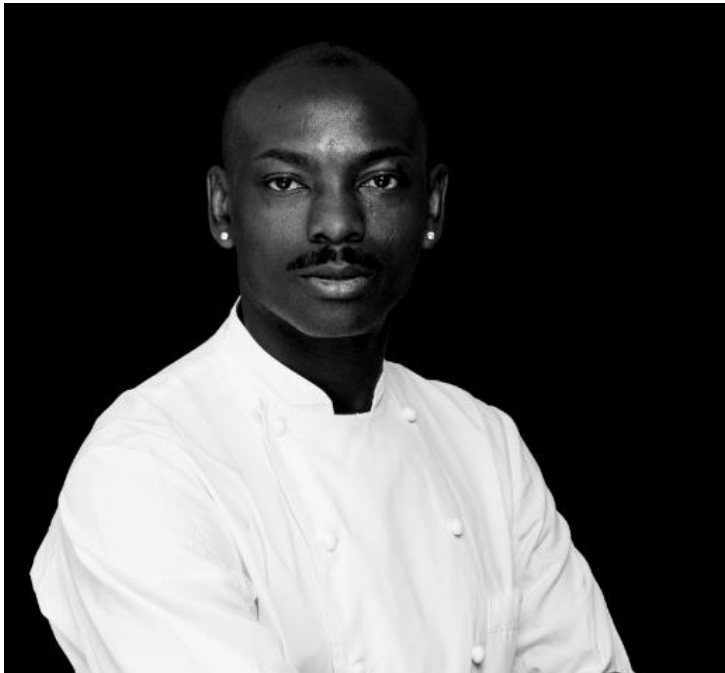




Michel Owona



Geboren am 30.4.1986
in Kamerun

Salon de Direction Nestlé,
Les Dents du Midi, La Tour-de-Peilz

Chef de cuisine

Michel Owona hat seine Kochausbildung in Frankreich gemacht. Dort hat er auch schon an einigen Wettbewerben teilgenommen. Heute arbeitet er als Chef de cuisine im Salon de Direction Nestlé, Les Dents du Midi in La Tour-de-Peilz. Um sein kulinarisches Niveau einschätzen zu können, sein Wissen zu teilen und um von anderen zu lernen, nimmt er – wie bereits im Jahr 2015 – am Goldenen Koch teil.

Dank seinen kamerunischen Wurzeln isst er am liebsten traditionelle Speisen aus diesem Land. Seine Idole im Kochberuf sind: André Chiang wegen seiner kulinarischen Vision und seinem Stilmix. An Michel Bras fasziniert ihn sein Werdegang. An Alain Passard begeistert ihn seine Risikofreude und sein Gemüsegarten.

Neben der Freude am Kochen beschäftigt sich Michel Owona in der Freizeit äusserst vielseitig mit Tanzen, Reisen, Mode, Kunst, Design, Fotografie und kulturellem Austausch.