



Sandy Willisch



Geboren am 18.7.1984
in der Schweiz

Restaurant Vieux-Valais /
Chez Boubier Café de Paris, Sion

Chef de cuisine / Teilhaber

Sandy Willisch hat seine Lehre zum Koch im Home du Glarier à Sion abgeschlossen. Heute ist er Chef de cuisine im Vieux-Valais und Teilhaber vom Restaurant Chez Boubier Café de Paris in Sion. Dort kann er seine grosse Leidenschaft fürs Kochen voll ausleben – zu seinen weiteren Hobbies gehören Reisen und Sport.

Erste Koch-Wettbewerbserfahrung sammelte Sandy Willisch an der Gastronomica im Jahr 2004, wo er beim Lehrlingswettbewerb den ersten Platz erreicht hat.

Vorbilder hat der 33-Jährige einige: Laurent Brémond, Olivier Bourrat, Mathieu Viannay, Fabien Blanc, Hervé Deville, Pierre Gagnaire, Paul Bocuse und Patrick Schuppli. «Diese Menschen haben mich in meinem Beruf weitergebracht, sie haben mir die Freuden des Berufs vermittelt, aber auch die Gründlichkeit, die Disziplin, die Pünktlichkeit. Sie konnten mir eine Leidenschaft weitergeben, die zu meiner eigenen geworden ist», schwärmt Sandy.