

NOUVEAU CONCEPT DU CUISINIER D'OR 2021



Pour pouvoir garantir le strict respect des directives en vigueur dans l'Etat fédéral, le concept de la demi-finale du Cuisinier d'Or a été modifié. Grâce à la solution élaborée, le public pourra néanmoins suivre cet événement. Le suspense reste total ! Aperçu des principaux changements :

ANCIEN CONCEPT

Lieu

La demi-finale devait se dérouler le 26 septembre 2020. Comme les années précédentes, cet événement très apprécié du public devait avoir lieu dans le centre commercial Glatt de Wallisellen.

Diffusion

Il était prévu que la demi-finale soit un événement live d'une journée, ouvert au public.

Candidats

Les huit candidat(e)s interviennent le même jour, mais avec des horaires échelonnés.

Le concours

Le plat chaud végétarien aurait été servi au bout d'une heure et 15 minutes, et le plat de poisson 2 heures après le départ. Le plat de viande aurait été servi en dernier, 2 heures et 45 minutes après le début de l'épreuve.

NOUVEAU CONCEPT

Lieu

La demi-finale se déroulera les 5 et 6 octobre 2020 au Trafo Baden.

Diffusion

Cette année, la demi-finale sera enregistrée, puis diffusée ultérieurement par épisodes sur une plate-forme numérique. Elle reste ainsi accessible au public. La diffusion des épisodes est prévue pour le printemps 2021, peu avant la finale du Kursaal de Berne.

Candidats

Les huit candidat(e)s vont cette fois s'affronter par groupes de quatre, tirés au sort, deux jours de suite.

Le concours

L'événement se déroule cette fois en deux parties. Le plat chaud végétarien et le plat de poisson sont préparés et servis le matin, l'entrée étant servie 1 heure et le plat de poisson 1 heure et 45 minutes après le départ. L'après-midi, le plat de viande doit être servi 2 heures après le début de l'épreuve.