KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
MÉRITE CULINAIRE SUISSE
MERITO CULINARIO SVIZZERO
MERITAR CULINAR SVIZZER

PRÉSENTATION DU « MÉRITE CULINAIRE SUISSE »

Le « Mérite Culinaire Suisse » a pour but de récompenser, d'honorer et de valoriser le parcours et l'excellence des cuisiniers-chefs, des pâtissiers-confiseurs et des sommeliers travaillant en Suisse ou représentant la Suisse à l'étranger.

Le « Mérite Culinaire Suisse » a été pensé et créé afin de pouvoir découvrir et mettre en avant des personnalités qui, par leur talent, ont su promouvoir ou valoriser la gastronomie suisse. Il distingue les cuisiniers-chefs, les pâtissiers-confiseurs et les sommeliers dont les activités ont fait ou font honneur à leur profession dans une mesure exceptionnelle par l'excellence de leur savoir-faire, dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

Dans une volonté d'ouverture, le titre du « Mérite Culinaire Suisse » n'est pas uniquement destiné aux cuisiniers-chefs, aux pâtissiers-confiseurs et aux sommeliers déjà connus et médiatisés.

Le jury national est composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issus des trois principales régions linguistiques de la Suisse. Ce jury attribue les distinctions en toute liberté, sur la base d'un règlement.

Les lauréats titulaires du titre auront pour mission de communiquer et de transmettre les valeurs de ce savoir-faire d'excellence.

Le « Mérite Culinaire Suisse » est protégé. La liste des titulaires est publique. La structure juridique du titre a un droit de regard sur son utilisation. Toute utilisation frauduleuse sera poursuivie.

La structure juridique est responsable de la sélection du jury. Elle se réserve le droit de modifier sa composition de manière temporaire ou permanente, afin de garantir la plus grande impartialité.

Les partenaires et sponsors qui prennent part au titre du « Mérite Culinaire Suisse » n'influencent en aucune manière les décisions prises par le Jury.