



LE CONCOURS NATIONAL D'ART CULINAIRE 2021

Paul Cabayé a décroché le titre tant convoité de « Cuisinier d'Or 2021 »

Langenthal/Berne, le 31 mai 2021 – Paul Cabayé (28 ans), chef de partie viande au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier a remporté la finale du plus grand et plus prestigieux concours de cuisine de Suisse, « Le Cuisinier d'Or 2021 », qui s'est déroulée au Kursaal de Berne. Le concours a été diffusé en live stream, sur les réseaux sociaux et en numérique sur Blick TV. Après les cinq heures et demie de préparation allouées pour réaliser un plat de poisson et un plat de viande, Paul Cabayé a su s'imposer face à trois autres candidats, sous les yeux d'un jury réunissant des spécialistes renommés. Paul Cabayé a remporté le titre en une année exceptionnelle : le « Cuisinier d'Or » fête ses 30 ans d'existence et s'offre pour ce jubilé un magazine numérique riche en informations sur la finale et sur l'histoire du concours.



Paul Cabayé a gagné le trophée très prisé du « Cuisinier d'Or 2021 ».

Au cours d'une finale captivante et prestigieuse qui s'est tenue sous la houlette du président du jury **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier), Paul Cabayé a su s'imposer face aux trois candidats suivants :

- **Stéphanie Zosso** (23 ans), chef de partie, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen (2^e au classement)
- **André Kneubühler** (27 ans), sous-chef, restaurant Stucki by Tanja Grandits, Bâle (3^e au classement)
- **Euloge Malonga** (36 ans), chef de cuisine suppléant, Wohnguet Täuffelen, restaurant Ambiance, Täuffelen (4^e au classement)



Stéphanie Zosso s'est placée sur la deuxième marche du podium, bien que son commis ait été testé positif au Covid-19 juste avant la compétition. Il avait donc dû être exclu de la finale au pied levé, en raison de ce test positif. Le règlement du concours stipulait, pour un cas comme celui-ci, que Stéphanie Zosso pourrait bénéficier d'un crédit de temps de 3 heures pour effectuer le travail de son commis. De plus, le comité d'organisation a attribué à la jeune femme de 23 ans un "commis d'office". Toutefois, cette personne ne pouvait aider la candidate que pour certaines tâches, comme le dressage des assiettes. Compte tenu de ce changement de dernière minute et des circonstances, le résultat de Stéphanie Zosso à la finale du Cuisinier d'Or 2021 est d'autant plus impressionnant.

En outre, le prix du public du Cuisinier d'Or 2021 a également été attribué à Stéphanie Zosso. Ce prix est remis au candidat ou à la candidate ayant obtenu le plus de voix lors du vote en ligne organisé en amont de la finale.

Tom Walter a en outre été élu meilleur commis. Le soutien qu'il a apporté au candidat André Kneubühler durant la finale était d'une qualité exceptionnelle et a tout particulièrement frappé les responsables.

Comme pour la demi-finale, un vaste public a pu suivre et vivre la finale sur Blick TV, sur les réseaux sociaux, ainsi qu'en streaming live sur le canal YouTube du Cuisinier d'Or et sur www.goldenerkoch2021.ch.

Les plus grands noms de la gastronomie ont évalué les plats de poisson et de viande, créatifs et variés

Tous les finalistes devaient préparer un plat de poisson et un plat de viande pour 12 personnes. Le plat de poisson, réalisé avec un **saumon d'élevage suisse**, devait être cuit de deux manières différentes et présenté 4 heures et 15 minutes après le début de l'épreuve. Le plat de viande composé d'une **aiguillette de bœuf suisse** et d'une **queue de bœuf suisse** devait être envoyé 1 heure et 15 minutes plus tard. Les finalistes, qui pouvaient être assistés par un ou une commis, disposaient donc au total de 5 heures et 30 minutes. Les mets ont été présentés sur des plats. Pour accompagner le plat de poisson, les finalistes devaient créer trois garnitures végétariennes séparées. Le plat de viande devait être servi avec deux garnitures séparées, dont une garniture végétarienne.

Les créations des candidats et de la candidate ont été évaluées par un prestigieux jury de dégustation et par le jury d'honneur qui réunissait **Ivo Adam** (directeur du Casino de Berne) et **Guy Savoy** (Guy Savoy, Monnaie de Paris). Paul Cabayé a obtenu le plus grand nombre de points et a su convaincre le jury avec son menu extrêmement harmonieux (voir fiche menu jointe).

Le « Tour Culinaire » devient la « Soirée Culinaire »

Ces dernières années, le lauréat ou la lauréate du Cuisinier d'Or avait la possibilité de cuisiner dans quelques restaurants gastronomiques de renom et de présenter ainsi son menu gagnant à un large public lors d'une traversée culinaire de la Suisse baptisée Tour Culinaire. Un concept analogue a été élaboré pour cette année, mais le Tour Culinaire Suisse change de nom et devient la Soirée Culinaire. Dans le cadre de cette Soirée Culinaire, Paul Cabayé aura donc également l'opportunité de présenter son menu gagnant à de nombreux invités intéressés en dehors du concours. Les lieux de l'événement ne sont pas encore connus. Ils seront communiqués en temps voulu sur www.goldenerkoch.ch.

Le Cuisinier d'Or joue depuis 30 ans un rôle majeur dans le paysage des concours culinaires suisses – et n'hésite pas à explorer de nouvelles voies

Le Cuisinier d'Or fête cette année ses 30 ans d'existence et s'offre pour ce jubilé un magazine numérique riche en informations sur la finale. On peut également y lire une interview de Lucien Mosimann et Armin Fuchs qui ont marqué le Cuisinier d'Or dont ils sont les initiateurs et les organisateurs. Après 30 années consacrées à ce concours de cuisine, ils prendront leur retraite à la fin de cette édition et passent en revue dans ce numéro en ligne les nombreuses et fructueuses expériences qu'ils ont vécues.



« Je félicite Paul Cabayé de sa victoire et suis extrêmement heureuse que nous ayons pu maintenir notre concours malgré les circonstances, déclare Sarah Hunziker, cheffe de projet du Cuisinier d'Or. En cette période difficile, plus que jamais, nous voulions apporter par ce biais un soutien actif à la gastronomie suisse. C'est vraiment formidable que nous y soyons parvenus, d'autant plus qu'avec notre concours, nous fêtons 30 années de compétition culinaire de très haut niveau. Je remercie tous nos partenaires et sponsors de leur participation et de leur ouverture à la nouveauté qui nous a permis cette année d'explorer ensemble de nouvelles voies pour la réalisation de cette édition du concours. »

Contact médias spécialisés

Patrick Jordi | Chef d'équipe Marketing/Communication | KADI SA

Téléphone +41 (0)62 916 05 38 | patrick.jordi@kadi.ch

Contact médias grand public

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation

Téléphone +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch

Téléchargement à partir du 1er juin : [Matériel photo de la finale](#)

ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER



PARTENAIRES



SPONSORS



SPONSORS DE MARCHANDISES



PARTENAIRES MÉDIATIQUES

