



# gusto 21

Le championnat suisse des apprentis cuisiniers  
**by Transgourmet**

**Sans recettes!**  
Décrire les plats,  
photographier –  
c'est parti.

**Toutes les informations sur cette vidéo:**



# Le championnat suisse des **apprentis cuisiniers**



Tu es né(e) en 1999 ou plus tard et tu es apprentie cuisinière ou apprenti cuisinier en 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> année en Suisse? **Alors montre-nous ce dont tu es capable!**

Convaincs-nous avec deux plats en respectant les consignes suivantes:

- **créer un hors-d'œuvre comprenant un composant chaud et un composant froid avec des poissons pêchés ou élevés en Suisse (le saumon et l'esturgeon sont exclus). En outre, l'incorporation de crevettes suisses est possible (mais pas obligatoire).**
- **créer un plat principal de poitrine et de cuisse de volailles claire et foncée, cuites selon deux techniques de cuisson/préparation différentes. En accompagnement, tu serviras un féculent créatif, des légumes Bourgeon Bio (de Suisse) et/ou des fruits.**

Les consignes du concours sur cette vidéo:



Qui prendra la succession de Laura Loosli, gagnante de «gusto19» et ambassadrice «gusto21»?

## **À gagner:**

- 1<sup>er</sup> prix 2 semaines à Shanghai/Pékin
- 2<sup>e</sup> prix 1 semaine à Vienne
- 3<sup>e</sup> prix 1 semaine à Ascona

Avec à chaque fois des visites dans les coulisses des cuisines de grands hôtels/restaurants et du temps libre pour découvrir les destinations.

## **En outre:**

Tous les participants recevront en janvier 2021 une invitation pour prendre part à un voyage de trois jours dédié aux épices à Salzbourg ainsi qu'une excursion d'une journée à la maison tropicale de Frutigen.

**Et ce n'est pas tout:**  
**Tous les participants qui remettent un dossier complet recevront un couteau Kai ainsi qu'un bon d'achat Prodega d'une valeur de 200 francs.**  
**Livraison d'ici la fin février 2021.**

Tu retrouveras aussi toutes les informations sur:  
**[transgourmet.ch/gusto](https://transgourmet.ch/gusto)**

# Pour participer, rien de plus simple

1. Crée un hors-d'œuvre et un plat principal qui correspondent aux spécifications des pages 2 et 6.
2. Télécharge le formulaire d'inscription sur [www.transgourmet.ch/gusto-inscription](http://www.transgourmet.ch/gusto-inscription).
3. Rédige pour chaque plat un titre et une description et joins-y quelques photos pertinentes. Les pages «Hors-d'œuvre» et «Plat principal» peuvent aussi être conçues librement.
4. Envoie ton dossier par la poste ou télécharge-le directement sur notre site et c'est parti!

## Tu as des doutes au sujet de tes créations? Demande conseil à un pro!

Envoie ton dossier de participation complet avec en objet «Conseils de pros» à [gusto@kochverband.ch](mailto:gusto@kochverband.ch). Un (ancien) membre de l'équipe nationale suisse des cuisiniers te donnera alors un feed-back personnalisé. Date limite d'envoi: **28 octobre 2020** exclusivement pour les membres de l'Association suisse des cuisiniers ou pour les apprenti(e)s qui souhaitent le devenir.

## Des questions au sujet des consignes du concours?

La Présidente du jury, Doris Vögeli, se tient à ta disposition: [gusto@kochverband.ch](mailto:gusto@kochverband.ch).

## Hors-d'œuvre et plat principal créés?

Alors envoie ton dossier d'ici au lundi **23 novembre 2020** (date du cachet de la poste) à l'adresse suivante:

Société suisse des cuisiniers  
«gusto21»  
Boîte postale 3027  
6002 Lucerne

**Important pour l'envoi par la poste:** classe tes feuilles dans une chemise avec relieur en veillant à ce que l'on puisse détacher chacune des feuilles séparément.

## Pour participer:



HOTEL & GASTRO  
**union**  
depuis 1886

**SSC**  
SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS



Les produits d'Impressario  
certifiés Étudier la Qualité  
produits par Vignati AG,  
À l'exception des retours.



## Les étapes suivantes:

### 31 décembre 2020

Un jury indépendant de la Société suisse des cuisiniers évalue de manière anonyme tous les dossiers et sélectionne les neufs meilleurs. À cette date au plus tard, tu sauras par écrit si tu participes à la finale.

### 20 janvier 2021

Séance photos de l'ensemble des finalistes suivie d'un apéritif des sponsors chez Emmi Suisse à Kaltbach.

### 5/6/7 février 2021

Journée d'entraînement avec Tobia Ciarulli, Manager des Équipes nationales suisses des cuisiniers, chez Electrolux à Sursee.

### 4 mars 2021

Épreuve culinaire dans les locaux de l'École professionnelle de Baden.

### 5 mars 2021

Soirée de gala avec remise des prix au 2m2c (Centre de conférence) à Montreux.

**1<sup>er</sup> prix** sponsored by



## 2 semaines à Shanghai/Pékin



- Visite dans les coulisses de la cuisine du Park Hyatt Hotel de Shanghai chez Marco Mehr
- Visite des différents quartiers de la ville
- Séjour à Pékin, y compris une excursion avec visite guidée de la Grande Muraille de Chine

En vidéo:



**2<sup>e</sup> prix** sponsored by



## 1 semaine à Vienne



- Visite dans les coulisses de la cuisine de Juan Amador, le seul chef 3 étoiles d'Autriche
- Excursion d'une journée en bateau sur le Danube avec le Twin City Liner jusqu'à Bratislava
- Découverte du Naschmarkt, le plus célèbre marché d'Autriche

En vidéo:



**3<sup>e</sup> prix** sponsored by



## 1 semaine à Ascona



- Visite dans les coulisses de la cuisine du restaurant de l'hôtel 5 étoiles Eden Roc
- Excursion d'une journée à Locarno, y compris le trajet en funiculaire à la Madonna del Sasso
- Dîner convivial dans un grotto sympathique

En vidéo:



4<sup>e</sup> prix sponsored by   
welt-der-messer.ch

## Un set de couteaux KAI



- Couteau multi-usage, Santoku, couteau à jambon et couteau à pain
- Fabriqué en acier damassé inoxydable
- Étui à couteau sknife inclus

## Pour tous les participants

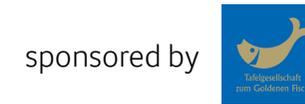
sponsored by **WIBERG**

### Salzbourg



**Du 11 au 13 avril 2021**

- Visite de l'entreprise WIBERG avec show culinaire et dégustation
- Visite guidée de la ville avec dégustation
- Voyage en car, 2 nuitées et repas compris
- Max. 30 personnes



### Tropenhaus Frutigen



**29 avril 2021**

- Découverte de la transformation du caviar Oona
- Dégustation du caviar
- Repas de midi
- Max. 10 personnes

En vidéo:



# Les règles

- tu disposes de 3 heures de temps pour préparer tes deux plats. Après 2,5 heures, le hors-d'œuvre doit être envoyé, le plat principal 30 minutes plus tard.
- les ingrédients et la préparation doivent être prévus pour 4 personnes et présentés sur 4 assiettes.
- le hors-d'œuvre et le plat principal seront chacun présentés sur 4 assiettes (plats de service) en porcelaine, en ardoise, en pierre, ou en corian. Tout autre matériau n'est pas permis. Les assiettes présentées doivent être appropriées pour le service et d'une propreté irréprochable.
- tu dois apporter tous les ingrédients nécessaires (denrées alimentaires) que tu auras pesés toi-même.
- les produits apportés doivent être crus et non traités.
- les poissons doivent être apportés entiers (éviscérés et écaillés) et filetés sur place.
- la volaille peut être apportée désossée, mais pas coupée ou portionnée.
- les légumes Bourgeon Bio (de Suisse) et les fruits doivent être apportés non traités.
- les légumineuses peuvent être apportées trempées dans l'eau (mais non préparées).
- tous les fonds peuvent être apportés, mais non réduits et assaisonnés.
- toutes les pâtes peuvent être prêtes, mais non abaissées et non découpées.
- les biscuits salés peuvent être cuits mais non découpés.
- les farces, fourrages, mélanges au beurre, sauces, appareils et éléments de garniture doivent être préparés sur place.
- les accompagnements de mets glacés, confits ou secs peuvent être apportés déjà prêts.
- les crevettes suisses doivent être apportées entières.
- hors-d'œuvre et plat principal ne peuvent plus être modifiés et doivent être préparés et présentés tels que décrits dans le dossier de participation, seul et sans aide, cela va de soi.
- l'épreuve culinaire se déroule selon les directives de la protection du travail et de l'hygiène en vigueur pour les établissements.
- les infrastructures et le matériel de cuisine qui seront mis à ta disposition à Baden sont précisés dans la vidéo ci-dessous.

Questions fréquentes,  
astuces:



Infrastructures/matériel  
de la cuisine de l'épreuve  
culinaire à Baden:



## Exemples de photos pour ton dossier





## Impressions de l'épreuve culinaire et de la soirée de gala 2019

### En petits caractères

- les travaux considérés comme incomplets par le jury seront renvoyés avec la notification correspondante. Tu ne recevras dans ce cas ni certificat de participation ni cadeau.
- l'évaluation des dossiers se fait selon le système international d'attribution des points (impression générale, créativité, etc.).
- les prix ne sont pas transmissibles, ne peuvent être remis sous forme d'argent et doivent être échangés avant le 31 mars 2023.
- nous nous réservons le droit de modifier les prestations mentionnées dans le descriptif des prix, tels que les hôtels, etc., au cas où ceux-ci ne seraient pas disponibles pendant les dates définies du voyage.
- à l'exception de la notification de travaux incomplets, aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. L'évaluation des travaux par le jury est définitive. Toute action en justice est exclue.
- tous les dossiers soumis deviendront la propriété de Transgourmet Suisse SA après la sélection des finalistes.



# Un grand merci aux sponsors

## Organisation et patronat



## Leading Partner



## Sponsors des prix



## Sponsors de catégorie I



## Sponsors de catégorie II

