

TÉMOIGNAGE

EXPÉRIENCES
PROFESSIONNELLES

PALMARÈS

Cécile PANCHAUD
Garde-manger et entremétier,
26 ans, suisse

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey



Candidat

Pourquoi avez-vous choisi le Grand Prix Joseph Favre?

J'ai choisi de faire le concours pour ne pas rester sur une mauvaise note (ma troisième place au Taittinger). Et pour me surpasser.

Qui était Joseph Favre pour vous?

Un chef cuisinier suisse, mais sans la première édition du concours, un inconnu.

Si vous deviez choisir une phrase ou un mot qui vous définit, ce serait...

Sensible.

2012 – Présent

Garde-manger et entremétier – Hôtel des Trois Couronnes (Vevey)

2010-2012

Restaurant de l'Hôtel de Ville Philippe Rochat (Crissier)

2018 3^e place au Prix Culinaire International Le Taittinger

2016 Meilleure commis au Grand Prix Joseph Favre

2010 Meilleure commis au Bocuse d'Or Europe

2009 1^{ère} place au Concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse

1^{ère} place au Concours du meilleur apprenti cuisinier romand et tessinois

1^{ère} place au Concours du meilleur apprentis cuisinier vaudois
