Pasquale Altomonte

Né le 27 novembre 1978
en Suisse

Restaurant de Direction
Banque Pictet & Cie SA,
Genève

Chef de partie

Pasquale Altomonte a travaillé dans le New Jersey aux États-Unis comme responsable de projets et des RH avant de s'installer à Genève en 2011 pour se consacrer entièrement à sa passion pour la cuisine. Il s'est perfectionné en travaillant comme cuisinier chez des clients privés de la région de Genève et grâce à de nombreux stages auprès de cuisiniers étoilés réputés. En 2013, il est entré chez son employeur actuel, le restaurant de direction Banque Pictet & Cie SA, de Genève où il fait fonction de chef de partie.

Pasquale Altomonte consacre volontiers ses loisirs au tuning de voitures. Il est également fasciné par la course automobile.

Il a une grande expérience des concours et a déjà partcipé au Cuisinier d'Or en 2017. À l'époque, il n'a pas obtenu la première place, mais a remporté les concours Masterchef des Associations, Sciences & Cuisine et Note à Note.

Les modèles professionnels de Pasquale Altomonte sont Pierre Gagnaire, qui propose une cuisine du monde variée, tout en conservant son authenticité, Pierrot Ayer dont il estime la générosité et le goût pour les produits régionaux. Il admire également Andrea Camastra parce qu'il casse les règles culinaires sans oublier le respect des produits et des traditions.