



## ELODIE MANESSE

---



Geboren am 03. Oktober 1992  
in der Schweiz

Restaurant Vieux-Bois, Genf  
Chef de Partie

Elodie Manesse hat die Lehre zur Köchin im Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne abgeschlossen. Anschliessend wechselte sie ins Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, wo sie bis Februar dieses Jahres als Chef de Partie Fisch und Krustentiere angestellt war. Seit März ist sie im Restaurant Vieux-Bois in Genf als Chef de Partie tätig.

Neben 11 Männern ist sie die einzige Halbfinalistin und die jüngste noch dazu. Nichtsdestotrotz kann Elodie Manesse bereits einiges an Wettbewerbserfahrung vorweisen. Im vergangenen Jahr nahm sie an drei Wettbewerben teil – sie war beim Chaîne des Rôtisseurs Suisse et Mondiale dabei, gewann mit ihrem Team „Les trois Toqués“ die Swiss Finger Food Trophy und unterstützte Filipe Fonseca Pinheiro als Commis beim Goldenen Koch 2015.

In ihrer Freizeit fährt Elodie Manesse gerne Ski, liebt es, in den Bergen zu wandern und degustiert gerne Weine. Zudem entdeckt sie in ihrer Freizeit gerne gute Restaurants.

Zu ihren grossen Vorbildern zählen Franck Giovannini, Benoît Violier, Benoît Guichard, Philippe Rochat und Pascal Barbot.