

Unter dem Patronat von



Hauptsponsor der SCM



WORLD CHOCOLATE MASTERS

FINALIST SWISS CHOCOLATE MASTERS 2013

Am 20. und 21. Januar 2013 findet in Bern während der FBK-Messe die bereits 5. Ausgabe der Swiss Chocolate Masters statt. Sébastien Eckler ist einer von sechs Finalisten, welcher dort um den Einzug in das Finale «World Chocolate Masters» 2013 in Paris kämpft.



Sébastien Eckler

Rest. «Le Cheval Blanc», Hotel «Les Trois Rois» Basel

SÉBASTIEN ECKLER

CHEF PÂTISSIER, RESTAURANT „LE CHEVAL BLANC“,
BASEL

Der 39-jährige Spezialist für Dessertvariationen, Glacés und Pâtisserie, Sébastien Eckler, hat sein grosses Fachwissen in diesem Métier durch verschiedene Fortbildungen erhalten. Er ist gelernter Pâtissier-Confiseur-Glasier aus Mulhouse und bildete sich 2010 in Paris zum Master de Pâtisserie fort. Nach zahlreichen Engagements als Pâtissier in internationalen Hotels und Restaurants, ist Sebastian Eckler seit Juni 2007 Chef-Pâtissier des mit 2 Michelin-Sternen sowie 18 Gault & Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants „Le Cheval Blanc“ in Basel.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Barry Callebaut Schweiz AG

Manuel Egger, Pfingstweidstrasse 60, CH-8005 Zürich
+41 43 204 04 98

AN INITIATIVE OF:

