

LES ROMANDS EN FORCE AU CUISINIER D'OR 2019

A l'occasion de la demi-finale du prestigieux concours Le Cuisinier d'Or 2019, douze candidats s'affronteront le 27 octobre 2018 dans le cadre d'un événement public organisé dans le centre commercial Glatt de Zurich. Seuls six d'entre eux iront en finale.



Ale Mordasini

(27 ans), Head Chef, Restaurant Steinhalle, Berne

Après une formation au Grand Casino de Baden entre 2006 et 2009, Ale Mordasini est actuellement chef de cuisine au restaurant Steinhalle de Berne. A l'occasion de sa participation au Cuisinier d'Or, il aimerait puiser dans les émotions et ses souvenirs pour créer des plats inoubliables. Les concours et l'art culinaire occupent une grande partie de ses loisirs, même s'il aime également pratiquer le sport et voyager.



Alexandre Juton

(29), chef de partie, La Pinte des Mossettes, Val-de-Charmey

Alexandre Juton est né en France et a obtenu son diplôme de cuisinier au lycée hôtelier Saint-Anne de Saint-Nazaire en France en 2009. Il occupe actuellement le poste de chef de partie dans l'établissement La Pinte des Mossettes à Val-de-Charmey (FR), et cuisine de préférence des produits de saison. Le Cuisinier d'Or est sa première expérience en matière de concours et est pour lui une façon d'évaluer son niveau.



David Richards

(29), sous-chef, Restaurant Bären, Schwarzenburg

David Richards a suivi sa formation de cuisinier au Victoria Jungfrau Grand Hotel & SPA d'Interlaken grâce à son mentor, Manfred Roth, qui croyait en son potentiel. Aujourd'hui, il travaille comme sous-chef au restaurant Bären de Schwarzenburg (BE). Il a déjà participé à plusieurs concours, dont la Swiss Culinary Cup 2017, à laquelle il s'est classé au troisième rang. Ses hobbies? La cuisine, la danse et le sport.



Kevin Vasselin

(23), commis de cuisine, Le Chat Botté, Genève

Tout dans la vie de Kévin Vasselin tourne autour de la gastronomie. Le plus jeune candidat du concours de cette année a suivi sa formation en France où il vit encore aujourd'hui, tout en travaillant comme commis de cuisine au restaurant Le Chat Botté de l'hôtel Beau Rivage de Genève. Le Cuisinier d'Or marque sa première expérience des concours, et il a hâte de se mesurer à ses confrères car il a envie de se surpasser.



Maximilian Müller

(26), sous-chef, Restaurant Le Pavillon, Zurich

En sa qualité de sous-chef de cuisine au restaurant gastronomique de l'hôtel Baur au Lac, Maximilian Müller donne toujours le meilleur de lui-même. C'est pourquoi sa motivation principale est de gagner le Cuisinier d'Or. Il a déjà remporté la première place d'un concours à deux reprises: lors du concours Slow-Food en Allemagne, et de Marmite Youngster en 2018. Il s'est formé au Landhaus Feckl d'Ehningen, en Allemagne.



Michel Owona

(32), chef de cuisine, Salon de direction Nestlé, La Tour-de-Peilz

Michel Owona a suivi sa formation de cuisinier en France où il a déjà participé à quelques concours. Il travaille aujourd'hui comme chef de cuisine au salon de Direction Nestlé, Les Dents du Midi à La Tour-de-Peilz (VD). Il participe au Cuisinier d'Or, comme il l'avait déjà fait en 2015, pour pouvoir évaluer son niveau culinaire, partager ses connaissances et apprendre au contact des autres.



Pasquale Altomonte

(40), chef de partie, Restaurant de direction, Genève

Pasquale Altomonte a travaillé aux États-Unis comme responsable de projets avant de s'installer à Genève en 2011 pour se consacrer à sa passion pour la cuisine. Il s'est perfectionné en travaillant comme cuisinier chez des clients privés et grâce à de nombreux stages auprès de cuisiniers étoilés. En 2013, il est entré chez son employeur actuel, une banque privée de Genève. Il a déjà participé à l'édition 2017 du concours.



Sandy Willisch

(34), chef et associé, Restaurant Vieux-Valais/Chez Boubier, Sion

Originaire de Zermatt, Sandy Willisch a suivi son apprentissage de cuisinier au Home du Glarier à Sion (VS). Il est aujourd'hui propriétaire du restaurant Vieux-Valais/Chez Boubier Café de Paris à Sion, où il peut vivre pleinement sa passion pour la cuisine. Il a participé à sa première compétition de cuisine lors du Salon Gastronomie en 2004, où il a remporté la première place du concours des apprentis.



Stéphane Jan

(47), chef de cuisine, Centre de formation professionnelle, Genève

Stéphane Jan est doyen et responsable de formation au Centre de formation professionnelle Services & Hôtellerie-restauration au Petit-Lancy (GE). Il a suivi sa formation de cuisinier et cuisinier en diététique auprès des Hôpitaux universitaires de Genève (HUG). Passionné par les concours, il encourage souvent ses élèves à y participer et aimerait accéder à la finale pour y prendre sa fille comme commis.



Thomas Wycisk

(29), sous-chef, Service de traiteur Gaumenzauber, Brigue

Thomas Wycisk travaille comme sous-chef chez Gaumenzauber à Brigue, ville où il a d'ailleurs suivi sa formation entre 2005 et 2008 au restaurant Schlossk. Il a déjà participé à dix concours de cuisine nationaux et internationaux, dont le Cuisinier d'Or en 2012. Il a remporté une victoire olympique en 2012 avec le Swiss Armed Forces Culinary Team, et une belle 2^e place au Bocuse d'or Suisse 2018.



Victor Moriez

(31), chef de partie, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier

Victor Moriez a suivi sa formation de cuisinier à Montréal, d'abord au Verses Bistro, puis au 357C. Il travaille actuellement comme chef de partie au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (VD), où Franck Giovannini et sa brigade le soutiennent dans ses préparatifs au Cuisinier d'Or. Il rêve depuis toujours de participer à un concours pour se prouver que sa vocation tardive n'est pas un handicap dans sa carrière.



Lukas Schär

(26), sous-chef, Schüpberg-Beizli, Schüpberg

La devise qui anime Lukas Schär est: «Celui qui cesse de s'améliorer cesse d'être bon.» C'est pourquoi il aime se mesurer lors de concours professionnels comme en 2016, lorsqu'il a remporté la 2^e place lors du Bocuse d'Or Suisse, ou encore lors du Swiss Fingerfood Trophy 2017, où il s'est classé troisième. Il aimerait aussi montrer lors du Cuisinier d'Or ce qu'il sait faire, et nouer de nouveaux contacts au sein de la branche.