



Pasquale Altomonte



Geboren am 27.11.1978
in der Schweiz

Restaurant de Direction
Banque Pictet & Cie SA, Genf

Chef de partie

Pasquale Altomonte hat in New Jersey, USA als Project Manager und HR Generalist gearbeitet, bevor er 2011 nach Genf kam, um sich ganz seiner Begeisterung für das Kochen zu widmen. Als Privatkoch für Kunden aus der Region Genf und durch zahlreiche Stages bei bekannten Sterneköchen konnte er sein Handwerk perfektionieren. Im Jahr 2013 wechselte er zu seinem aktuellen Arbeitgeber, dem Restaurant de Direction Banque Pictet & Cie SA, Genf wo er als Chef de partie beschäftigt ist.

Seine Freizeit verbringt Pasquale Altomonte gerne damit, Autos leistungstärker zu basteln. Auch Autorennen faszinieren ihn sehr.

Er hat viel Wettbewerbserfahrung – so hat er auch bereits beim Goldenen Koch 2017 teilgenommen. Für den ersten Platz hats damals nicht ganz gereicht, den Sieg holte er sich aber bei den Wettbewerben Masterchef des Associations, Sciences & Cuisine und Note à Note.

Seine beruflichen Vorbilder sieht Pasquale Altomonte in Pierre Gagnaire, der seine vielseitige Küche der Welt anpasst und dabei gleichzeitig seine Authentizität bewahrt. An Pierrot Ayer schätzt er dessen Grosszügigkeit und Vorliebe für regionale Produkte. Andrea Camastra bewundert er dafür, dass er kulinarische Regeln bricht, ohne den Respekt vor den Produkten und Traditionen zu vergessen.