisinières et cuisiniers de restaurant, d'hôtel et de restauration collective exerçant leur activité professionnelle à titre principal et ayant au moins cinq ans d'expérience professionnelle en Suisse. Dans un premier temps, le jury de nomination sélectionne huit candidat(e)s sur la base de leur dossier et de leurs propositions de menus. Ensuite, les huit sélectionné(e)s

s'affronteront lors de la demi-finale publique du **7 octobre 2024** au Trafo de Baden pour décrocher l'une des cinq places de la grande finale à Berne.

« Grâce au fait que le concours culinaire est bien établi et au prestige médiatique dont sont auréolés les candidat(e)s, l'intérêt ne cesse de croître d'édition en édition depuis plus de 30 ans. Le Cuisinier d'Or offre ainsi aux candidat(e)s et à la profession de cuisinière ou cuisinier une grande plateforme publique », explique Samuel Zaugg, chef de projet du Cuisinier d'Or.

Tâche à accomplir : une entrée de poisson chaud avec un plat d'accompagnement ainsi qu'un plat principal avec du filet de porc suisse.
Contrairement à la grande finale de Berne, les candidats n'auront pas de commis à leurs côtés et les plats seront présentés sur des assiettes au lieu de plateaux de présentation. La tâche consiste à préparer deux plats – une entrée chaude avec de la truite de rivière suisse ainsi qu'un plat principal avec du filet de porc suisse – pour huit personnes chacun. La truite de rivière est servie avec une garniture et une sauce, avec la carotte comme ingrédient obligatoire et un plat d'accompagnement chaud ovo-lacto-végétarien. Pour le plat d'accompagnement, des pommes de terre doivent également être utilisées. Pour le filet de porc suisse en plat principal, les ingrédients obligatoires sont les oignons et les pommes, en plus des deux garnitures et de la sauce. Pour la première fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée sera complétée par un plat d'accompagnement, ce qui promet un suspense supplémentaire et ouvre d'autres possibilités aux cuisiniers.

Les cinq meilleurs en termes de nombre de points se qualifieront pour la finale qui aura lieu au Kursaal de Berne. Le dossier d'inscription peut être téléchargé dès maintenant sur le site www.goldener-koch.ch.

Le Cuisinier d'Or 2025 selon le calendrier habituel
Le calendrier habituel du concours sera à nouveau appliqué (demi-finale en automne, finale au printemps). La date limite de dépôt des candidatures (cachet de la poste faisant foi) est fixée au 30.04.2024, et les demi-finalistes seront annoncés le 5 juin 2024. Le showdown de la demi-finale aura lieu le 7 octobre à Baden, dans les locaux de l'impressionnant Trafo. Les cinq candidat(e)s qualifiés pour la finale s'affronteront le 10 février 2025 au Kursaal de Berne pour remporter le titre de Cuisinier d'Or 2025. Une finale passionnante et riche en émotions s'annonce, devant plus d'un millier d'invités issus du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie suisse ainsi que des membres de la famille et des fans.

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. En juin 2023, il a remporté le concours à l'issue d'une finale extrêmement serrée.

www.goldenerkoch.ch → Ressources iconographiques et portraits

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