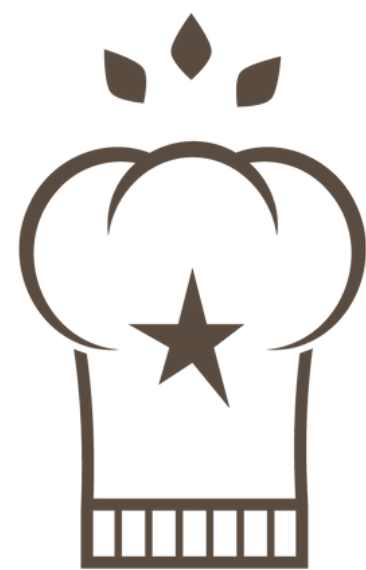


# PRÉSENTATION DE LA SAISON 2 DU CONCOURS GASTRONOMIQUE



## FUTURS CHEFS!

Projet mis en oeuvre et coordonné  
par Johanna Dayer  
Septembre 2023  
HEDONISTICA



# QU'EST-CE QUE C'EST "FUTURS CHEFS!" ?

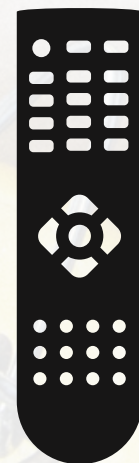
---

UN CONCOURS GASTRONOMIQUE TÉLÉVISÉ

Version locale de  
Top Chef



Filmé et diffusé par  
Canal 9



Promotion des  
produits du terroir



Mise en avant des  
jeunes talents  
cuisiniers





## POURQUOI S'INSCRIRE ?

---



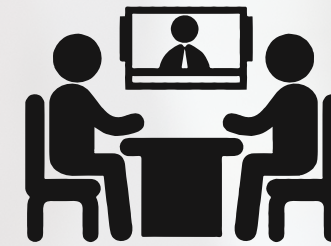
### Expérience pratique

Ce concours vous permet d'innover dans vos recettes tout en ayant un suivi permanent et des avis critiques par des professionnels.



### Jury d'exception

Le jury est composé de chefs/chefes locaux et de renoms.



### Visibilité et attractivité

La couverture médiatique de "Futurs Chefs!" vous permettra de valoriser cette expérience dans votre CV et auprès des établissements romands



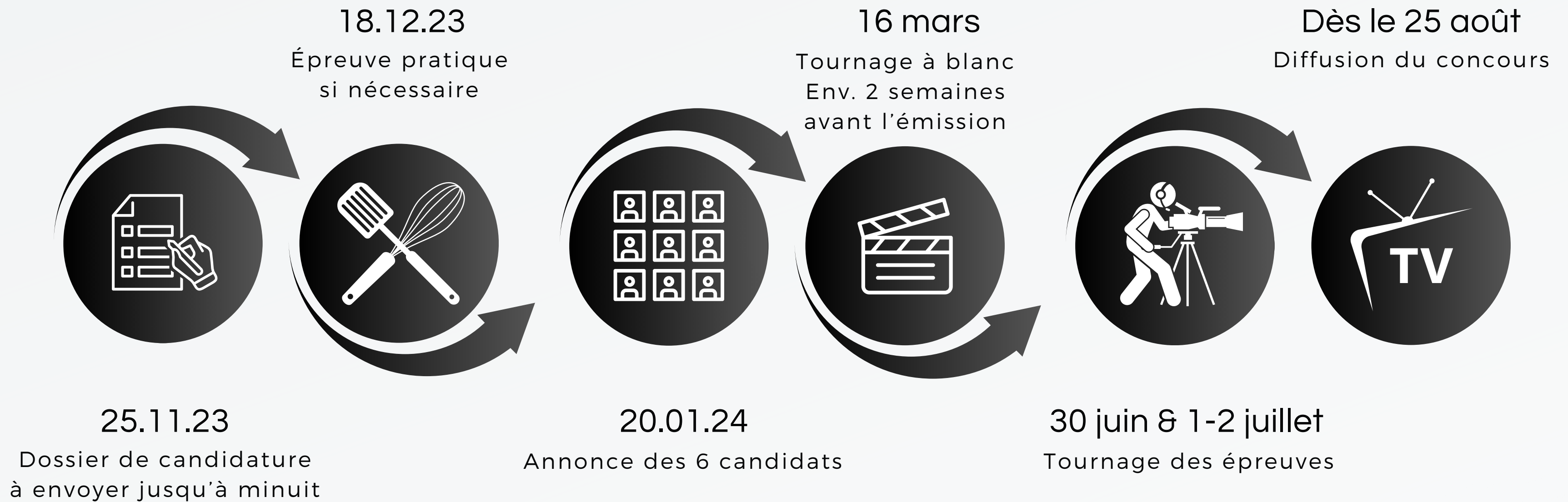
### Price Money

1er Prix: CHF 3'000.-  
2ème Prix: CHF 1'000.-



# ORGANISATION DU CONCOURS

## DÉLAIS ET DATES





# DOSSIER DE CANDIDATURE

---



Le formulaire d'inscription rempli



Le règlement du concours signé



Le plat de candidature, sa recette et mise en place



La vidéo personnelle

Documents à renvoyer à l'adresse [win@futureschefs.ch](mailto:win@futureschefs.ch)

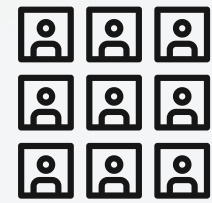


La vidéo de présentation est transmise avec un lien WeTransfer ou YouTube.



# ÉPREUVE PRATIQUE DE SÉLECTION

---



10 candidats



Préparation du mets libre (chaud ou froid) présenté dans le dossier de candidature



Durée : 1h30



1 groupe le matin et 1 l'après-midi

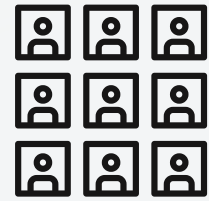


Cuisines de l'EPCA





# CONCOURS ET TOURNAGE



6 candidats jusqu'à la semi-finale



5 épreuves à thème



2 candidats s'affrontent en finale



Durée : 3 jours de tournage



Cuisines de l'EPCA



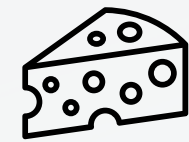


# ÉPREUVE DU CONCOURS

---



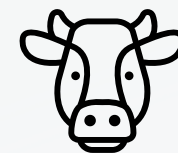
1ère épreuve : Truite et eau-de-vie du Valais



2ème épreuve : 3 fromages et pain de seigle valaisan AOP



3ème épreuve : Revisiter le cholera



4ème épreuve : Boeuf d'Hérens et fraises



5ème épreuve : Intégration de l'abricot





# TRUITE ET EAU-DE-VIE DU VALAIS

---

## TÈRE ÉPREUVE

- Créer un plat original à base de ces ingrédients
- Minimum 1 cuisson



# 3 FROMAGES VALAISANS (raclette, tomme, brebis) + PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOP

---

## 2ÈME ÉPREUVE

- Créer un plat original à base de ces ingrédients
- Service Take Away



# REVISITE DU CHOLERA

---

## 3ÈME ÉPREUVE

- Revisiter la fameuse tourte valaisanne à votre façon
- En binôme



# BOEUF D'HÉRENS ET FRAISES

---

## 4ÈME ÉPREUVE

- Élaborer un plat utilisant les bas morceaux (à définir) avec une réflexion sur les goûts et une présentation digne d'un restaurant gastronomique afin de valoriser ces parties moins nobles.



# INTÉGRATION DE L'ABRICOT

---

## LA FINALE

- Création d'un plat libre avec les produits du terroir en intégrant l'abricot du Valais.
- La dernière épreuve dure 2h00
- Entre 2 candidats
- Lieu : Cuisines de l'EPCA



## NOS CHEFS JURYS

---



Jean-Maurice  
MICHELLOD



Gilles  
VARONE



Aline  
MÉNÉTREY



Matthieu  
MAEDER



# SAISON 1 EN IMAGES

---





# L'EXPÉRIENCE NE S'ARRÊTE PAS LÀ !

---



Vos recettes présentées étape par étape à travers des capsules vidéos



Un livre réunissant toutes les recettes

---

PENSEZ À LA VISIBILITÉ QUE VOUS GAGNEREZ EN VUE DE VOS FUTURS EMPLOIS DANS DES RESTAURANTS DE RENOM !



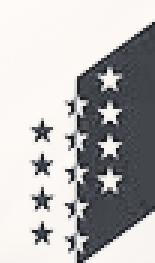




# SPONSORS

---

UNE IDÉE ORIGINALE DU CANTON DU VALAIS



Département de l'économie et de la formation  
Service de l'agriculture

Departement für Volkswirtschaft und Bildung  
Dienststelle für Landwirtschaft

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

AVEC LE SOUTIEN DE

**GASTRO VALAIS**



**AGENDA 2030**





# SPONSORS

---

EN PARTENARIAT AVEC

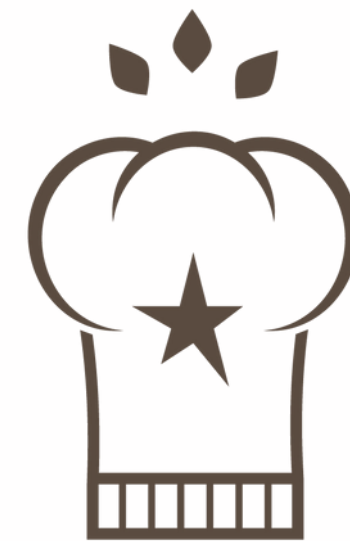




# INFOS SUPPLÉMENTAIRES

Site Web :  
[www.futurschefs.ch](http://www.futurschefs.ch)

Informations et questions :  
[win@futurschefs.ch](mailto:win@futurschefs.ch)



**FUTURS  
CHEFS!**