

« Le Cuisinier d'Or 2019 » – la finale



Ale Mordasini remporte le trophée de cuisine le plus convoité de la Suisse

Langenthal/Berne, 25 février 2019 – Quelque 1200 décideurs du secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie suisse étaient présents le 25 février 2019 lorsque le prix très recherché de « Cuisinier d'Or 2019 » a été remis à Ale Mordasini au Kursaal de Berne. Dans le cadre d'un concours de cuisine spectaculaire, qui s'est déroulé en live pendant plusieurs heures, le chef de cuisine âgé de 28 ans, du Relais & Châteaux Hotel Krone Regensberg s'est imposé devant cinq autres collègues très talentueux. Il peut maintenant présenter le menu qui lui a valu sa victoire lors du Tour Culinaire Suisse. En tant que meilleur concurrent suisse parmi les participants, Ale Mordasini peut en outre représenter son pays au Bocuse d'Or Europe 2020 qui se déroulera à Tallinn en Estonie.



Les vainqueurs rayonnants : Ale Mordasini (droite) et son commis Patrick Güntert, remportent le Cuisinier d'Or 2019.

La finale du Cuisinier d'Or 2019 a été lancée peu après 8 heures du matin avec l'entrée en scène du premier des six candidats. La mission des finalistes consistait à créer, en 5 heures et 30 minutes, un plat de poisson et un plat de viande pour 14 personnes chacun. Le temps leur était compté : 4 heures et 15 minutes après le départ, les candidats devaient envoyer le plat de poisson, composé de cabillaud et de crevettes, suivi 75 minutes plus tard du plat de viande, composé de trois poulets fermiers de Gruyères avec les abats. Pour cette tâche difficile, les finalistes étaient secondés par leur commis personnel qui, au moment du concours, ne devait pas avoir plus de 21 ans. Un autre commis était à la disposition des candidats jusqu'à la remise du plat de poisson.

Ale Mordasini au Bocuse d'Or Europe 2020

Peu avant 16 heures, au moment de l'annonce du vainqueur, la tension était à son comble : en présence des quelque 1200 représentants de la gastronomie et de l'hôtellerie, le trophée de cuisine le plus convoité de la Suisse a été décerné à Ale Mordasini. Le Cuisinier d'Or 2019 qui vient d'être élu travaille comme chef de cuisine du Relais & Châteaux Hotel Krone Regensburg. « C'est un grand honneur de remporter ce titre et le trophée qui l'accompagne, d'autant plus que j'ai dû affronter des collègues extrêmement talentueux », a déclaré Ale Mordasini peu après la remise des prix.



Grâce à cette victoire, Ale Mordasini va pouvoir tenter sa chance lors du Bocuse d'Or Europe 2020 qui se déroulera à Tallinn en Estonie. Depuis cette année, le concours du « Cuisinier d'Or » sert à nouveau de sélection suisse pour les présélections européennes du championnat du monde de cuisine. La prochaine grande finale du Bocuse d'Or se déroulera en janvier 2021 à Lyon. En tant que meilleur candidat suisse parmi les participants au concours du Cuisinier d'Or, Ale Mordasini est automatiquement nommé pour les présélections européennes.

La gastronomie suisse à l'honneur

Vers l'heure du déjeuner, le conseiller fédéral Guy Parmelin s'est joint aux 1200 invités du secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie. Le chef du département suisse de l'Économie, de l'Éducation et de la Recherche a profité de cette occasion pour se faire une idée de l'art culinaire des finalistes au Kursaal de Berne. « La finale de ce concours atteste une fois de plus de l'excellence de notre pays dans le domaine de la Haute Cuisine. J'espère que cette vitrine va inciter de nombreux jeunes gens à emprunter cette voie », a déclaré Guy Parmelin en rendant hommage aux prestations exceptionnelles des six candidats.

Pendant ce temps, dans son interview, Christof Lehmann, gérant de la société KADI qui organisait l'événement, soulignait les objectifs du Cuisinier d'Or : « Avec nos partenaires et sponsors, nous nous engageons en faveur de la gastronomie suisse et du métier de cuisinier. Nous voulons offrir une plate-forme aux cuisinières et cuisiniers, et développer cette catégorie professionnelle. C'est seulement ensemble que nous pouvons faire progresser le métier de cuisinier et la gastronomie suisse au niveau national et international. » Depuis plus d'un quart de siècle, KADI est mobilisé en faveur de la gastronomie suisse. L'entreprise dont le siège se trouve à Langenthal fabrique des produits réfrigérés et surgelés de qualité et emploie quelque 180 salariés.

Cette fois encore, la finale du Cuisinier d'Or était accessible au public, par le biais d'Internet : l'événement du Kursaal de Berne était diffusé en direct, en streaming, et commenté par le présentateur de télévision, Marco Fritsche. Parallèlement, le spectacle de l'arena était présenté par le chouchou du public, Sven Epiney.

Le vainqueur va maintenant parcourir la Suisse

Après la remise des prix, un vibrant hommage a été rendu au lauréat fraîchement élu au Berner Kornhauskeller, en présence des invités et de l'éminent jury. Grâce à cette victoire, Ale Mordasini peut désormais participer à l'organisation du **Tour Culinaire Suisse**. Au cours du second semestre 2019, il préparera le menu qui lui a valu sa victoire devant un large public, dans les établissements de chefs renommés.



Les autres vainqueurs du Cuisinier d'Or 2019

Deuxième place : **Victor Moriez**, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier
Troisième place : **Alexandre Juton**, La Pinte des Mossettes, Val-de-Charmex
Meilleur commis : **Silvan Oswald**, team Lukas Schär
Favori du public : **Lukas Schär**, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg

Un jury composé de chefs de réputation nationale et internationale a évalué les créations des concurrents :

Président du jury

Franck Giovannini, restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier

Jury d'honneur

André Jaeger, Grand Seigneur de la Gastronomie Suisse
Elodie Jacot-Manesse, vainqueur du Cuisinier d'Or 2017

Jury chargé de la dégustation

Ivo Adam, Kultur Casino, Berne
Christian Nickel, Park Hotel, Vitznau
Rolf Fliegau, restaurant Ecco, Giardino, Ascona
Fabian Fuchs, restaurant EquiTable, Zurich
Thomas Nussbaumer, président de l'Association des cuisiniers suisses (Schweizer Kochverband)
Silvio Germann, IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz
Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo, Lugano
Pierre-André Ayer, président Les Grandes Tables de Suisse
Manfred Roth, hôpital universitaire de Bâle
Mario Garcia, Kochschule cre/ate by Mario Garcia, Horw
Silvia Manser, restaurant Truube, Gais
Didier de Courten, hôtel-restaurant Didier de Courten, Sierre
Marie Robert, Café Suisse, Bex

Jury en cuisine

Thomas Marti, hôpital universitaire de Zurich
Reinhold Karl, Hirslanden clinique des tilleuls, Biel
Doris Vögeli, restaurant Oase, PSI, Villigen
Jean-Michel Martin, armée suisse, Därstetten

Contact presse spécialisée

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

Contact presse grand public

Barbara Ryter
Contcept Communication GmbH | Tél. +41 (0)79 233 58 07 | barbara.ryter@contcept.ch



Réseaux sociaux



<https://www.instagram.com/goldenerkoch/>



<https://www.facebook.com/GoldenerKoch/>

Photos et vidéo

Vous trouverez des images de la finale de 2019 sous le lien suivant :
<https://bit.ly/2IDQx0W>, et par la suite www.goldenerkoch.ch.

Pour de plus amples informations sur le projet, veuillez vous adresser à :

Sarah Hunziker, responsable du projet « Le Cuisinier d'Or »
Tél. +41 (0)62 916 05 36
info@goldenerkoch.ch | www.goldenerkoch.ch

ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER



PARTENAIRES



SPONSORS



SPONSORS DE MARCHANDISES



PARTENAIRES MÉDIATIQUES



COOPÉRATION

