



Née le 3 octobre 1992
en Suisse

Restaurant Vieux-Bois, Genève
Chef de partie

Elodie Manesse a suivi sa formation de cuisinière à l'hôtel Beau-Rivage Palace de Lausanne. Elle a ensuite travaillé au restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, où elle occupait jusqu'en février de cette année le poste poissons et crustacés en tant que chef de partie. Depuis mars, elle fait fonction de chef de partie au restaurant Vieux-Bois à Genève.

Elle est la seule femme demi-finaliste parmi 11 hommes, et c'est également la plus jeune candidate. Malgré cela, Elodie Manesse a déjà une certaine expérience en matière de concours. L'année dernière, elle a participé à la Chaîne des rôtisseurs suisse et mondiale, avec son team « les trois Toqués » elle a remporté le Swiss Finger Food Trophy et elle a fait fonction de commis auprès de Filipe Fonseca Pinheiro lors du Cuisinier d'Or 2015.

Pendant son temps libre, Elodie Manesse pratique le ski, aime faire de la randonnée en montagne et déguster des vins. Elle profite également de ses loisirs pour découvrir des restaurants de qualité.

Ses modèles sont entre autres Franck Giovannini, Benoît Violier, Benoît Guichard, Philippe Rochat et Pascal Barbot.