



Victor Moriez



Geboren am 13.7.1987
in Frankreich

Hôtel de Ville de Crissier,
Crissier

Chef de partie

Victor Moriez liess sich in Montreal, Kanada zuerst im Verses Restaurant, dann im 357C zum Koch ausbilden. Jetzt arbeitet er als Chef de partie im Hôtel de Ville in Crissier und wird von Franck Giovannini und der gesamten Küchenbrigade bei den Vorbereitungen für seine Teilnahme am Goldenen Koch unterstützt. Victor Moriez hat schon immer davon geträumt, an einem Kochwettbewerb teilzunehmen; aus Lust, sich selber zu übertreffen und sich zu beweisen, dass ihn weder das Alter, noch die spät erwachte Leidenschaft für das Kochen daran hindern können, seine Träume zu verwirklichen.

Neben dem Kochen bewegt sich der gebürtige Franzose gerne draussen beim Snowboarden, Laufen oder Segeln und mag es, zu reisen.

Beruflich verehrt Victor Moriez Anne-Sophie Pic und deren Harmonie, die sie auf ihre Teller zaubert und ihr Spiel mit Aromen, Farben und Texturen. Magnus Nilsson (Faviken) bewundert er für seinen Werdegang, seine naturnahe Küche und seine Sensibilität für die freundlichere Umwelt des hohen Nordens.