

# L'amour... en cuisine

Meyrin

Elle, pharmacienne et juriste, lui, ancien responsable de projets d'urbanisme en sécurité routière reconverti en cuisinier depuis 5 ans. Dao Nguyen était végétarien et avouait ne pas apprécier les plaisirs de la table, Pasquale Altomonte, amoureux des fourneaux et des plats innovants. C'est en 2011 qu'ils se rencontrent et qu'elle s'éprend de ses mets gourmands. Finalement, c'est l'amour pour la cuisine qui les gagne tous les deux. Premier concours amateur solo pour elle en 2017 et première victoire. Lui en est à sa vingtième compétition et participe désormais à la catégorie des professionnels. D'ailleurs, pendant l'écriture de cet article, il se prépare au Swiss Culinary Cup.

## Depuis quand avez-vous débuté les concours?

**P. A.:** J'ai commencé en tant qu'amateur en 2011 avec un concours organisé par l'Université de Genève. C'est Dao qui m'a inscrit car elle savait que j'étais passionné de cuisine. Je devais créer un plat équilibré pour quatre personnes avec des produits locaux et peu onéreux. J'avais fait des gambas rôties avec un gaspacho.

**D. N.:** Après cette expérience, je l'ai inscrit à la première édition de l'émission culinaire «les toqués du terroir». Il était retenu mais le tournage tombait pendant nos vacances donc il n'a pas pu participer. Par contre, l'année suivante, il a été rappelé pour faire partie de la deuxième saison et il est arrivé en quart de finale. La troisième année, le concept a changé et est passé à de la cuisine amateur par équipe. Un challenge que nous avons relevé ensemble. Moi qui n'étais pas du tout cuisinier avant de le rencontrer, je me suis éclatée et prise de passion pour la cuisine moléculaire. J'adore l'aspect compétitif des concours.

## La cuisine, une constante dans votre vie...

**P.A.:** J'ai été responsable de projets d'urbanisme pendant une dizaine d'années aux Etats-Unis mais la passion pour la cuisine m'a toujours accompagné. Même quand je ne travaillais pas encore derrière les fourneaux, j'investissais beaucoup de temps dans des stages organisés par des restaurants étoilés. Actuellement, je suis cuisinier depuis 5 ans. Tout a été très vite mais je suis un fou furieux dans mes projets. De plus, j'ai eu la chance de faire des belles rencontres avec des grands



Dao Nguyen

noms de la gastronomie qui m'ont poussé à continuer dans cette voie.

## A Paris, vous remportez deux fois le premier prix du concours international de cuisine «Note à Note».

**D. N.:** Inventé par le professeur Hervé This, un chimiste physicien inventeur de la cuisine moléculaire, la cuisine Note à Note utilise des composants purs afin de les décliner sous une autre forme; par exemple, lyophilisé ou concentré liquide tout en conservant ses propriétés nutritives. Une réponse à l'augmentation constante de la population qui n'aura pas le même accès à la nourriture que nous avons actuellement. Note à Note est une référence à un piano où les notes séparées ne sont pas aussi intéressantes que lorsqu'elles sont mises ensemble. Cette cuisine nous permet de travailler avec chaque ingrédient séparément et de tenir compte des allergies ou envies de chaque convive. Ce concours nous l'avons fait ensemble en 2015 en proposant un coq au vin complètement revisité et nous avons remporté le premier prix. En 2017, nous avons remis notre titre en jeu en proposant un burger reconstitué. Le plus difficile dans cette cuisine? Travailler la texture.

## Comment vous préparez-vous à ces concours?

**P. A.:** Honnêtement, je n'ai pas beaucoup de temps. Les autres candidats répètent leurs plats une quinzaine de fois. Je fais goûter les miens à ma femme et ce sont plutôt des essais qui ne se passent pas en conditions réelles. C'est vrai que je travaille bien sous la pression mais je suis aussi très structuré. Si on y va à l'aveugle, c'est impossible.

**D. N.:** Moi, c'est tout le contraire. Je m'entraîne jusqu'à dix fois pour un même plat.

## Kitchen Lab, c'est quoi?

**D. N.:** C'est la société que nous avons créée en annexe de nos métiers. A partir de 2015, lorsque nous avons remporté le titre de champions du monde de cuisine Note à Note, des gens voulaient apprendre ou nous demandaient de leur constituer un menu en adéquation avec leurs allergies alimentaires.

Propos recueillis par  
Vanessa Dacuña Rodriguez

<http://kitchennlaboratory.wix.com/researchdevelopment>



Pasquale Altomonte

PUBLICITÉ .....



**RADIO LAC**  
RADIOLAC.CH



**PARTAGEONS NOS OPINIONS**

**BIENVENUE SUR RADIO LAC, NOUS ALLONS BIEN NOUS ENTENDRE!**