

Vernetzung in der Branche



Eine Auswahl bekannter Mitglieder von Disciples Escoffier



Meta Hildebrand
Metas Restaurant Le
Chef Meta's
Kutscherhalle



Dario Ranza
Villa Principe Leopoldo
Hotel & Spa



Edgard Bovier
Lausanne Palace & Spa



Frank Giovannini
Restaurant de l'Hôtel de
Ville



Benoît Violier
Restaurant de l'Hôtel de Ville



Roland Schmid
Restaurant Äbtestube

Mitglieder Escoffier unterstützen den Kochwettbewerb « Junges Talent »



Amrein	Armin	Chef de cuisine	Restaurant « Amrein's Seehofstübli».	Davos	1 Michelin-Stern	17 PunktenGault-Millau
Bessire	Jean-Marc	Chef de cuisine	Restaurant Le Cigalon	Thônex	1 Michelin-Stern	16 PunktenGault-Millau
Bovier	Edgard	Chef de cuisine	Lausanne Palace & SPA	Lausanne	1 Michelin-Stern	
Chevrier	Philippe	Chef de cuisine	Domaine Châteaueux	Satigny	2 Michelin-Stern	
Crisci	Carlo	Chef de cuisine	Restaurant du Cerf	Cossonay Ville	2 Michelin-Stern	18 PunktenGault-Millau
Donatz	Jacky	Chef de cuisine /Restaurateur	Restaurant Sonnenberg	Zürich		15 PunktenGault-Millau
Durandeau	Philippe	Chef de cuisine	La Réserve	Bellevue	1 Michelin-Stern	
Gschwend	Urs	Chef de cuisine	Grand Hotel Bellevue	Gstaad	1 Michelin-Stern	15 PunktenGault-Millau
Günter	Peter	Chef de cuisine /Restaurateur	Restaurant Seegarten	Kreuzlingen		14 PunktenGault-Millau
Kalberer	Seppi	Chef de Cuisine	Restaurant Schlüssel	Mels	1 Michelin-Stern	17 PunktenGault-Millau
Klày	Stefan	Chef de Cuisine	Restaurant Schönbühl	Adelboden		14 PunktenGault-Millau
Labrosse	Serge	Chef de cuisine	Restaurant Le Flacon	Carouge	1 Michelin-Stern	15 PunktenGault-Millau
Manifacier	Jérôme	Chef de Cuisine	Restaurant Vertig'O	Genève 1	1 Michelin-Stern	17 PunktenGault-Millau
Michlig	Kilian	Chef de Cuisine	Hotel Restaurant Tenne	Reckingen-Gluringen		13 PunktenGault-Millau
Mürner	Rolf	Chef Pâtissier	Swiss Pastry Design	Zimmerwald	Pâtissier Welmeisters	
Pelletier	Jean-Marie	Chef de Cuisine	Hôtel Cailler	Charmey		14 PunktenGault-Millau
Rabaey	Gérard	Chef de cuisine	Restaurant Le Pont de Brent	Brent (Montreux)	2 Michelin-Stern	18 PunktenGault-Millau
Ranza	Dario	Chef de cuisine	Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa	Lugano		16 PunktenGault-Millau
Schmid	Roland	Chef de cuisine	Gourmet Restaurant Äbtestube	Bad Ragaz	1 Michelin-Stern	17 PunktenGault-Millau
Schröter	Erik	Chef de cuisine	Restaurant Matisse	Basel	1 Michelin-Stern	16 PunktenGault-Millau
Violier	Benoît	Chef de cuisine	Restaurant de l'Hôtel de Ville	Crissier	3 Michelin-Stern	19 PunktenGault-Millau
Fischer	Thierry	Chef de cuisine	Schloss Binningen	Binningen		14 PunktenGault-Millau
Biaggi	Roberto	Chef de cuisine /restaurateur	Restaurant du lac	Le pont		13 PunktenGault-Millau
Hunziker	Chritoph	Chef de Cuisine	Schüpbärg-Beizli	Bern		
Maeder	René François	Hôtelier	Waldhotel Doldenhorn	Kandersteg		15 PunktenGault-Millau

«Junges Talent» Escoffier 2015

Datum: 08. November 2015

Veranstaltungsort: Ausbildungszentrum
Gastro St. Gallen

Reichweite: National ganze Schweiz
(3-sprachig)

Ist ein Kochwettbewerb für junge Köche in Ausbildung und die nicht älter als 22 Jahre alt sind. In nationalen Wettbewerben werden jeweils die Teilnehmer für ein internationales Finale erkoren.

Der «Jeune Talent» findet immer in Ausbildungszentren statt. Disciples Escoffier möchte damit die Ausbildungszentren der Schweiz fördern und den Namen Escoffier wieder vermehrt in den Schulen bekannt machen. Zusätzlich können so weitere Talente animiert und entdeckt werden.



Götti des Wettbewerbs 2015



«Jung, Kreative und Ausgefallen»



Meta Hildebrand

Metas Restaurant Le Chef & Meta's Kutscherhalle

Meta Hildebrand hat schon früh ihre Liebe zum Kochen entdeckt und ihre Passion zur Lebensaufgabe und Berufung gemacht. Getreu ihrem Motto «A passion to cook makes others happy» liebt sie es, Menschen mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen anzustecken und mitzureissen. Sie wird die Kandidaten in der Küche unterstützen, begleiten und motivieren.