

LE CUISINIER D'OR 2023



Qui va succéder à Paul Cabayé ?

Langenthal, 2 mai 2022 – Paul Cabayé, dernièrement à la tête du restaurant luxembourgeois « Les Jardins d'Anaïs » (une étoile au Michelin), a été élu Cuisinier d'Or en mai 2021 au Kursaal de Berne. Le chef étoilé ouvre maintenant l'appel d'offres pour son successeur, le Cuisinier d'Or 2023. Pour le concours de cuisine le plus important de la Suisse, huit candidats vont s'affronter en demi-finale. Comme lors de la dernière édition déjà, cette épreuve va être filmée au format digital, puis diffusée ultérieurement en dix épisodes sur Blick TV. Cinq des huit demi-finalistes peuvent se qualifier pour la finale au Kursaal de Berne.



Qui va succéder à Paul Cabayé ? L'appel d'offres est ouvert pour le Cuisinier d'Or 2023.

L'appel d'offres pour le Cuisinier d'Or 2023 est ouvert. Peuvent participer au plus grand événement culinaire live de la Suisse, qui est également le plus réputé, les cuisiniers professionnels (restaurants, hôtels, collectivités), ayant une expérience d'au moins cinq ans en Suisse. Lors d'un premier tour, le jury chargé des nominations sélectionne huit candidats sur la base de leur dossier et des menus qu'ils proposent. Les huit personnes retenues s'affrontent ensuite lors de la demi-finale du **30 janvier 2023** au Trafo Baden pour accéder à la finale. Elles cuisinent toutes le même jour, en décalé. Comme pour la dernière édition, en raison à l'époque de la pandémie de coronavirus, cette demi-finale sera à nouveau enregistrée, puis diffusée en dix épisodes sur Blick TV avant la finale du **5 juin 2023**.

« Grâce à la retransmission sur Blick TV, plus d'un demi-million de spectateurs ont pu regarder notre concours. Le Cuisinier d'Or offre ainsi aux candidats et à la profession une plate-forme très efficace

auprès du public », précise Samuel Zaugg, responsable de projet pour le Cuisinier d'Or depuis janvier 2022. « Nous avons beaucoup appris de cette première expérience et souhaiterions faire bénéficier la deuxième édition digitale de la demi-finale des connaissances acquises.»

Au menu : une entrée végétarienne, servie chaude ou froide, et du poulet suisse

Contrairement à ce qui se passe lors de la grande finale de Berne, les cuisiniers ne sont pas accompagnés d'un commis pour la demi-finale et la présentation des plats sur les assiettes. Ils doivent préparer deux plats pour huit personnes chacun : une entrée ovolactovégétarienne à base de betterave rouge suisse et un plat de poulet suisse. L'entrée doit également intégrer du raifort et de la moutarde, et les ingrédients maïs et colza doivent accompagner le poulet. Pour la première fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée peut être servie chaude ou froide, ce qui promet un suspense supplémentaire et offre de nouvelles perspectives aux cuisiniers.

Les cinq candidats ayant obtenu le plus de points se qualifient pour la finale au Kursaal de Berne. Les documents de l'appel d'offres sont dès maintenant disponibles en téléchargement sur le site web www.cuisinierdor.ch.

La finale du Cuisinier d'Or se déroulera dans la chaleur du mois de juin

Le calendrier habituel du concours (demi-finale à l'automne, finale en hiver) a été volontairement bouleversé suite aux expériences faites pendant la pandémie. « La finale a été décalée au 5 juin 2023 pour que les candidats finalistes puissent à nouveau cuisiner devant une salle pleine et bénéficient de la considération qu'ils méritent en vivant les émotions inhérentes à un événement public », explique Samuel Zaugg. La demi-finale du Cuisinier d'Or 2023 ne se déroulera donc pas cet automne, mais fin janvier 2023.

A propos du Cuisinier d'Or

Le Cuisinier d'Or, le plus grand événement culinaire live de la Suisse et également le plus réputé, est LE championnat de cuisine artistique suisse. Il est organisé tous les deux ans au Kursaal de Berne. Le concours a été créé il y a plus de 30 ans. Depuis 1991, le titre de « Cuisinier d'Or » a été décerné 19 fois. Le détenteur actuel du titre est Paul Cabayé (29 ans), qui a remporté le concours en mai 2021. Il est aujourd'hui à la tête du restaurant luxembourgeois « Les Jardins d'Anaïs » (une étoile au Michelin). Avant, il faisait fonction de chef de partie (viande) au « Restaurant de l'Hôtel de Ville » de Crisier. Il a également travaillé dans les restaurants « La Table des Rois » (Yannick Franques, Beaulieu-sur-Mer) et « L'Oxalys » (Jean Sulpice, Val Thorens).

www.goldenerkoch.ch

Photos

Contact presse spécialisée

Patrick Jordi | responsable marketing | KADI SA | tél. +41 (0)62 916 05 38 | patrick.jordi@kadi.ch

Contact presse grand public

Daniela Zivadovic | Z Kommunikation & Beratung GmbH | tél. +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch

ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER

