

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LE CUISINIER D'OR 2021



# Ces huit candidats s'affronteront lors de la demi-finale du 26 septembre

Langenthal, le 18 mai 2020 – Plus que jamais, applaudissons nos cuisiniers ! Le samedi 26 septembre 2020, huit demi-finalistes apporteront la preuve de leurs talents culinaires – idéalement dans le cadre d'une manifestation publique organisée au centre commercial Glatt, pour autant que les dispositions légales le permettent. Dans le cas contraire, une autre option, actuellement en cours d'élaboration, sera retenue. Quoi qu'il en soit, le public pourra vivre cette demi-finale. Sur les huit participants, cinq auront la possibilité de se qualifier pour la finale qui aura lieu à Berne en mars et de gagner le titre tant convoité de Cuisinier d'Or 2021.



Les demi-finalistes (de gauche à droite) : Euloge Malonga, Thomas Pape, Norman Hunziker, Paul Cabayé, Michael Gollenz, André Kneubühler, David Richards, Stéphanie Zosso (photographe : Jonas Weibel)

Le cuisinier d'or 2021 aura lieu malgré la situation actuelle. Sarah Hunziker, cheffe de projet du Cuisinier d'Or, nous explique pourquoi : « Depuis toujours, l'objectif de notre concours est de faire rayonner la gastronomie Suisse et le métier de cuisinier. Or, en cette période extrêmement difficile pour la gastronomie puisqu'elle doit faire face à un défi de taille, nous voulons d'autant plus apporter par ce biais un soutien actif à la gastronomie suisse. » À l'heure actuelle, elle prévoit d'organiser la demi-finale au centre commercial Glatt, mais travaille parallèlement à une alternative. « Il est clair que nous devons rester fidèles à la tradition du Cuisinier d'Or et que le public doit pouvoir vivre la demi-finale,

déclare Sarah Hunziker. Cette année plus que jamais, il est important d'applaudir les cuisiniers et essentiel que ces applaudissements retentissent vraiment. »

Jusqu'à maintenant, les demi-finalistes étaient au nombre de douze, à partir de cette année, ils seront huit. « Nous avons réduit délibérément le nombre des participants tout en mettant davantage l'accent sur le travail de relations publiques », explique Sarah Hunziker. L'objectif de ces mesures est de renforcer la mise à l'honneur de chaque candidat ou candidate et de sa cuisine.



#### **Les participants, venant de toute la Suisse, sont les huit demi-finalistes suivants :**

- Norman Hunziker (24), propriétaire et gérant, Culinary Artist SA, Bienne
- Thomas Pape (37), chef de cuisine, Hotel Eden, Spiez
- Stéphanie Zosso (22), chef de partie, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- André Kneubühler (26), sous-chef, Restaurant Stucki, Bâle
- Euloge Malonga (35), chef de cuisine suppléant, Wohnguet Täuffelen, Täuffelen
- Paul Cabaye (27), chef de partie viande, Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- David Richards (31), sous-chef, Schloss Schadau, Thoun
- Michael Gollenz (24), chef de partie, Restaurant Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zurich (fin mai 2020). A partir de juin 2020 : chef de partie, Widder Restaurant, Zurich

#### **Grande nouveauté : on demande également aux candidats de préparer une entrée végétarienne**

Alors qu'à la grande finale de Berne, ils sont assistés d'un commis, au cours de la demi-finale, les cuisiniers et cuisinières travaillent seuls et dressent les plats dans les assiettes. L'épreuve consistera à préparer une noix de porc suisse et un jarret de porc frais (sans couenne) ainsi qu'un filet de perche avec peau. Le plat de viande devra être accompagné de deux garnitures différentes au choix. Pour le plat de poisson, la ou les garnitures sont libres. Il faudra cette fois-ci créer également une entrée sur le thème « végétarien, régional et de saison avec un œuf de caille ». Pour le premier plat, l'entrée, les candidats disposent de 1 heure et 15 minutes, pour la viande et le poisson de 45 minutes par plat. Le temps disponible pour la préparation des plats est donc maintenant de 2 heures et 45 minutes. Le temps dédié à la mise en place est de 45 minutes.

Sur les huit candidats, les cinq meilleurs se qualifieront pour la finale sur la base des points obtenus et s'affronteront au Kursaal de Berne le 15 mars 2021 dans l'espoir de gagner le trophée culinaire le plus convoité de Suisse. Ivo Adam, directeur du Casino de Berne, présidera le jury de cette demi-finale.

#### ***À propos du Cuisinier d'Or***

Le Cuisinier d'Or est le premier événement culinaire live de Suisse et le plus renommé, c'est LE Concours national d'art culinaire. Il a lieu tous les deux ans au Kursaal de Berne. En février 2019, le concours a été remporté par Ale Mordasini (29 ans). Depuis février 2019, ce dernier est également chef de cuisine de l'hôtel Krone (Relais et châteaux) à Regensberg (ZH). Auparavant, il a cuisiné sous la direction de Markus Arnold à la « Steinhalle », cantine de la direction de la compagnie d'assurance Swiss Re, et travaillé comme formateur et concepteur de plats pour la chaîne zurichoise de restauration rapide Not Guilty. En avril 2019, Mordasini a intégré la liste des « Jeunes Talents 2019 » établie par le Gault&Millau Channel.

### Contact médias spécialisés

Patrick Jordi | Responsable Marketing | KADI SA |  
Téléphone +41 (0)62 916 05 38 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)

### Contact médias grand public

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation |  
Téléphone +41 (0)78 670 97 77 | [dz@zkommunikation.ch](mailto:dz@zkommunikation.ch)



LE  
CUISINIER  
D'OR  
2021

#### ORGANISATEUR

#### PRESENTING-PARTNER



#### PARTENAIRES



#### SPONSORS



#### SPONSORS DE MARCHANDISES



#### PARTENAIRES MÉDIATIQUES

