

Communiqué de presse

28.09.2021

Ryan Oppliger remporte le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» 2021

Le gagnant du 19^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est connu: le 27 septembre, Ryan Oppliger du restaurant Magdalena a remporté la finale au centre Welle7 à la gare de Berne. Il a convaincu le jury avec sa création de viande d'agneau.

«The Art of Lamb!» – la finale

«The Art of Lamb! Montre-nous l'étendue de tes talents culinaires – avec ta création à base de la meilleure viande d'agneau suisse.» Cette année, les jeunes chefs Michael Rossi, Simone Devittori, Ryan Oppliger et Luca Remund ont relevé le défi. Ryan Oppliger du restaurant Magdalena avec sa création «Agneau back to the roots» a remporté le concours de cuisine au centre Welle7 à Berne. Selle, épaule ou foie – cette année, il s'agissait de cuisiner un plat principal remarquable avec la meilleure viande d'agneau suisse. Les jeunes cuisiniers ont eu deux heures et demie pour préparer leur création et la présenter de manière parfaite.

La récompense du gagnant

Devant autant de talent, le jury n'a pas eu la tâche facile. Le trophée convoité et le prix de CHF 2000.– ont finalement été remis à Ryan Oppliger. Et ce n'est pas tout: il donnera ainsi un important coup d'accélérateur à sa carrière, participera au Bocuse d'Or Suisse en tant que commis et contribuera au magazine gastronomique «Fourchette & Couteau» quatre fois par an. Mais les autres finalistes ne repartiront pas les mains vides: ils recevront chacun CHF 600.– et un diplôme.

Les faits concernant le concours de cuisine 2021

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2016 et 2021.

Les finalistes 2021

- **Michael Rossi** du restaurant du bourg, Bienne
Sa recette: Tous les chemins mènent à l'agneau
- **Simone Devittori** du Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk dans le Simmental
Sa recette: Regarde, il y a un agneau curieux dans mon jardin
- **Ryan Oppliger** du restaurant Magdalena, Rickenbach
Sa recette: Agneau back to the roots
- **Luca Remund** du Baur au Lac Hotel, Zurich
Sa recette: Agneau de l'Emmental sur un pâturage de la fin de l'été

Le jury du concours

Des membres de notre partenaire Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse ont constitué le jury:

- **Alexandra Müller**, hôtel l'Étoile, Charmey

<http://www.etoile.ch>

- **Patrick Germann**, restaurant Bären, Schwarzenburg

<https://baeren-schwarzenburg.ch>

- **Thomas Dolp**, Zunthaus zum Löwen, Sargans

<https://www.zunfthausloewen.ch>

- **Björn Inniger** (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden

<https://www.alpenblick-adelboden.ch>

Informations complémentaires et matériel photo:

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

<https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes/>

Interlocuteur

Michel Mabillard

Responsable de projet «La Cuisine des Jeunes»

Responsable Communication Gastronomie

Proviande, Viande Suisse

Tél. 031 309 41 38

E-mail: michel.mabillard@proviande.ch