





CHEF

MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI



CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

CURRICULUM VITAE PROFESSIONNEL

Nom et prénom Matteo Salas Bassani Antivari

Adresse: Rue du Léman 9
CH 1920 Martigny VS
Suisse

T +41 27 558 74 05
M +41 76 414 96 92

Date de naissance 19 octobre 1984
Lieux de naissance Milán, Italie
Etat civil Marié avec Noëmi Noto
Enfants Sahe, Lea et Gael
Nationalité Italienne et Mexiquaine
Langues Espagnol, Français, italien et Anglais 100%

Études 2003-2006 Licence en:
"Arts Culinaire & Management de la
Restauration"
Institut Paul Bocuse, France
Diplôme en:
"Haute Gastronomie et produits de qualité"
Institut Paul Bocuse, France

2005-2006 Licence en:
"Management de l'Hotellerie et la restauration"
Institut Paul Bocuse, France
Université Lyon 3 Jean Moulins

Stages 2003 18 semaines
Restaurant "Hôtel Habita":
"Aura" Chef Lula Martin Del Campo Ciudad
de Mexico

2004 18 semaines
Restaurant Gastronómico Grand Hotel
"Saint Jean de Luz" Chef Nicolas Masse
Saint Jean de Luz, Francia
1 étoilé Michelin

2006 18 semaines
Restaurant "L'Astrance":
Chef Pascal Barbot et
Christophe Rouat
Paris, France
3 étoiles Michelin

18 semaines
Restaurant:
"Les Maisons de Bricourt"
Chef Olivier Roellinger
Cancale, France
3 étoiles Michelin

2007 4 semaines
Traiteur: "Victor Nava"
Chef Victor Nava
Mexico city

2007-2008 18 semaines
Restaurant: "El Poblet"
Chef Quique Dacosta
Dénia, España
3 étoiles Michelin

2008 12 semaines
Restaurant: "Cracco"
Chef Carlo Cracco
Milan, Italie
2 étoiles Michelin

4 semaines
Collaboration atelier Creative du
restaurant "El Poblet"
Chef Quique Dacosta
Dénia, Espagne



CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

CURRICULUM VITAE PROFESSIONNEL

14.11.2024 Chef Exécutif – “Quartier LODZE”,
Martigny, Suisse

Ouverture et direction culinaire
d'un pôle gastronomique
multi-concept.
Concepts créés:
Le Cercle Restaurant, Saucitèque,
Alphonse Café.
Création des concepts culinaires,
recrutement et formation des
équipes, design des cuisines
professionnelles, création des
menus et offres culinaires,
supervision de la production,
contrôle HACCP, gestion des
plannings, coordination des
équipes et services, fidélisation
clientèle, création d'événements,
communication et publications
sur les réseaux sociaux.

16.01.2026

Expérience de travail

- 2008-2011 Sous-Chef
Restaurant: “Oca”
Chef Vicente Torres
Mexico city
- 2012-2014 Chef Exécutive “Tec-emotion”
Cours de cuisine avec les produits de
Albert & Ferrán Adrià au Mexique
Consulting a restaurant
Gastronomique: création de menus,
création de plats, couts, formation et
organisation du personnel de service,
organisation de la cuisine.
- 2014-2018 Chef Exécutive
Restaurant “Áperi” cuisine gastronomique
San Miguel de Allende
www.aperi.mx
- 2016 Ouverture de “Jacinto 1930”
Restaurant de cuisine Mexicaine
Contemporaine
San Miguel de Allende
www.Jacinto1930.mx
- 2017 Ouverture Atelier du Pain “Panio”
San Miguel de Allende
Création de recettes et vente de produits
gastronomiques.
www.panio.mx
- 2018 Culinary Instructor & Head Chef – Les
Roches Crans-Montana (Suisse)
2018 – novembre 2024
Enseignement culinaire auprès d'étudiants
internationaux. Chef exécutif du restaurant
gastronomique de l'école. Création de
menus pédagogiques et gastronomiques,
transmission des techniques classiques
et contemporaines, encadrement et
évaluation des étudiants, gestion
opérationnelle.

Concours et Participations

- 2011 1er prix du concours:
“Prime Gourmet, El Reto”
Canal Televisa
- 2012 Madrid Fusión Mexico avec:
Oca Restaurante

Madrid Fusión Mexico
Chef Matteo Salas

Cour de cuisine sur programme
télévisé:
“Cocinando con Many Muñoz”
Canal Cadena Tres
- 2015 Programme télévisé:
“Top Chef” Mexico 1er Saisons
- Prix 2015 Vainqueur des Gourmet Awards de
Travel and Leisure México
“Meilleur nouveau Restaurant”
“Meilleur Restaurant d'Hotel”
- 2016 Vainqueur de
“Food and Travel Mexico”
“Meilleur restaurant nouveau avec
Jacinto 1930 du Mexique”
“Chef Révélation du Mexique 2016”
- 2017 Vainqueur des Gourmet Awards par
Travel and Leisure Mexico
“Meilleur restaurant Casual Dinning”



CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

FORMATION D'ÉQUIPES





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

CREATION D'ESPACES





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

CREATION D'ESPACES





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

TRADITION





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

TECNIQUES





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

RESPECT DU PRODUIT





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

SAVOIRE FAIRE





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

DÉTAILLES





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

SPONTANÉITÉ





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

LUDIQUE





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

SAISONS





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

NATUREL





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

MULTICULTURELLE





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

GOÛT AVANT TOUT





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

MEDIA

Chef Matteo Salas brings Mexican cuisine to New York City with Tequila Casa Dragones Joven

<https://vimeo.com/152770141>

ÁPERI, San Miguel de Allende

<https://vimeo.com/132437303>

<https://vimeo.com/236337449>

INSTAGRAM

[matteo_salas](https://www.instagram.com/matteo_salas)





CHEF | MATTEO SALAS BASSANI ANTIVARI

matteo_salas@hotmail.com ○ +41 76 414 96 92