

*Communiqué de presse*

## **Niklas Schneider remporte la Swiss Culinary Cup 2020**

Lucerne, le 19 octobre 2020 - **Niklas Schneider a remporté le titre lors du concours organisé par la Société suisse des cuisiniers.**

C'est grâce à son expérience des concours de cuisine que Niklas Schneider, 25 ans, a convaincu le jury de la Swiss Culinary Cups 2020. En février dernier, le sous-chef de Ale Mordasini (hôtel Krone, Regensberg/ZH) participait à l'Olympiade des cuisiniers à Stuttgart, au sein de l'équipe nationale suisse de cuisiniers.

En 2<sup>e</sup> place, on retrouve Noah Bachofen, sous-chef chez Dominik Hartmann (restaurant Magdalena à Rickenbach/SZ). Ivan Capo, chef de partie chez Heiko Nieder du «Restaurant» au Dolder Grand Hôtel à Zürich, occupe la 3<sup>e</sup> marche du podium.

Ex-aequo au 4<sup>e</sup> rang, Ambar Dominguez (restaurant *Mille Sens*, Berne), Nicolas Boventi (école hôtelière de Genève) et Benjamin Anderegg (restaurant Igniv by Andreas Caminada, Grand Resort Bad Ragaz).

### **Des plats inspirés de la tradition**

Les six finalistes ont dû réaliser un plat principal et un dessert durant quatre heures, dans les cuisines de l'école professionnelle de Baden. Cette année, le concours coïncidait avec les 100 ans de la Société suisse des cuisiniers, c'est pourquoi le thème du concours était «Un futur ancré dans la tradition» avec deux recettes traditionnelles à revisiter. Le vainqueur Niklas Schneider a été inspiré par ce thème, lui qui a l'habitude de réinterpréter les classiques et se passionne pour l'histoire de la cuisine.

Il a préparé une selle d'agneau aux herbes accompagnée d'un jus aux champignons, d'une tartelette croustillante aux tomates cherry confites et de mini-laitues sautées, garnies de duxelles et de purée de pommes de terre fumée. En dessert, Niklas a imaginé une glace vanille fourrée d'une compote poire-violette et sauce au chocolat, avec une poire pochée dans un jus violette-vanille, une crème au chocolat Grand cru et un fond de poire à l'essence de vanille.

## Un jury réputé

Les plats ont été jugés par un jury de haut niveau présidé par Werner Schuhmacher et composé de Patrick Mahler (restaurant Focus, Vitznau), Jeroen Achtien (restaurant Sens, Vitznau), Stefan Beer (Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken), Käthi Fässler (hôtel Hof Weissbad) et David Wälti (Casino, Berne).

## Photos officielles des finalistes de la Swiss Culinary Cup 2020

Téléchargement: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/> Nom d'utilisateur: media / Mot de passe: media

	
<p>Le gagnant 2020: Niklas Schneider</p>	<p>De g.à.d.: 2<sup>e</sup> Noah Bachofen, 1<sup>re</sup> Niklas Schneider, 3<sup>e</sup> Ivan Capo</p>
	
<p>L'assiette gagnante de Niklas Schneider: selle d'agneau "Richelieu"</p>	<p>Le dessert gagnant de Niklas Schneider: poire belle Hélène</p>
	
<p>Le Jury de la Swiss Culinary Cup 2020</p>	<p>Les finalistes d.g.à.d. Ambar M. Dominguez, Noah Bachofen, Niklas Schneider, Ivan Capo, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg</p>

## **Pour plus de renseignements:**

Noemi Stalder  
Cheffe de projet Swiss Culinary Cup  
041 418 22 64  
[noemi.stalder@hotelgastounion.ch](mailto:noemi.stalder@hotelgastounion.ch)

Roger Lütolf  
Contact presse  
041 418 22 44 / 078 752 77 59  
[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

## **Informations générales**

### **La Swiss Culinary Cup**

La Swiss Culinary Cup est l'un des concours culinaires les plus réputés de Suisse et est organisé depuis plus de 20 ans par la Société Suisse des Cuisiniers. Elle représente le cadre parfait pour les cuisiniers qui veulent faire la démonstration de leur talent, mais qui souhaitent également élargir leur savoir et parfaire leur art. Un jury de professionnels de premier plan permet de placer le concours à un haut niveau. Les finalistes doivent créer deux plats principaux sur le thème "Cuisine en mutation", en tenant compte de diverses composantes. Les vainqueurs et leurs employeurs recevront une plate-forme passionnante pour se présenter. Ils pourront élargir leur réseau et gagner un prix alléchant pouvant atteindre 4'000.-CHF. Le gagnant ou la gagnante deviendra le nouveau porte-drapeau de la Société Suisse des Cuisiniers.

### **Hotel & Gastro Union avec la Société Suisse des Cuisiniers**

Hotel & Gastro Union est l'organisation du secteur pour les collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration suisse et du domaine de la boulangerie, pâtisserie, confiserie. Elle s'investit activement dans le réseau·la formation·la sécurité. Son objectif suprême est de promouvoir l'importance de ses professions. La Société, avec ses 22'000 membres, est composée de cinq associations professionnelles nationales, de la Maison d'édition Hôtellerie Gastronomie, de l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne SHL, ainsi que de l'Art Deco Hotel Montana de Lucerne. Hotel & Gastro Union est l'organisation responsable de Hotel & Gastro *formation*, l'institution paritaire de formation professionnelle du secteur hôtelier. La Présidente est Esther Lüscher, le Directeur est Urs Masshardt.