

TÉMOIGNAGE

EXPÉRIENCES
PROFESSIONNELLES

PALMARÈS

Christoph HUNZIKER

Propriétaire et chef de cuisine,
36 ans, suisse

Schüberg Beizli, Schüpfen



Candidat

Pourquoi avez-vous choisi le Grand Prix Joseph Favre?

Parce qu'il fait partie des concours en Suisse auquel je n'ai pas encore participé.

Qui était Joseph Favre pour vous?

Une cuisinier renommé, qui a façonné la scène culinaire.

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

Ambitieux et un peu fou.

2014-Présent

Propriétaire et chef de cuisine – Schüberg Beizli (Schüpfen)

2008-2014

2^e chef de cuisine – Restaurant Schärerhof (Thoune)

2006-2007

Chef de partie – Fondation Siloah (Gümligen)

2005-2006

Sous-chef de cuisine – Restaurant Mosimanns Hardern Pintli (Lyss)

2004-2005

Commis & chef de partie – Hôtel Palace Gstaad (Gstaad)

2001-2004

Différentes positions en tant que commis de cuisine et chef de partie

2017 2^e place à la Sélection suisse du Bocuse d'Or

2016 2^e place au concours Chefs en Or (Paris)

2015 3^e place au Cuisinier d'Or KADI

2015 16^e place au Bocuse d'Or

2014 12^e place au Bocuse d'Or Europe

2014 1^{ère} place à la Sélection suisse du Bocuse d'Or

2012 2^e place au Cuisinier d'Or KADI

2012 2^e place à la Sélection suisse du Bocuse d'Or

2010 1^{ère} place à la Kocharena Zagg

2008 2^e place à la Kocharena Zagg