



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Concours «Le Cuisinier d'Or 2017» Douze candidats s'affrontent pour leur place en finale, au centre commercial Glatt, dans le cadre de la demi-finale pu- blique

Langenthal, 30 mai 2016 – Pour la deuxième fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, 12 chefs s'affrontent au centre commercial Glatt. Le samedi 24 septembre 2016, ils démontreront tout leur talent dans le cadre d'un événement public. Six participants sur douze auront ainsi l'opportunité de décrocher le titre prisé de Cuisinier d'Or en mars 2017.



Les 12 chefs (de gauche à droite) : Manuel Hotz, Freddy Garanjoud, Vincent Adam, Florian Bettschen, Marco Purtschert, Elodie Manesse, François Periers, Soho Sumiya, Cyrille Anizan, Nicola Ianesi, Laurenc Kugel, Pasquale Altomonte.

Le samedi 24 septembre 2016 se tiendra pour la deuxième fois la demi-finale publique du concours «Le Cuisinier d'Or». 11 hommes et une femme sont en lice. Les six meilleures toques auront ainsi la possibilité de décrocher, le 6 mars 2017 au Kursaal de Berne, le trophée culinaire le plus convoité de Suisse. Avec cet événement de cuisine en direct, l'organisateur KADI, en étroite collaboration avec Sbrinz et Henniez, permet à un vaste public d'assister à la sélection des finalistes du Cuisinier d'Or, tout en promouvant sur le long terme la gastronomie suisse en général, et le métier de cuisiner, en particulier. Ainsi, les douze candidats bénéficient d'une plateforme promotionnelle unique visant à présenter leur établissement à un large public.



L'événement de cuisine en direct se tiendra dans le centre commercial générant le plus gros chiffre d'affaires en Suisse. En effet, le Glatt de Wallisellen se compose de deux grands magasins, de plus de 90 boutiques et de 14 établissements gastronomiques, sur une surface d'environ 43 000 m². En 2014, plus de 9 millions de personnes s'y sont rendues. Ainsi, entre 35 000 et 50 000 visiteurs sont attendus dans le cadre de la demi-finale.

Des candidats prometteurs venus de toute la Suisse

La recherche de candidats pour la demi-finale est terminée depuis fin avril. Les demi-finalistes représentent, de par leur âge, leur origine et leur expérience de la compétition, un groupe hétérogène et ressentent, aujourd'hui déjà, une certaine tension à la perspective de l'événement de septembre. Travaillant tous à temps plein dans un restaurant, un hôtel ou la restauration collective, ils disposent d'au moins cinq années d'expérience professionnelle en Suisse. Voici les 12 demi-finalistes:

- Cyrille Anizan (37 ans), second de cuisine, hôtel Storchen, Zurich
- Elodie Manesse (23 ans), chef de partie, restaurant Vieux-Bois, Genève
- Florian Bettschen (31 ans), chef de cuisine exécutif, Congress Hotel Seepark, Thoun
- François Periers (31 ans), 1^{er} chef de partie, restaurant Bayview, hôtel Président Wilson, Genève
- Freddy Garanjoud (26 ans), chef de partie, hôtel-restaurant Beau Rivage, Genève
- Laurenc Kugel (26 ans), sous-chef junior, Restaurant Schloss Binningen, Binningen
- Manuel Hotz (24 ans), sous-chef junior, Residenz Au Lac, Bienne
- Marco Purtschert (46 ans), chef de cuisine / directeur d'exploitation, restaurant Sternen, Willisau
- Nicola Ianesi (33 ans), chef de partie, Padrutt's Palace Hotel, St-Moritz
- Pasquale Altomonte (37 ans), chef de partie, Banque privée Genevoise (pictet & cie), Genève
- Soho Sumiya (41 ans), sous-chef, Universitätsspital Basel, Bâle
- Vincent Adam (43 ans), chef de cuisine exécutif, ExpoGourmet SA, Ecublens

Six candidats s'affronteront dans chacune des deux manches. Une heure après le coup d'envoi, ils présenteront une entrée chaude. Après une heure supplémentaire, ils devront servir un plat principal chaud. Le menu sera préparé pour huit personnes. L'entrée requiert la préparation d'un saumon avec au moins une garniture au choix, sachant que le plat principal prévoit un gigot d'agneau présenté avec deux garnitures au minimum. Contrairement à la finale de Berne, le candidat travaille sans commis et dresse lui-même sur l'assiette.

Divertissement assuré

Les animateurs Marco Fritsche et René Schudel donneront le rythme de la journée. Le jury se compose de chefs renommés de toutes la Suisse. Figurent dans le jury de dégustation:

- Ivo Adam, Kultur Casino Bern
- Rico Zandonella, Rico's Kunststuben, Küsnacht
- Benjamin Luzuy, Restaurant Le Chef et Opus B, Genève
- Josef Stalder, Kantonsspital, Baden



Le jury de cuisine se compose de:

- Valère Braun, Waldhaus Mountain Resort & Spa, Flims
- Reinhold Karl, Privatklinik Linde, Bienne
- Thomas Marti, Universitätsspital, Zurich

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:
Yvonne Richard, responsable Marketing, Téléphone +41 (0) 62 916 05 24
goldenerkoch@kadi.ch, www.goldenerkoch.ch

contcept communication :

Barbara Ryter, Tel. +41 (0) 43 501 33 06, E-Mail barbara.ryter@contcept.ch