



LE CUISINIER D'OR 2023

Ces huit candidats s'affronteront le 30 janvier 2023 lors de la demi-finale

Langenthal, 5 septembre 2022. On applaudit les meilleurs cuisiniers du pays ! Le lundi 30 janvier 2023, les huit demi-finalistes du plus grand concours de cuisine suisse « Le Cuisinier d'Or » devront faire la preuve de leur talent culinaire au Trafo Baden. Comme lors de la dernière édition, cette compétition sera enregistrée pour être diffusée par la suite en dix épisodes sur Blick TV. Cinq des huit participants pourront prendre part à la finale et tenter de remporter le prix très convoité du Cuisinier d'Or 2023 au Kursaal de Berne le 5 juin 2023.



Huit cuisiniers talentueux seront en compétition en janvier 2023 (de gauche à droite) : Janic Mühlemann, Ernest Bardhoku, Christoph Bieri, Sandra Böhm, Robin Höfer, Daniele Angelosanto, Mario Garcia et Shaun Rollier (photographe : J. Weibel)

Qui va succéder à Paul Cabayé, le Cuisinier d'Or 2021 ? Le jury en charge des nominations a nommé **les huit candidats suivants venus de toute la Suisse** :

- Christoph Bieri (31 ans), chef de cuisine, hôpital Riggisberg Insel-Gruppe, Riggisberg
- Ernest Bardhoku (26 ans), chef de partie, Domaine de Châteaueux, Satigny
- Sandra Böhm (24 ans), chef de partie, hôtel Storchen, Zurich
- Shaun Rollier (26 ans), chef de partie, hôtel restaurant Valrose, Rougemont
- Mario Garcia (32 ans), gérant, mariogarcia GmbH, Horw
- Daniele Angelosanto (28 ans), sous-chef, restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- Robin Höfer (27 ans), sous-chef, Alhambra Hotel Mali Losinj, Croatie (employé à la Taverne zum Schäfli, Wigoltingen)
- Janic Mühlemann (28 ans), chef de cuisine, hôtel Eden, Spiez



Les mets à cuisiner sont une entrée végétarienne et un plat de poulet suisse

Contrairement à ce qu'il se passe lors de la grande finale de Berne, les cuisinières et cuisiniers concourent lors de la demi-finale sans commis et présentent les plats sur assiette. Leur mission consiste à préparer deux plats pour huit personnes chacun : une entrée ovo-lacto-végétarienne à base de betteraves rouges suisses et un plat de poulet suisse. Pour l'entrée, ils doivent également utiliser du raifort et de la moutarde, et avec le poulet du maïs et du colza. Pour la première fois de l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée peut être servie chaude ou froide, ce qui garantit une tension supplémentaire et offre de nouvelles possibilités aux concurrents.

Les candidats disposeront d'une heure et 40 minutes pour préparer l'entrée, et le plat de viande devra être remis deux heures après. Le temps de cuisine sera donc de 3 heures 40 minutes, avec un temps de préparation de 45 minutes. C'est Ivo Adam, directeur du Casino de Berne qui sera le président du jury de la demi-finale. Dans ce jury renommé siègeront également Stéphane Décotterd (Maison Décotterd), Silvia Manser (Restaurant Trube Gais), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau) et Paul Cabayé (vainqueur du Cuisinier d'Or 2021).

Le 30 janvier 2023, les huit candidats cuisineront en décalé au Trafo Baden. Comme lors de la dernière édition 2020/21 (à l'époque, en raison de la pandémie de coronavirus), cette demi-finale sera également enregistrée sur support numérique sous forme de dix épisodes qui seront ensuite diffusés sur Blick TV avant la finale du **5 juin 2023**. « Nous offrons ainsi aux candidates et candidats, ainsi qu'à la profession de cuisinier, une grande vitrine auprès du public », précise Samuel Zaugg, responsable de projet du Cuisinier d'Or. « Cela nous tient particulièrement à cœur en période de grande pénurie de personnel dans la restauration. »

Parmi les huit participants, les cinq ayant remporté le plus grand nombre de points vont se qualifier pour la finale au Kursaal de Berne, où ils s'affronteront le 5 juin 2023 pour gagner le trophée de cuisine le plus convoité de la Suisse. Pour cette édition, la tenue de la finale a été reportée de janvier à juin 2023 : « Nous avons prévu la finale à une période plus chaude de l'année afin que les candidats du Kursaal de Berne aient l'assurance de pouvoir à nouveau cuisiner devant une salle pleine et profiter ainsi de la reconnaissance et des émotions qu'ils méritent », explique Samuel Zaugg.

A propos du Cuisinier d'Or

Le Cuisinier d'Or est l'événement culinaire live le plus important et le plus réputé en Suisse. C'est LE championnat d'art culinaire suisse. Ce concours, créé il y a plus de 30 ans, a lieu tous les deux ans au Kursaal de Berne. Depuis 1991, le titre de « Cuisinier d'Or » a été décerné 19 fois. Le titulaire actuel est Paul Cabayé qui a remporté le concours en mai 2021. Dans son dernier poste, Paul Cabayé était responsable du restaurant luxembourgeois « Les Jardins d'Anais » (une étoile au Michelin). Auparavant, il était chef de partie viande au « Restaurant de l'Hôtel de Ville » de Crissier sous la direction de Franck Giovannini. Il a également été en poste dans les restaurants « La Table des Rois » (Yannick Franques, Beaulieu-sur-Mer) et « L'Oxalys » (Jean Sulpice, Val Thorens).

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 Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |
Tél. +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch



ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER

