



Communiqué de presse

## Le Cuisinier d'Or 2019

# Six grands cuisiniers participeront à la finale

Zurich, 27 octobre 2018 – Depuis samedi soir, seuls six des douze talentueux candidats ont encore de sérieuses chances de remporter le titre très convoité de « Cuisinier d'Or 2019 ». 3 cuisiniers de Suisse alémanique et 3 cuisiniers de Suisse romande ont franchi l'étape de la demi-finale du « Cuisinier d'Or » au centre commercial Glatt et participeront donc à la finale.



Les six finalistes (de gauche à droite) : Ale Mordasini, Victor Moriez, Maximilian Müller, Lukas Schär, Kévin Vasselin, Alexandre Juton

Le samedi 27 octobre 2018, les douze candidats sélectionnés pour le « Cuisinier d'Or 2019 » se sont mis au travail avec une grande concentration et une précision extrême lors de la demi-finale organisée au centre commercial Glatt de Wallisellen.

Néanmoins, une moitié seulement des candidats pourra participer à la finale qui se déroulera à nouveau au Kursaal de Berne le 25 février 2019. Les six cuisiniers suivants sont parvenus à se qualifier pour la finale :

Ale Mordasini, Restaurant Steinhalle, Berne  
Kévin Vasselín, Hotel Beau Rivage, Le Chat Botté, Genève  
Lukas Schär, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg  
Victor Moriez, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier  
Alexandre Juton, La Pinte des Mossette, Val-de-Charmey  
Maximilian Müller, Baur au Lac, Restaurant Pavillon, Zurich



Les six vainqueurs de la demi-finale ont réussi l'exploit de convaincre de leur talent culinaire un jury de haut vol. Le jury de dégustation de la demi-finale réunissait Ivo Adam (Kultur-Casino, Berne), André Jaeger (Grand Seigneur de la Gastronomie), Heiko Nieder (Cuisinier de l'année 2019, The Dolder Grand), Elodie Jacot-Manesse (vainqueur du « Cuisinier d'Or 2017 »), Stefan Heilemann (Restaurant Ecco, Zurich), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau), Mario Garcia (vainqueur du Bocuse d'Or Suisse 2018) et Christophe David (Groupe Eldora).

### **Des prouesses en un temps record**

Les douze cuisiniers de talent avaient pour mission de préparer 2 plats pour huit personnes chacun, et ceci en très peu de temps. Les candidats ne disposaient en effet que de deux heures pour la préparation et devaient présenter le plat de poisson une heure après le départ (deux sandres de 2 kg maximum, avec garniture au choix). 1 heure plus tard, le plat de viande - création à base de 2 kg de viande de bœuf et de deux légumes - devait être mis à la disposition du jury.

De tous les participants, c'est Ale Mordasini (Restaurant Steinhalle, Berne) qui a le mieux réussi sa mission. Jusqu'au jour de la finale qui aura lieu le 25 février 2019, il occupe provisoirement la première place. Il a convaincu le jury avec la création suivante :

- Sandre pochée dans son crumble aux herbes et au sarrasin, Beurre blanc à l'huile d'estragon, Mousse de crème acidulée sur fond de chou-rave mariné, Tartare de sandre dans son oignon aigre-doux avec mayonnaise à l'estragon, Tartelettes croustillantes à la crème de pomme de terre fumée et caviar Beluga
- Filet de boeuf grillé et chutney aux oignons, Jus à la moutarde de Meaux, Petite joue de boeuf braisée avec ses légumes braisés, Croquette au coeur crémeux de Gruyère des Alpes, Création autour du céleri

Le jour de la demi-finale, le centre commercial Glatt accueille entre 35 000 et 50 000 visiteurs, comme c'était déjà le cas l'année dernière. De nombreux visiteurs profitent de cette occasion pour jeter un coup d'œil aux cuisiniers en plein travail. De nombreux spectateurs viennent également admirer les plats qui, une fois terminés, sont amenés sur un tapis rouge des postes de cuisine jusqu'au jury de spécialistes. Tous les moments de la journée étaient commentés par le modérateur Marco Fritsche et le journaliste spécialisé, René Schudel.

### **Tout le milieu de la gastronomie suisse réuni au Kursaal de Berne**

La date de la finale du « Cuisinier d'Or » approche à grands pas : le 25 février 2019, plus de 1200 personnalités du monde de la gastronomie suisse se retrouveront au Kursaal de Berne pour assister à l'affrontement des six finalistes. Le jury de la finale réunit également de grands noms qui donneront leur jugement professionnel : Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier), Ivo Adam (Kultur-Casino, Berne), Rolf Fliegau (Restaurant Ecco, Giardino, Ascona), Pierrot Ayer (Les Grandes Tables de Suisse), Stéphane Décotterd (Restaurant le Pont de Brent, Brent), Mario Garcia (vainqueur du Bocuse d'Or Suisse 2018), Elodie Jacot-Manesse (vainqueur du « Cuisinier d'Or 2017 »), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau), Thomas Nussbaumer (président de la Société suisse des cuisiniers), Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo, Lugano) et Manfred Roth (hôpital universitaire de Bâle, responsable de l'hôtellerie et de la gastronomie).

Les six finalistes auront pour mission de cuisiner un plat de poisson et un plat de viande pour 16 personnes chacun, en cinq heures et demie. Contrairement à ce qui se passe pour la demi-finale, les participants à la finale peuvent se faire aider par un commis pour mener à bien leur difficile mission.



### Suivez la finale en direct !

Si vous ne pouvez pas être présent sur place le 25 février 2019, mais ne voulez pas manquer la finale du « Cuisinier d'Or 2019 », vous pouvez suivre les événements en direct sur [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch). La retransmission sur le web sera animée par Marco Fritsche.

### Contact presse

Barbara Ryter

Concept Communication GmbH | Tél. +41 (0)79 233 58 07 | [barbara.ryter@concept.ch](mailto:barbara.ryter@concept.ch)

### Réseaux sociaux



<https://www.instagram.com/goldenerkoch/>



<https://www.facebook.com/GoldenerKoch/>

### Photos de la demi-finale

Via le lien suivant, vous découvrirez d'autres images de la demi-finale, ainsi qu'une vidéo :

<https://drive.google.com/drive/folders/1Gsnm3b2xv1hzzro-euMlxRcn1TL51T3w?usp=sharing>

Pour toute information d'ordre général, veuillez vous adresser à :

Sarah Hunziker, direction de projet « Le Cuisinier d'Or »

Tél. +41 (0)62 916 05 36

[info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch) | [www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch)

### ORGANISATEUR



### PARTENAIRE DE PRÉSENTATION



### PARTENAIRES



### SPONSORS



### SPONSORS DE MARCHANDISES



### COOPÉRATION

