

Le Restaurant Le Tourbillon, un modèle unique géré par une Cheffe inspirante de la gastronomie suisse



Dossier de presse à l'occasion de la participation de la Cheffe Elodie Schenk à la finale du Cuisinier d'Or 2025.

Introduction

Ce dossier de presse présente le parcours inspirant de sa Cheffe, Elodie Schenck, finaliste du Cuisinier d'Or 2025 qui incarne la vision d'une gastronomie porteuse de sens, ainsi que le modèle unique du restaurant Le Tourbillon.

À travers son engagement en faveur de l'insertion professionnelle des jeunes, son attachement aux produits locaux et responsables, cette Cheffe illustre une manière différente d'aborder la gastronomie. Son projet, dans le cadre de son engagement professionnel à la Croix-Rouge genevoise, discret mais ambitieux, cherche à montrer qu'il est possible de faire coexister excellence culinaire et engagement social.

Ce dossier met en lumière cette démarche simple et humaine, en espérant qu'elle saura susciter l'intérêt et la curiosité de vos lecteur-trice-s.



Restaurant Le Tourbillon.

1. Une Cheffe inspirante et passionnée, prochainement en finale du Cuisinier d'Or ...



Meilleure apprentie du canton de Vaud et de Suisse, elle a également été sacrée troisième meilleure apprentie européenne et première femme à intégrer la délégation suisse de l'Académie culinaire de France. Forte de ces expériences, elle a poursuivi son parcours au sein des cuisines des plus grands restaurants helvètes, sous la direction de chefs réputés tels qu'Edgard Bovier, Jean-Michel Colin et Benoît Violier. Début 2025, elle a été intronisée dans la famille des CHEF'S GOUTATOO GENEVE. Confrérie de chefs de Genève.

Aujourd'hui à la tête du restaurant Le Tourbillon, Elodie Schenk met son savoir-faire au service d'une gastronomie qui se veut à la fois **éthique, durable et créative**. Sa cuisine écoresponsable se distingue par son approche colorée et inventive, inspirée des grands classiques et enrichie des saveurs découvertes lors de ses nombreux voyages.



Elodie Schenk s'est qualifiée pour **la grande finale du prestigieux concours du Cuisinier d'Or 2025, qui se tiendra le 10 février à Berne**. Lors de la demi-finale, le 7 octobre dernier à Baden, elle a su convaincre le jury par l'originalité, la précision et les saveurs de ses créations culinaires. **Unique femme finaliste et seule représentante genevoise**, elle porte fièrement les couleurs de son canton et du restaurant Le Tourbillon dans cette compétition de haut niveau.

Pour préparer cette finale, Elodie Schenk a mobilisé son réseau avec détermination et a su rallier fournisseurs, collègues et ami-e-s pour soutenir ce projet ambitieux.

Au-delà de l'exploit personnel, cette aventure incarne les valeurs profondes du Tourbillon : la transmission, le partage et la persévérance. Accompagnée par Baptiste Galea, son apprenti cuisinier de deuxième année qui occupera le poste de commis lors de la finale, Elodie Schenk fait de cet événement **une véritable expérience collective**. Ce choix, reflet de son engagement pour la formation et l'éducation, souligne l'importance qu'elle accorde à la **transmission des savoirs et des valeurs aux jeunes en apprentissage** au restaurant. Son implication inspire les jeunes qu'elle accompagne au quotidien au Tourbillon, leur montrant que la réussite est le fruit du courage, de l'effort et d'une volonté inébranlable de progresser.



La Cheffe Elodie Schenk du restaurant Le Tourbillon, en demi-finale, le 7 octobre 2024, à Baden.



Le binôme Baptiste Galea et Elodie Schenk participeront côte à côte à la finale du Cuisinier d'Or 2025.

2. ... au service de l'insertion professionnelle au restaurant bistronomique et social, Le Tourbillon

Fondé par la Croix-Rouge genevoise, le restaurant Le Tourbillon, ouvert en 2023, incarne une alliance entre excellence culinaire et engagement social. Situé au cœur de l'Espace Tourbillon à Plan-les-Ouates, ce restaurant propose bien plus qu'une expérience gastronomique : il est **un tremplin pour l'avenir des jeunes en difficulté**, offrant une expérience professionnelle au sein d'un environnement bienveillant et exigeant.

La mission du restaurant s'inscrit dans l'engagement de la Croix-Rouge genevoise pour l'**insertion socio-professionnelle** des populations vulnérables. Chaque année, des dizaines de jeunes expérimentent les métiers de la restauration dans un cadre, où se mêlent apprentissage technique, développement personnel et valeurs humanitaires. Cet accompagnement bienveillant sur mesure contribue à redonner confiance à des jeunes fragilisés et les prépare à intégrer durablement le monde du travail.

Dans un contexte où le décrochage scolaire et la précarité des jeunes atteignent des proportions alarmantes à Genève, Le Tourbillon apporte une solution concrète. En 2023, près de 13 % des jeunes majeurs quittent le système éducatif sans diplôme. Le Tourbillon s'adresse à ces jeunes en leur proposant des stages structurants, qui constituent souvent une première expérience professionnelle significative. Encadrés par une équipe engagée, ces stagiaires apprennent les rudiments de la cuisine et du service tout en développant des compétences essentielles, telles que la ponctualité, la rigueur et le travail d'équipe. Ils y découvrent aussi les codes du monde professionnel, indispensables à leur intégration future. Ce projet leur offre une opportunité de se projeter dans un avenir plus prometteur et ambitieux.

Au total, en 2023, 75 jeunes ont effectué 625 jours de stage. L'année suivante, 92 jeunes ont bénéficié de 858 jours de stage. Leur âge moyen est de 18 ans.

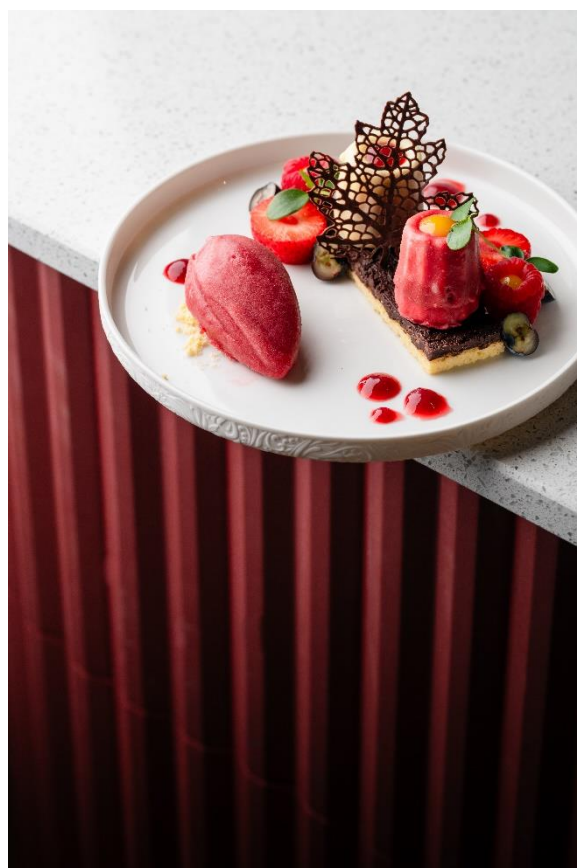


Raoul, stagiaire, accompagné par Elodie Schenk.

Le Tourbillon dispose d'une équipe de six professionnel-le-s expérimenté-e-s. Ils-elles transmettent aux jeunes non seulement des compétences techniques mais aussi une rigueur et des valeurs humaines fondamentales. La bienveillance et l'écoute sont au cœur de cette approche, permettant aux jeunes de progresser à leur rythme et de reprendre confiance en leurs capacités.

L'approche pédagogique du Tourbillon repose sur un accompagnement individualisé. Dès leur entrée en stage, les jeunes bénéficient d'objectifs clairs et adaptés à leur profil. Immergés dans des situations réelles, ils participent activement à la vie du restaurant, des cuisines à la salle, en passant par l'accueil des clients. Ce cadre valorisant favorise l'autonomie et encourage une implication sincère. En s'appuyant sur un réseau de partenaires institutionnels, le restaurant assure un suivi rigoureux et des opportunités réelles d'insertion professionnelle.

Le Tourbillon se distingue par une philosophie culinaire engagée. Le restaurant met à l'honneur **les circuits courts, les produits locaux et les pratiques respectueuses de l'environnement**. En collaboration avec des agriculteurs, vignerons et éleveurs de la région, la Cheffe propose une carte évoluant au gré des saisons. Chaque plat, confectionné avec soin, reflète un engagement pour une gastronomie éthique et durable.



Plats préparés par le Restaurant Le Tourbillon.

Le restaurant accueille les convives dans un cadre moderne et chaleureux, offrant une vue imprenable sur le Jura et une vaste terrasse pour les beaux jours. En semaine, un menu business élaboré est proposé à 58 francs et servi en 58 minutes, pour répondre aux attentes d'une clientèle active. En parallèle, le restaurant est disponible pour des événements privés, proposant un service sur mesure.

Le Tourbillon, restaurant bistrannique à vocation sociale, par une cuisine raffinée et son programme d'insertion ambitieux, prouve que **gastronomie et engagement peuvent coexister harmonieusement**. Chaque repas pris au restaurant contribue non seulement à soutenir les jeunes dans leur parcours, mais aussi à promouvoir des pratiques éthiques et solidaires. Le Tourbillon incarne ainsi un **modèle d'intégration durable**, plaçant l'humain et l'excellence au cœur de sa mission.

3. Liens

Site internet du restaurant Le Tourbillon : [à ce lien](#)

Compte Instagram du Restaurant Le Tourbillon : [à ce lien](#)

Mission d'insertion professionnelle au Restaurant Le Tourbillon : [à ce lien](#)

Charte qualité du Restaurant Le Tourbillon : [à ce lien](#)

4. Couverture Médiatique

Sélection des premiers articles parus sur le restaurant :

- Le Temps, 20 juin 2023, article intitulé "Le Tourbillon, nouvelle table d'E.S" mettant en lumière la qualité de la cuisine et l'engagement social du restaurant. <https://www.letemps.ch/societe/gastronomie-vins/le-tourbillon-nouvelle-table-d-elodie-schenk>
- Le Courrier, 2 octobre 2023, article intitulé "Marier gastronomie et intégration". Cet article souligne la mission d'intégration socio-professionnelle du restaurant, mariée à une gastronomie de haute qualité. <https://lecourrier.ch/2023/10/02/marier-gastronomie-et-integration/>
- L'Illustré (Gault & Millau), 12 mai 2023, article intitulé "L'envol d'E.S" , a également mis en avant les succès et les valeurs du restaurant, renforçant sa notoriété auprès d'un large public. <https://www.croix-rouge-ge.ch/sites/default/files/2024-05/Gault%20%26%20Millau%2012.5.2023%20Elodie%20Schenk%20pend%20son%20envol%20au%20Tourbillon.pdf>
- Gastrojournal, 21 mars 2024, article intitulé "Une bistronomie au goût d'intégration sociale» a mis en avant les réussites et les particularités du Tourbillon, notamment son modèle d'intégration unique et ses prestations culinaires remarquables. <https://www.croix-rouge-ge.ch/sites/default/files/2024-03/GastroJournal%202024%20-%20Tourbillon%2021.03.pdf>
- A Table ! Mangeons Local et Durable 2023 : Le Tourbillon a remporté un prix du Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH). Ce concours récompense les meilleurs restaurants en termes de traçabilité, transparence, qualité, travail des produits régionaux et de saison. Cette distinction est une reconnaissance de l'engagement du restaurant envers une alimentation locale et durable. <https://www.geneve.ch/actualites/dossiers-information/automne-alimentation-durable/table/table-2023>
- Participation au Cuisinier d'Or 2025 : La participation prévue au prestigieux concours Cuisinier d'Or en 2025 témoigne de l'ambition et de la reconnaissance grandissante du Tourbillon dans le domaine culinaire. <https://www.goldenerkoch.ch/fr/home>
- NRTV et journal La Côte, Interview et article d'E.S, Cheffe du Restaurant Le Tourbillon, en lien avec sa participation à la finale du Cuisinier d'Or. <https://www.nrtv.ch/fais-voir-ta-region/fais-voir-ta-region-mercredi-30-octobre/>

- <https://www.lacote.ch/vaud/la-cote/nyon-district/prangins/la-pranginoise-elodie-schenk-sera-t-elle-sacree-cuisiniere-dor-2025-1424304>

Autres articles consultables [à ce lien](#).

Dans la perspective de la Finale du Cuisinier d'Or, Le Restaurant accueille actuellement la RTS dans le cadre d'un tournage.

6. Photos et témoignages pour les médias

Crédits photos du dossier de presse : R. Boksi, G. Cottencin et E.Heuberger.

Pour enrichir vos publications, des photos d'Elodie Sschenk, du restaurant et des jeunes en formation, ainsi que des témoignages, sont disponibles pour utilisation dans vos articles, sur demande à :

Mme Emilie Buehlmann
Responsable communication :
e.buehlmann@croix-rouge-ge.ch
Tél. 079 657 24 26

7. Demandes d'interviews

Pour plus d'informations ou pour organiser une interview avec Elodie Schenk ou le Responsable du Centre des Activités d'Intégration par la Formation et l'emploi :

M Jacques Keller
Responsable du service CAIFE (Centre des Activités d'Intégration par la Formation et l'emploi)
j.keller@croix-rouge-ge.ch
Tél. 022 308 16 60 / 076 358 60 98

Mme Elodie Schenk
Cheffe de cuisine et gérante du Restaurant Le Tourbillon
e.schenck@croix-rouge-ge.ch / e.schenk@restaurantletourbillon.ch
Tél. 076 489 85 42

