



Kévin Vasselin



Geboren am 12.1.1995
in Frankreich

Hotel Beau Rivage Genève,
Restaurant Le Chat Botté

Commis de cuisine

Im Leben von Kévin Vasselin dreht sich alles um die Gastronomie, wie er sagt. Der Jüngste des diesjährigen Wettbewerbs hat seine Ausbildung in Frankreich gemacht. Dort wohnt er noch heute, arbeitet jedoch in der Schweiz als Commis de cuisine im Restaurant Le chat botté des Hotel Beau Rivage in Genf.

Der Goldene Koch ist seine erste Wettbewerbserfahrung und er freut sich sehr darauf, sich mit Berufskollegen zu messen, weil er sich selbst übertreffen möchte.

Seine Freizeit verbringt Kévin am liebsten mit Fischen, auf seinem Motorrad oder beim Fussballspielen.

Er bewundert Alain Ducasse und Christophe Saintagne für ihre einfache Gourmetküche und seinen Chef, Dominique Gauthier für seine Sterneküche mit 18/20 «Gault Millau»-Punkten, die hauptsächlich auf regionalen Produkten basiert. An Antoine Louet beeindruckt ihn sein Wissen.