

TÉMOIGNAGE

EXPÉRIENCES  
PROFESSIONNELLES

## Federico PALLADINO

### Chef de cuisine, 25 ans, italien

Hôtel Coronado, Mendrisio



# Candidat

#### Pourquoi avez-vous choisi le Grand Prix Joseph Favre?

Principalement pour pouvoir vivre encore plus pleinement ma passion de la cuisine !  
Enfant, j'étais déjà plus attiré par les marchés locaux que par les terrains de jeux. Et quelques années plus tard, je me retrouve candidat à un concours comme le Grand Prix Joseph Favre, confronté à un jury de dégustation exceptionnel et à des candidats de haut niveau. C'est extraordinaire.

#### Qui était Joseph Favre pour vous?

Joseph Favre a été grâce notamment à son dictionnaire universel de cuisine le précurseur du monde culinaire dans lequel nous nous trouvons aujourd'hui. Son œuvre a révolutionné l'approche de la cuisine, nous guide encore aujourd'hui et continuera à guider les générations futures de chefs.

#### Si vous deviez choisir une phrase ou un mot qui vous définisse, ce serait...

Je me définirais comme « passionné », car c'est en effet la passion qui guide mon parcours et ma cuisine. La passion est présente tous les jours ; c'est ce qui fait que les journées passent vite et que je me sens heureux à la fin de chaque service.

#### 2017-Présent

Chef de cuisine – Hôtel Coronado (4\* supérieur), Mendrisio

#### 2013-2016

Chef de partie – Hôtel Coronado (4\* supérieur), Mendrisio

#### 2012

Chef de partie – Grand Hotel Imperiale Moltrasio (Côme, Italie)

#### 2010-2011

Stagiaire – Restaurant Da Vittorio\*\*\* (Bergame, Italie)

#### 2009

Chef de partie – Grand Hotel Imperiale Moltrasio (Côme, Italie)

#### 2008-2009

Commis de cuisine Restaurant La Rusticana (Italie)