

Danny Khezzar AE.EHP 2014 2 passions la cuisine et la musique.

Originaire de banlieue parisienne, Danny Khezzar,* grandit dans le milieu de la cuisine, car ses deux grands-pères étaient restaurateurs. À l'adolescence, au moment de choisir sa future carrière professionnelle, ses parents l'amènent au Ritz, pour un brunch. **À cette occasion il fait une rencontre déterminante avec le chef Michel Roth**, avec qui l'échange se passe bien, ce dernier lui donne sa carte et lui propose de le rappeler pour faire un stage, ce qu'il va faire. Cette expérience est concluante, et **Danny suit les cours de l'Ecole Hôtelière de Paris du lycée Jean Drouant**, de 2012 à 2014

. Nouvelle chance pour lui, quand son père, plombier, répare une fuite dans le restaurant de Pierre Gagnaire, et entend parler de postes à pourvoir, il parle de son fils et ce dernier rejoint les cuisines du triple étoilé. Après six mois très formateur, son mentor, **Michel Roth, lui propose d'intégrer la brigade de son nouveau restaurant, à Genève, Le Bayview**. Entré comme commis, il grimpe tous les échelons, et en avril 2023, il est nommé chef. Soutenu par le cuisinier, [Danny se lance dans l'aventure Top Chef, en rejoignant la saison 14 qui débute le 1er mars 2023](#), sur M6. [Le 31 mai 2023, il rejoint en finale Hugo](#). *20 décembre 2024 – Danny Khezzar ouvre son premier bistrot à Rueil Malmaison, il sera le 13^e des Bistrots Pas Parisiens. 16 avr.2025 Danny Khezzar ouvre le bistrot Monsieur Claude à Paris, à 10 minutes de Paris à Rueil Malmaison, perché à 14 mètres du sol – Danny est né le 29 mars 1996 à Rosny-sous-Bois.*

En parallèle de sa carrière de cuisinier, il mène aussi une carrière musicale , avec son frère, ils ont fondé un groupe, Frères Bizzy.