Concours de cuisine 2027

Règlement et informations sur le concours

Le concours

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: depuis 25 ans, c'est une occasion unique pour tout jeune talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession très tôt dans sa carrière et de nouer d'importants contacts. Sous la devise «Cook, Win, Celebrate», nous cherchons cette année le jeune talent de la cuisine qui enchantera le jury avec son plat principal et son amuse-bouche à base de bœuf suisse. Le concours de cuisine aura lieu le lundi 3 mai 2027. L'inscription est possible jusqu'au 19 février 2027 à 23 h 59.

Admission

Le concours est ouvert aux cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2021 et 2026.

Tâches

On recherche le plat principal et son amuse-bouche les plus savoureux et les plus originaux à base de la meilleure viande de bœuf suisse. Les participant-e-s peuvent laisser libre cours à leur créativité, aux conditions suivantes:

- Les deux créations peuvent contenir au maximum la viande mise à disposition: un filet de bœuf (cœur de filet, env. 800 g) et un foie de bœuf (env. 200 g). Il est interdit d'utiliser en plus de la viande achetée soi-même.
- Le filet de bœuf doit être servi farci/fourré en tant que plat principal et obligatoirement présenté dans un enrobage comestible. Le filet de bœuf enrobé peut être servi en portions ou entier à découper.
- Le foie de bœuf doit figurer dans l'amuse-bouche et/ou le plat principal. Son goût doit être reconnaissable.
- Il s'agit de préparer cinq assiettes (plat principal) et cinq bols (amuse-bouche).
- L'amuse-bouche peut être servi chaud ou froid.

- Le plat principal doit être servi chaud et comporter deux garnitures ainsi qu'une sauce.

Durée: deux heures et demie

Les cinq assiettes et leurs amuse-bouches doivent être dressés dans le temps imparti de deux heures et demie. Tout dépassement entraîne un retrait de points lors de l'évaluation.

Soutien

Les accompagnant-e-s, commis et autres aides ne sont pas admis-e-s dans la cuisine, mais le sont bien sûr pour encourager les candidat-e-s.

Panier et achat des marchandises

La viande de bœuf est mise à disposition, les autres ingrédients sont l'affaire des participant-e-s. Outre la viande, les participant-e-s apportent tous les produits nécessaires à la préparation des accompagnements et de l'amuse-bouche, en quantité suffisante pour cinq personnes. Les dépenses ne sont pas remboursées, elles sont considérées comme indemnisées avec le montant du prix.
Les assiettes sont remises sur place. Le service se fait uniquement sur des assiettes officielles. Chaque finaliste recevra une assiette modèle lors de la rencontre des candidat-e-s du 8 mars 2027.

Ingrédients

- Les candidat-e-s doivent tout produire elles-mêmes et eux-mêmes.
- Les produits employés doivent être de qualité: aussi frais, saisonniers et régionaux que possible.
- L'amuse-bouche peut contenir les deux morceaux de viande, mais ce n'est pas une obligation.
- Les deux plats doivent être préparés uniquement avec les morceaux de viande prescrits.

- Le plat principal doit comporter une sauce et deux accompagnements/garnitures.

Viande

Nous attachons une grande importance à la manipulation et au savoir-faire en matière de viande.

Accompagnements et préparation

Deux accompagnements distincts sont demandés pour la viande de bœuf. Aucune limite n'est imposée à la créativité. Tous les accompagnements sont préparés sur place. Les participant-e-s peuvent apporter les légumes déjà parés et les ingrédients déjà pesés. Aucun autre travail de préparation n'est autorisé.

Jury

Le jury d'expert-e-s indépendant-e-s est composé exclusivement de membres de notre partenaire JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse:

- Christoph Hunziker (président du jury), restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Patrick Germann, restaurant Bären, Schwarzenburg
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Ben Jann, restaurant Essort, Berne
- Maryline Nozahic, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz

L'évaluation et la décision du jury sont définitives, restent confidentielles et ne peuvent pas être consultées. Tout recours juridique est exclu.

Sélection des candidates et candidats

Le jury prend sa décision sur la base du dossier de candidature déposé. Les documents sont soumis au jury de manière anonyme. Les cinq meilleurs dossiers sont sélectionnés indépendamment de l'âge, de l'origine, du sexe, du parcours ou de l'employeur.

L'ensemble des candidat-e-s sont informé-e-s par téléphone dans la semaine 8 de 2027. Le résultat final doit rester strictement confidentiel.

Critères d'évaluation

Préparation

Retrait en cas de non-respect des délais: –5 points

Retrait en cas de non-remise de la recette: –5 points

Le jour du concours

Avant le début

Contrôle de la mise en place: 5 points

Hygiène

Hygiène/sécurité au travail: 10 points

Hygiène alimentaire: 5 points

Amuse-bouche

Préparatifs/préparation/dressage: 5 points

Dégustation/saveur: 15 points

Plat principal

Préparatifs/préparation/dressage: 10 points

Dégustation de l'élément central: 15 points

Dégustation de la sauce: 10 points

Dégustation de la 1re garniture: 10 points

Dégustation de la 2e garniture: 10 points

Harmonie/présentation: 10 points

Niveau de difficulté/savoir-faire: 5 points

Après le concours

Hygiène du poste après avoir cuisiné: 5 points

Pénalité en cas de dépassement du temps: –10 points

Motifs de disqualification

- Le non-respect du règlement.
- Un comportement non collégial envers les concurrent-e-s (violation des règles de fair-play).
- Toute tentative de tromperie.
- Un mode de travail non hygiénique.
- La communication du plat à des tiers n'appartenant pas à l'organisation du concours.

Prix pour la gagnante ou le gagnant

- CHF 3000.– en espèces.
- Un prix principal exceptionnel attend la gagnante ou le gagnant: un stage de quatre jours auprès de Marco Campanella, le «Cuisinier de l'année 2025», au Grand Resort Bad Ragaz. L'hébergement en chambre du personnel est inclus. Le stage sera suivi d'un autre temps fort: un menu gastronomique offert pour deux personnes, qui marquera l'apogée de cet aperçu unique de la haute cuisine.
- Une couverture médiatique spécialisée.
- Trois cours «Master of Cooking System» chez Hugentobler Schweizer Kochsysteme pour l'ensemble des finalistes.
- La présentation personnelle de la création gagnante devant un cercle exclusif d'invité-e-s.
- Une place de 2^{e} commis au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon pour un dîner à deux chez un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.–.

Prix de la deuxième à la cinquième place

- CHF 1500.– en espèces.
- Une couverture médiatique spécialisée.

- Une place de 2e commis au Bocuse d'Or Suisse.
- Un bon pour un dîner à deux chez un membre du jury JRE d'une valeur de CHF 500.–.

Délais

L'organisation a besoin que les candidat-e-s et leurs employeurs se réservent le temps nécessaire pour la presse, des enregistrements vidéo et des photos. Ce temps sera réduit au minimum.

Les participant-e-s doivent impérativement réserver les dates suivantes:

- Réalisation de portraits individuels dans l'établissement (vidéo/photos): env. 4 heures dans la période du 1er au 5 mars 2027.
- «Meet the finalists» et séance de questions-réponses (vidéo/photos) au restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, le 8 mars 2027, avec repas de midi, de 11 h 30 à 16 h env.
- Date du concours: le lundi 3 mai 2027.

Déroulement du concours le 3 mai 2027 au centre Welle7 à Berne

9 h	Arrivée et mise en place de la cuisine
10-11 h 50	Explication de la cuisine et des appareils, réalisation des portraits
11 h 50	Contrôle de la mise en place par le jury
12 h	Accueil et présentation des candidat-e-s
12 h 15-13 h 15	Début du concours de cuisine Candidat-e 1: 12 h 15 Candidat-e 2: 12 h 30 Candidat-e 3: 12 h 45 Candidat-e 4: 13 h 00 Candidat-e 5: 13 h 15

14 h 45-15 h 45	Présentation des plats, dressage Candidat-e 1: 14 h 45 Candidat-e 2: 15 h 00 Candidat-e 3: 15 h 15 Candidat-e 4: 15 h 30 Candidat-e 5: 15 h 45
15-16 h	Nettoyage à fond de la cuisine
16 h 15-17 h	Trajets de la Welle7 à la Grosse Schanze, Parkterrasse 10, 3012 Berne
17-23 h 00	Apéritif, remise des prix, repas du soir, au diapason de la devise «Cook, Win, Celebrate»

Présentation des plats, assiettes et plats de service

Notre partenaire Villeroy & Boch met à disposition des participant-e-s la vaisselle de la ligne «Blossom» pour la présentation des plats. Lors de la rencontre des finalistes le 8 mars 2027, un set sera remis aux participant-e-s pour leur permettre de s'exercer au dressage. Les plats peuvent uniquement être dressés sur l'assiette et le bol mis à disposition. Toute décoration ou assiette de présentation supplémentaire est interdite.

Diamètre: 28 cm



Diamètre: 16-16,5 cm, 4,5 cm de haut, volume: 4 dl

Interlocuteur: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG
E-mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Équipement de cuisine au centre Welle7

Les postes de cuisson du centre Welle7 appartiennent à l'École-club Migros et ne sont pas équipés comme une cuisine gastronomique. La cuisine dispose de réfrigérateurs domestiques, de tables de cuisson à induction domestiques, de poêles, d'un four ménager, de petit matériel comme des louches et des fouets, de lampes chauffantes pour le dressage, d'une trancheuse et d'une machine sous vide professionnelles et d'un congélateur à surgélation rapide réglé de manière fixe à –40° C, à usage commun. De plus, nous mettons à disposition de chaque candidat-e un four à vapeur combiné 5 × GN 2/3 (sans vapeur) et un Hold-o-mat 4 × GN 1/1 de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Un bain sous vide GN 1/2 peut être fourni sur demande. Le jour du concours, un-e spécialiste expliquera le fonctionnement de ces appareils sur place. Les participant-e-s qui le souhaitent pourront se faire expliquer individuellement le fonctionnement des appareils au préalable, au siège de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, à Schönbühl (BE).
Interlocuteur: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme
E-mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

Appareils supplémentaires

D'autres appareils tels qu'une friteuse, un hachoir ou un Pacojet ne sont pas disponibles sur place et doivent être apportés par les candidat-e-s. Nous recommandons globalement d'apporter des outils et ustensiles personnels afin de pouvoir travailler avec les moyens habituels. Les finalistes fourniront une liste définitive des appareils le 8 mars 2027 lors du «Meet the finalists» au restaurant Schüpbärg-Beizli.

Vêtements, couteaux, torchons

Une veste de cuisine et un tablier personnalisés sont fournis à chaque candidat-e pour le jour du concours. Les participant-e-s doivent apporter leurs couteaux et torchons.

Concours de cuisine 2027

Cuisine du centre Welle7 www.workspace.ch/fr/workspace/cuisine

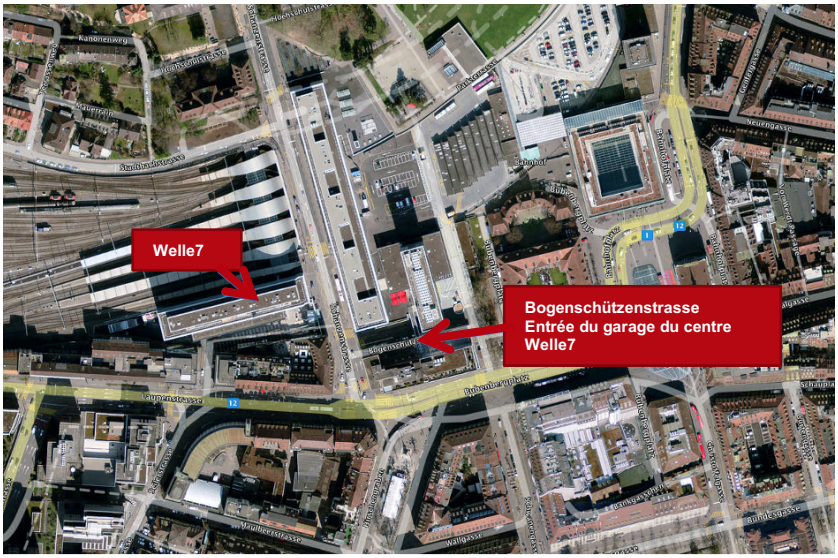





Parking

Une place de parc gratuite par participant-e est mise à disposition le jour du concours dans le parking du centre Welle7.

Accès



Communication, matériel photo, sonore et visuel, recettes

Les participant-e-s ne doivent **pas** communiquer leur participation et leurs plats avant le concours de cuisine. Les médias officiels de «La Cuisine des Jeunes» ont la primeur de la diffusion des photos, enregistrements et vidéos réalisés dans le cadre du concours de cuisine. Sur les réseaux sociaux (p. ex. Instagram, Facebook, TikTok), les publications intégreront des liens vers les profils personnels des candidat-e-s. Sur demande, du matériel photo pourra être mis à disposition comme souvenir et pour un usage personnel. L'utilisation à des fins publicitaires est interdite. L'organisation conserve les droits tant sur l'ensemble du matériel photo, sonore et visuel que sur les recettes des participant-es, de même que le droit d'utiliser et de modifier ce matériel.

Remboursement des frais

Les prix en espèces couvrent tous les frais de déplacement des participant-e-s, y compris les éventuelles nuitées, les frais de marchandises et le temps mis à disposition pour les interviews et les enregistrements. Il n'existe aucun droit à d'autres indemnités.

Couverture d'assurance

L'organisation décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels ou de perte d'objets personnels. Chaque candidat-e doit disposer d'une attestation d'assurance.

Organisation

Proviande, Viande Suisse, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne
Interlocutrice: Patrizia von Gunten, responsable de projet
Téléphone +41 31 309 41 11
E-mail info@lcdj.ch

Concours de cuisine 2027

Dossier de candidature

Date limite d'envoi:

le vendredi 19 février 2027, à 23 h 59

Documents de participation à soumettre

- Formulaire d'inscription.
- Formulaire «Présentation du plat» avec photo couleur du plat.

Veuillez envoyer les documents complétés en ligne sur www.lcdj.ch.