



LE CUISINIER D'OR 2021

La demi-finale a eu lieu : cinq candidats s'affronteront au printemps pour le Cuisinier d'Or 2021

Langenthal, 8 octobre 2020. Les 5 et 6 octobre, la demi-finale du Cuisinier d'Or 2021 a été enregistrée à Baden (AG) en l'absence du public. Les épisodes enregistrés seront retransmis au printemps 2021 sur Blick TV devant une large audience. Jusque-là, le nom des cinq candidats qui iront en finale, parmi les huit participants de départ, sera gardé secret.



Marco Fritsche, le modérateur.



La demi-finale du Cuisinier d'Or 2021 a été enregistrée à Baden (AG).

La demi-finale du Cuisinier d'Or 2021, qui devait se dérouler le 26 septembre 2020 au centre commercial Glatt, n'a pas pu avoir lieu cette année dans le cadre habituel, en raison de la pandémie. A la place, il a été décidé d'enregistrer l'événement et de le retransmettre par épisodes au printemps 2021 sur Blick TV devant un large public. L'enregistrement a été réalisé, en l'absence de tout public, les 5 et 6 octobre 2020 au Trafo Baden de Baden (AG). Marco Fritsche faisait fonction de modérateur avec, à ses côtés, le président du jury Ivo Adam, accompagné de l'expert gastronomique, Richard Kägi.

Le matin, les candidats devaient préparer l'entrée végétarienne et le plat de poisson. Le plat de viande suivait l'après-midi. Ils cuisinaient par équipes de quatre. Sur les deux jours, quatre cuisiniers se sont affrontés :

Groupe 1 du lundi 5 octobre 2020 :

- **Norman Hunziker** (25 ans), propriétaire et gérant de Culinary Artist AG, Biel
- **Thomas Pape** (37 ans), chef, Hotel Eden, Spiez
- **Stéphanie Zosso** (22 ans), chef de partie, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- **André Kneubühler** (26 ans), sous-chef, Restaurant Stucki by Tanja Grandits, Bâle

Groupe 2 du mardi 6 octobre 2020 :

- **Euloge Malonga** (36 ans), chef en second, Wohnguet Täuffelen, Restaurant Ambiance, Täuffelen
- **Paul Cabayé** (27 ans), chef de partie viande, Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- **David Richards** (32 ans), sous-chef, Schloss Schadau, Thoune
- **Michael Gollenz** (25 ans), chef de partie, Widder Restaurant, Zurich



Le jury chargé de la dégustation et composé de **Heiko Nieder** (Dolder Grand), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau), **Stéphane Décotterd** (Le Pont de Brent), **Silvia Manser** (Truube, Gais), ainsi que du présent Cuisinier d'Or, **Ale Mordasini** (Krone Regensberg), a sélectionné cinq des huit candidats pour la finale du 15 mars 2021 au Kursaal de Berne, sous la direction du président du jury, **Ivo Adam**, directeur du Casino de Berne.

Le nom des finalistes sera révélé au printemps 2021

Le nom des cinq cuisiniers qui participeront à la finale du Cuisinier d'Or 2021 ne sera dévoilé qu'à l'occasion de la retransmission de la demi-finale enregistrée, au printemps 2021. Après les enregistrements, il a donc été convenu de garder secrets les noms des candidats qui avaient franchi le cap de la demi-finale.

« Nous sommes ravis de l'engagement dont ont fait preuve tous les participants », déclare la responsable du projet, Sarah Hunziker. « Nous réservons au public des épisodes passionnants qui lui permettront de vibrer à l'unisson des demi-finalistes. Nous regrettons bien évidemment de ne pas pouvoir révéler, comme c'était le cas jusqu'à maintenant, le nom des finalistes. Mais il vaut vraiment la peine d'attendre la retransmission des épisodes sur Blick. »

Dans le magazine électronique qui vient d'être mis en ligne, vous trouverez les informations sur les différents candidats, publiées jusqu'à maintenant, ainsi que sur les coulisses du championnat de cuisine « Le Cuisinier d'Or » : www.goldenerkoch.ch/magazin

La finale du Cuisinier d'Or 2021 doit se dérouler comme prévu le 15 mars 2021 au Kursaal de Bern, dans le respect des règles qui seront alors en vigueur.

A propos du Cuisinier d'Or

Le Cuisinier d'Or, qui est le plus grand événement culinaire en direct de la Suisse, et aussi le plus renommé, est LE championnat de cuisine artistique suisse. Il a lieu tous les deux ans au Kursaal de Berne. En février 2019, Ale Mordasini (29 ans) a remporté le concours. Toujours depuis février 2019, il est le chef du « Relais & Château Hotel Krone » de Regensberg (ZH). Avant, il a travaillé au « Steinhalle » sous la direction de Markus Arnold, mais également à la cantine de la direction de l'assureur Swiss Re, comme enseignant spécialisé et également comme développeur de plats pour la chaîne de Fast Food, Not Guilty. En avril 2019, la chaîne Gault&Millau a ajouté Ale Mordasini à sa liste des « jeunes talents 2019 ».

www.goldenerkoch.ch



Contact médias spécialisés

Patrick Jordi | chef d'équipe marketing/communication | KADI SA
Tél. +41 (0)62 916 05 38 | patrick.jordi@kadi.ch

Contact médias grand public

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



ORGANISATEUR PRESENTING-PARTNER



PARTENAIRES



SPONSORS



SPONSORS DE MARCHANDISES

BRAGARD



PARTENAIRES MÉDIATIQUES

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

Salt & Pfeffer