



---

# Mario Garcia

---

SPITZENGASTRONOM AUS LUZERN (1990)



[Facebook](#), [Instagram](#)

## SPRACHEN

Deutsch, Englisch

## EIGENE MEDIEN

<http://www.mariogarcia.ch>

## AKTUELLE BEWERTUNGEN

Ohne Restaurant

## LINKS/MEDIA

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

[Youtube](#)

## NEWS/AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

Weltfinalist Bocuse d'Or International, 2019

Zweifacher Kochweltmeister

## PORTRAIT

Mario Garcia ist ein aufmerksamer und vielseitig interessierter Mensch. Er hat seine Berufung durch sein Talent erkannt: Kochen auf Weltniveau in der Schweiz fördern. Denn der Wettbewerbskoch engagiert sich seit Ende 2019 in einem neuen Kulinarik-Institut für die akademische Förderung von Spitzenköchen.

Daneben ist er Buchautor, kocht jährlich für Skinationalmannschaften, coacht Jungköche bei Wettbewerben, berät ausgesuchte Marken und ist ein reflektierender, vifer Gesprächspartner.

## KURZ-LEBENS LAUF

Weltfinalist Bocuse d'Or 2019, 5. Platz

Gewinner Bocuse d'Or Schweiz, 2018

Teamchef Schweizer Kochnationalmannschaft

Zweifacher Kochweltmeister und mehrfacher Olympiateilnehmer

2009, Sieger beim gusto09 Lehrlings-Kochwettbewerb

2007 – 2010, Kochlehre, Brasserie Mirage, Stans

## BILDER



---

## ZITATE

“Behalte den Traum immer im Kopf. Um ihn zu erreichen, wenn die Zeit reif ist.”



# Mario Garcia

**GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM LUCERNE (1990)**



[Facebook](#), [Instagram](#)

## LANGUAGES

German, English

## OWN MEDIA

<http://www.mariogarcia.ch>

## CURRENT CULINARY HONORS

Without Restaurant

## LINKS/MEDIA

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

[Youtube](#)

## NEWS/RECENT AWARDS

World Finalist Bocuse d'Or International  
2019

Two time world cooking champion

## PORTRAIT

Mario Garcia is an attentive and versatile personality. He has recognized his vocation through his talent: to promote world-class cooking in Switzerland. Since autumn 2019, the former competition chef is involved in a new culinary institute for the academic education of top chefs.

He is also a book author, cooks annually for national ski teams, coaches young chefs at competitions, advises selected brands and is a reflective, agile conversational partner.

## SHORT CV:

World Finalist Bocuse d'Or International, 2019

Winner Bocuse d'Or Switzerland, 2018

Team Chef Swiss national cooking team

Double world champion in cooking and multiple Olympic participant

2009, Winner at the gusto09 Apprenticeship Cooking Competition

2007 - 2010, Apprenticeship, Brasserie Mirage, Stans

## IMAGES



## QUOTES

"Always keep the dream in mind. To reach it when the time is right."



## Let's discuss what Haute Cuisine can do for you!

### UNSERE LEISTUNGEN:

- Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Interviews, Kampagnen, Recherche, Hosting)
- Strategie für Unternehmen und Marken (Entwicklung, Fokusgruppen, Botschafter, Konzeptarbeiten)
- Kooperationen für Marken und Corporate Events, Strategie-, Marken-, Change- und Teamworkshops. Training und Umsetzung von Fähigkeiten, Werten und Zielen)

### OUR RANGE OF SERVICES:

- Media and PR work (interviews, campaigns, research, hosting)
- Strategy for businesses and brand solutions (development, focus groups, ambassadors, conceptual works)
- Cooperations for brands and corporate events, strategy, brand, change and team workshops. Training and effecting skills, values and goals)

MAISON DES CHEFS fördert die Spitzengastronomie, indem sie einzigartige Erlebnisse schafft. Unsere Köche sind selbständige Unternehmer, begabte Handwerker und kreative Partner. Haute Cuisine ist immer 100 % Qualität.

Sie schafft tiefe, positive und dauerhafte Emotionen. Es sind dabei die Charaktere der Köche und ihre einzigartigen Stile, die ihr Werk unvergleichlich machen. Ihre erfahrenen Stimmen sind wertvolle Inspirationsquellen.

**Und es ist unsere Kompetenz, Ihre Bedürfnisse mit den besten Partnern der Schweizer Haute Cuisine abzustimmen und Ihre Projekte durch ein korrektes Management zu begleiten, damit Ihre Ziele erreicht werden.**

MAISON DES CHEFS promotes Haute Cuisine by creating unique experiences. Our Chefs are independent entrepreneurs, gifted craftsmen as well as creative partners. Haute Cuisine is always 100 % quality.

Creating deep, positive and lasting emotions. It's the chefs' characters and their unique styles that make their oeuvre unparalleled. Their experienced voices are valuable sources of inspiration.

**And it is our competence to match your needs with the best possible partners of Swiss Haute Cuisine and support your projects with proper management so that your goals are achieved.**

### KONTAKT

**MAISON DES CHEFS**  
Badenerstrasse 30  
CH-8048 Zürich  
www.maisondeschefs.ch

### GET IN TOUCH

**[martina.anderberg@maisondeschefs.ch](mailto:martina.anderberg@maisondeschefs.ch)**  
Skype> live:martina.anderberg  
T: +41 44 400 45 40  
H: +41 79 314 84 24

«You see how beautiful life is before a richly set table».

Euripides