



## CONCOURS NATIONAL D'ART CULINAIRE 2023

# Shaun Rollier a remporté la distinction très convoitée de « Cuisinier d'Or 2023 »

Langenthal/Berne, 5 juin 2023 – La finale du plus grand et plus important concours de cuisine suisse « Le Cuisinier d'Or », organisé au Kursaal de Berne, a été remportée par Shaun Rollier (27), chef de partie à l'hôtel-restaurant Valrose à Rougemont. Le concours de cuisine a été suivi sur les réseaux sociaux et un résumé sera diffusé en soirée numériquement sur Blick TV. Sous les yeux d'un jury de haut niveau – présidé par Franck Giovannini – Shaun Rollier s'est imposé face à quatre autres candidats au terme de cinq heures et demie au cours desquelles il devait préparer un plat de poisson et un plat de viande.



Shaun Rollier (à d.) a remporté avec l'aide de son commis Gabriel Lopez (à g.) le trophée très convoité de « Cuisinier d'Or 2023 »

Shaun Rollier (27) s'est imposé, lors d'une finale extrêmement passionnante et de haut niveau placée sous la direction du président du jury **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier), face aux quatre concurrents suivants :

- 2<sup>ème</sup> place : Daniele Angelosanto (28 ans), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de ville, Crissier
- 3<sup>ème</sup> place : Mario Garcia (32 ans), gérant, mariogarcia GmbH, Horw
- 4<sup>ème</sup> place : Robin Höfer (28 ans), sous-chef, restaurant Ossiano à l'hôtel Atlantis, Dubaï
- 5<sup>ème</sup> place : Janic Mühlemann (29 ans), chef de cuisine, Restaurant Giardino au Kursaal de Berne

Le fameux prix « Favori du public pour le Cuisinier d'Or 2023 » a été décerné à Daniele Angelosanto. Ce prix est décerné au candidat qui, préalablement, a obtenu le plus de voix lors du vote en ligne. Colin Gervais, qui a assisté Daniele Angelosanto, a également été récompensé et a remporté le prix du meilleur commis.



### **Les meilleurs chefs du pays ont jugé des créations raffinées à base de poisson et de viande**

Tous les participants devaient préparer un plat de poisson et un plat de viande pour 12 personnes chacun. Le plat de poisson, à base d'**omble chevalier**, devait être préparé avec trois garnitures végétariennes séparées, une sauce et en incluant du fromage frais et des noisettes, et devait être livré 4 heures et 15 minutes après le coup d'envoi. Le plat de viande, à base de **filet de veau suisse et de deux langues de veau suisses**, ainsi que de trois garnitures séparées, d'une sauce et en incluant de la rhubarbe et du poivre rose, devait suivre 1 heure et 15 minutes plus tard. Au total, les finalistes disposaient de cinq heures et demie et pouvaient être assistés par un commis. Les candidats ont présenté les deux plats sur des plateaux.

« Je félicite Shaun pour sa victoire et suis particulièrement heureux que nos cuisiniers aient pu à nouveau cuisiner face au public, déclare Samuel Zaugg, chef de projet du Cuisinier d'Or. L'estime et les nombreuses émotions qu'ils ont ressenties seront également visibles pour le grand public grâce à un montage de la journée de la finale diffusé à partir de 19 h sur Blick TV. Ce faisant, nous offrons une nouvelle fois à nos participants et à la profession de cuisinier une grande plateforme publique. En cette période de forte pénurie de personnel qualifié dans la restauration, cela nous tenait particulièrement à cœur. » À partir du mardi 6 juin, le montage sera également disponible sur la chaîne YouTube du Cuisinier d'Or. Tous les épisodes de la demi-finale sont en outre disponibles sur [www.cuisinierdor2023.ch](http://www.cuisinierdor2023.ch).

Les créations des participants ont été évaluées par un jury de dégustation renommé, composé de **Marie Robert** (Restaurant Le Café Suisse, Bex), **Pierre-André Ayer** (Le Pérolles, Fribourg), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenu), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau, Vitznau) ainsi que le vainqueur du Cuisinier d'or 2021, **Paul Cabayé** (Restaurant Glacier, Grindelwald). **César Troisgros** (Restaurant Troisgros, France) a en outre accepté d'être membre d'honneur du jury. Le jury était présidé par **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier). Shaun Rollier a obtenu le plus grand nombre de points et a convaincu le jury avec son menu soigneusement élaboré (voir la fiche de menu séparée en annexe).

### **Prochaine étape pour Shaun Rollier : la Soirée Culinaire.**

La Soirée Culinaire est une nouvelle occasion pour le lauréat en titre du Cuisinier d'Or de se présenter et de montrer son savoir-faire. Deux soirées culinaires, l'une en Suisse alémanique et l'autre en Suisse romande, sont prévues dans des lieux exclusifs pour une sélection d'invités. Dans le cadre de cette Soirée Culinaire, Shaun Rollier aura également l'occasion de montrer sa « signature culinaire » à un groupe d'invités intéressés en dehors du concours de cuisine. Les dates seront communiquées en temps voulu sur [www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch).

Vous trouverez de nombreuses photos de la finale et de tous les gagnants (y compris le favori du public, le meilleur commis et le menu gagnant) [ici](#) ou à l'aide du code QR (à g.).





### À propos du Cuisinier d'Or

Le Cuisinier d'Or est l'événement culinaire live le plus important et le plus réputé en Suisse. C'est LE Concours National d'Art Culinaire. Créé il y a plus de 30 ans, il a lieu tous les deux ans au Kursaal de Berne. Depuis 1991, le titre de « Cuisinier d'Or » a été décerné 19 fois. Le titulaire actuel est Paul Cabayé qui a remporté le concours en mai 2021. Il est depuis peu chef de cuisine au Boutique Hotel « Glacier » à Grindelwald BE. À son dernier poste, Paul Cabayé était responsable du restaurant luxembourgeois « Les Jardins d'Anaïs » (une étoile au Michelin). Auparavant, il était chef de partie viande au « Restaurant de l'Hôtel de Ville » de Crissier sous la direction de Franck Giovannini.

[www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch)



Norman Hunziker | Chef d'équipe marketing-communication | KADI AG  
Téléphone +41 (0)62 916 05 51 | [norman.hunziker@kadi.ch](mailto:norman.hunziker@kadi.ch)

### Contact médias grand public

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |  
Téléphone +41 (0)78 670 97 77 | [dz@zkommunikation.ch](mailto:dz@zkommunikation.ch)

#### ORGANISATEUR



#### PRESENTING-PARTNER



#### SPONSORS DE DIAMANT



#### SPONSORS D'OR



#### SPONSORS D'ARGENT



#### PARTENAIRES MÉDIATIQUES

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG

*Salt & Pfeffer*