



CYRILLE ANIZAN



Geboren am 18. Oktober 1978
in Frankreich

Hotel Storchen, Zürich
Stellvertretender Küchenchef

Der gebürtige Franzose hat seine Kochlehre an der Hotelfachschule Lycée Hôtelier de Talence in Bordeaux, Frankreich absolviert. Vor seinem definitiven Wechsel in die Schweizer Gastronomie arbeitete er im Hôtel de Crillon in Paris und im Hotel Keswick Hall in Virginia. In der Schweiz durfte er unter anderem das Hotel Mirabeau und das Hotel Schönegg in Zermatt sowie das Restaurant Schloss Binningen zu seinen Arbeitgebern zählen. Seit 2014 arbeitet Cyrille Anizan als stellvertretender Küchenchef im 4-Sterne Hotel Storchen in Zürich.

In seiner Freizeit reist er gerne in der ganzen Welt herum. Zudem interessiert sich Cyrille Anizan für sportliche Aktivitäten wie Rugby oder Snowboarden.

Sein grosses Vorbild ist Pierre Gagnaire vom gleichnamigen Restaurant. Die unermessliche Kreativität von Gagnaire und die zahlreichen Geschmäcker, welche er erfindet und zusammenstellt, beeindrucken ihn sehr.

Cyrille Anizan hat bereits Wettbewerbserfahrung sammeln können. 2014 hat er beim Schweizer Finale des Prix Culinaire Pierre Taittinger den 3. Platz belegt.