

image not found or type unknown



Рестораторы – люди, превращающие свой ресторанный бизнес в своеобразный театр, где все продумано до мелочей, где во всем присутствует авторский стиль и вкус, своя концепция, непохожая на другие.

Ален Дюкасс (Alain Ducasse)

Биография:

Родился будущий великий шеф 13 сентября 1956 года в городе Кастель-Сарразэн, который находится на юге Франции. Он рос в семье крестьянина, на ферме. Увлечаться кулинарией начал с шестнадцати лет. Первоначально он трудился помощником повара, а точнее посудомойщиком, в ресторане Мишеля Герара, который находится в Сустоне. Затем работал у великого Роже Верже. В это время учился в специальной школе Ален Дюкасс. После окончания получил приглашение на работу в ресторан Les Pres d'Eugenie. После его карьера продолжилась в Moulin de Mougins. Там он многому научился, а также начал придумывать блюда, дополнять традиционные кушанья разными компонентами.

Ресторанный бизнес:

В начале 80-х годов стал главой ресторана La Terrasse (г. Жуан-ле-Пэн). Первые звезды Michelin повар Ален Дюкасс получил в 1984 году, трудясь в заведении под названием Juana. В 1987 г. ему предлагают создать ресторан Le Louis в Монте-Карло в отеле Hotel de Paris. С конца восьмидесятых Ален достаточно активно занимается развитием группы Alain Ducasse, для этого он по всему миру создает рестораны. В 1998 г. решается на создание группы заведений Spoon. В 2007-м в империю его ресторанов вошел и Le Jules Verne. Через два года он получает первую звезду Michelin.

Ален Дюкасс сейчас:

Сейчас Ален Дюкасс владеет более чем двадцатью ресторанами по всему миру. Интересно и то, что во всех этих заведениях он числится шеф-поваром, хотя в действительности там работают другие люди. Имя Ален Дюкасс - это некий бренд. Когда люди слышат про такого шефа, у них сразу возникают ассоциации об отличной кухне и обслуживании. Сейчас Ален - обладатель самой высокой

французской награды – ордена Почетного легиона. Скоро он планирует открыть свой ресторан и в России. Он уделил внимание Питеру, поэтому и его новое заведение должно находиться там. Название ресторана – Mix. Сейчас империя Ducasse, насчитывающая более 1500 профессионалов, включает в себя гостиницы, центр образовательный для поваров, рестораны, кафе по всему миру. Также есть специализированная школа Алена Дюкасса для всех желающих. В 2003 году был составлен список из ста самых влиятельных людей мира.

Единственным французом там был Ален Дюкасс.

Поль Бокюз (Paul Bocuse)

Биография:

Поль родился 11 февраля 1926 года во французском поселении Коллонж-о-Монд'Ор, недалеко от Леона, там же прошли первые годы его биографии. Потомки мальчика тоже были известными кулинарами, которые создали собственный ресторан. Однако в 1921 году его дедушка по отцовской линии решил продать заведение вместе с правом использования фамильного бренда. Глядя на отца, Бокюз хотел научиться этому ремеслу, поэтому с ранних лет много времени проводил на кухне, перенимая мастерство у старших в семье. Осваивать кулинарию он начал в ресторане Лиона в качестве помощника шеф-повара. Правда, талантливый кулинар Клод Маре, у которого юноша учился, долгое время не подпускал его к плите и максимум, что позволял сделать, так это сходить на рынок и закупить продукты. К этому делу Поль подходил ответственно, тщательно выбирал продукты, следил за их качеством и свежестью.

Личная жизнь:

Хотя Бокюз все время отдавал кулинарии, ему удалось построить счастливую личную жизнь. Причем мужчина не стал ограничиваться только одной женщиной: помимо официальной жены Реймонды Дюверт, у него было еще две любовницы. Супруга подарила ему дочь Франсуазу, а одна из любовниц — сына Жерома. В общей сложности у шеф-повара было двое детей. Сын продолжил дело отца и тоже стал известным во Франции шеф-поваром.

Ресторанный бизнес:

Поработав некоторое время в разных заведениях города, Бокюз решил, что теперь готов к работе в ресторане отца. Там он взялся за внесение новинок в меню, сам

готовил для посетителей и очень быстро добился того, чтобы это место получило дебютную звезду Мишлена, а сам удостоился звания «Лучший повар Франции». Еще одну мишленовскую звезду они с отцом получили спустя год, а третью по счету — в 1965-м. К тому времени мужчины уже накопили средства, чтобы снова стать владельцами фамильного бренда. В 1970-е годы мужчине ждал переворот, вместе с другими мастерами он стал основоположником «новой кухни», в основу которой легла идея о том, что французская кухня и некалорийные продукты отлично сочетаются. Акцент решили сделать на свежих сезонных овощах с минимальным использованием сыров, вина и соусов. Среди других его секретов — добавление лимонного сока, сливочного масла, специй и трав, а также чугунная посуда, которая помогает блюдам сохранить насыщенный вкус. Чтобы стимулировать молодых кулинаров развиваться, в 1987 году Поль основал конкурс «Золотой Бокюз», который проходит на международном уровне и стал самым престижным мероприятием в области высокой кухни. А еще через 2 года Бокюзу самому присудили звание шеф-повара столетия. Стоит отметить, что за свою карьеру ресторатор написал не одну книгу с рецептами, которые и сегодня есть на полках книжных магазинов.

Смерть:

Великий шеф-повар творил на кухне до последних дней. Известно, что Поль перенес 3 операции на сердце и одну на спинном мозге, с 2010 года страдал от болезни Паркинсона и остеоартрита. Все это сильно ослабило здоровье мужчины и в конечном счете стало причиной его смерти. Трагедия произошла в январе 2018-го в комнате, располагавшейся над фамильным рестораном Бокюзов

Аркадий Новиков

Биография:

Родился Аркадий Новиков 25 июля 1962 года в Москве, в обычной советской семье. Его отец работал на заводе им Орджоникидзе конструктором, мама воспитательницей детского сада. Ему еще не исполнилось и шести лет, когда его родители разошлись, поэтому основное воспитание он получил от мамы. Аркадий был обычным подростком, от сверстников отличался только тем, что много читал. Причем это увлечение полностью поглощало его свободное время. Даже в пятнадцатилетнем возрасте он зачитывался сказками, и абсолютно не собирался взрослеть. Аркадия никогда не тянуло на кухню, он даже не стремился научиться готовить, хотя всегда наблюдал. Первое образование Аркадий получил в

кулинарном училище, а затем пошел учиться в престижное высшее учебное заведение: на факультет экономики общественного питания в Академию народного хозяйства имени Георгия Плеханова. После учебы Новиков около пяти лет был поваром ресторана «Университетский» и «Гавана», а позднее возглавил кухню ресторана «Олимпийские огни». Еще большего административного опыта Аркадий набрался в московском заведении «Виктория» в Парке культуры имени Горького, а также в кафе «Hard Rock Cafe», которое принадлежало музыканту Стасу Намину.

Ресторанный бизнес:

А начинал он с небольшого заведения «Сирена», которое открыл в здании техникума. Это был очень выгодный проект, так как Аркадий не оплачивал аренду, а вместо этого за символическую плату кормил обедами студентов техникума. Дело быстро пошло в гору, и в 1994 году ресторатор открывает новое помещение – «Клуб Т». Затем были ресторан русской кухни «Царская охота», сеть трактиров «Елки-Палки» с демократическими ценами, элитные и респектабельные рестораны «Гранд-опера», «Vogue Cafe», «Галерея» и «Cantinetta Antinori». В 2006 году начала функционировать дочерняя компания Novikov Catering, главной сферой деятельности которой стали кейтеринговые услуги в люкс-сегменте. В этом же году Аркадий Новиков сумел пригласить на гастроли в Москву двух шефов мировой величины — Пьера Ганьера и Чарли Троттера, что также немало подняло рейтинг ресторатора. Практически ежегодно Новиков открывает несколько новых заведений питания, причем стиль и идея для каждого становятся уникальными и никогда не повторяются. В декабре 2015 года ресторатор открыл один из самых необычных своих заведений - ресторан «Сыроварня», отличающийся собственным сырным производством. Расположен ресторан на Бадаевском заводе. «Сыроварня» предлагает сырную дегустацию, но имеет и классическое меню, которое, впрочем, также наполнено содержащими сыры блюдами.

Телешоу:

Впервые лицом телепередачи Аркадий Новиков стал в 2005 году. Он вел реалити-шоу «Кандидат», в котором участники старались продемонстрировать свои организаторские способности и от эфира к эфиру проявляли креативность в качестве предпринимателей. Победитель шоу получил возможность попробовать себя на посту главы одного из новых ресторанов Новикова. В 2013 году на канале «СТС» стартовал новый проект «Мастер Шеф», а главным судьей и телеведущим стал ресторатор Аркадий Новиков. Между прочим, он активно участвует в написании сценария, разрабатывает сложные задания для участников телешоу, а

также составляет рецепты для начинающих поваров этой программы.

Аркадий Новиков сейчас:

Сейчас Аркадий Новиков, помимо непосредственно руководства своим ресторанным бизнесом, занимается еще и образовательной деятельностью. В середине 2016 года ресторатор открыл собственную кулинарную школу Chefshows by Novikov, в которой в сентябре 2017 года начался полный профессиональный поварской курс. Описание курса не дает сомневаться в его серьезности: учеба продлится девять месяцев, а в расписание студентов включены как теоретические лекции, так и практика в ресторанах и даже переводные экзамены между сегментами курса.

Андрей Деллос

Биография:

Он родился 29 декабря 1955 года в Москве. Учился школе № 12 наряду с детьми актеров и номенклатуры. Являясь человеком творческим, Деллос получил свое первое образование в Художественном училище памяти 1905 года. Однако на этом он не остановился, а отправился учиться на строительный факультет в МАДИ (Московский автомобильно-дорожный институт). Оказался он там не по своей воле, а по настоянию отца – профессора, заведующего кафедрой и архитектора. После того как Андрей окончил вышеупомянутый институт, он вовсе не жалел о времени, проведенном там. В будущем полученная профессия сослужила юноше добрую службу, поскольку некоторым образом она помогла ему в работе, когда Андрей уже занимался ресторанным делом. В компании Деллоса находится большое архитектурное бюро, занимающееся невероятно сложными проектами. Соответствующим образом это тесно перекликалось с его профессией, а значит, полученные им в институте знания оказались весьма кстати. Кроме вуза, он закончил курсы переводчиков ООН при Институте иностранного языка. Получение этого образования некоторым образом оказало влияние на его дальнейшую жизнь и на него самого. После курсов он устраивается на работу в Совэкспорткнигу и, находясь на посту заведующего одной из редакций, занимается выпуском словарей в издательстве «Русский язык». Уволившись оттуда, он начал общаться с организаторами галерей и писать картины. Кроме этого, в начале 80-х годов он работал гидом-переводчиком. К 1987 году он уже владел большим числом профессий – реставратор, переводчик-синхронист, строитель и художник.

Известные родственники:

Андрей Деллос имеет очень интересную родословную. Его прадед был французским кутюрье, который открыл несколько салонов в Москве и Санкт-Петербурге в начале прошлого века. У Деллоса покупали одежду тогда многие известные модники, например Куприн. Месье Деллос стал поставщиком ко двору императора, так как слыл великим мастером, демонстрировавшим из раза в раз в своих творениях элегантность покровов и умелую работу с различными экзотическими тканями. Также по словам бабушки ресторатора, в их роду был известный Витус Беринг. Отец же Андрея в годы войны возглавлял батальон французского движения Сопротивления. Он был удостоен множества медалей и является кавалером ордена Почетного Легиона.

Во Францию и обратно:

Переезд во Францию, который случился в 1989 году. Обратно в Россию волею судьбы ему придется вернуться в 1993-м. До этого времени он и предположить не мог, что когда-то будет ресторатором, ведь отношение у него к этой профессии поначалу было весьма скептическим. В 1993 году с Антоном Табаковым Деллос открывает клуб «Пилот», ставший первым шагом в его головокружительной карьере. До этого времени Андрей проживал во Франции и был успешным художником, на полотна которого был немалый спрос. Однажды он приехал на несколько дней из-за границы в Москву. Но по воле случая улететь обратно не смог, а все потому, что в эти дни его обворовали и он остался без денег и документов. По возвращении во Францию он должен был представлять персональную выставку, но об этом можно было забыть, ведь без документов он не имел возможности вылететь обратно. Андрей Деллос очень расстроился по этому поводу и пребывал в депрессии. На свое счастье в это непростое время он встретился со своим старым другом Антоном, который и предложил ему попробовать открыть клуб. Идея Деллосу понравилась, и они начали разрабатывать план действий. Обязанности поделили тогда следующим образом: Антон ищет помещение под клуб, а Андрей займется поиском финансов. В приобретении начального капитала им помог японский друг Деллоса, кроме этого, они выручили средства, заложив свои квартиры. Нашедшийся спонсор ранее приобретал у Андрея картины, являясь большим поклонником его творчества, соответственно, не отказал в помощи художнику.

Ресторанный бизнес:

Друзьям удалось воплотить проект в жизнь и результат был великолепным: на то время «Пилот» и «Сохо», соединенные общим коридором и являющие собой, по

сути, одно заведение, были единственным клубом в столице. Эти первые заведения сыграли решающую роль в судьбе Андрея Деллоса: в ежедневной круговерти новых бокалов, меню на банкеты и более выгодных поставщиков он понял, что именно этим он хочет заниматься. В 1996 году Андрей Деллос в партнерстве с Антоном Табаковым открывает филиал парижского «Посольства красоты» и ресторан «Бочка» – блестящий проект. Параллельно с ресторанами «Шинок» и открывшимся в 1998 году «Ле Дюком» в 1997 открыл двери для ценителей антиквариата и коллекционеров магазин «Бабушкин сундук»: большую роль в его появлении сыграла супруга Андрея Деллоса Евгения Метропольская, искусствовед и антиквар. В 2000-м году Андрей Деллос открыл первый ресторан в цепочке «Му-Му»: рестораны с качественным меню и достойным сервисом для людей с невысоким уровнем дохода: прилеплять к этим заведениям словосочетание «эконом-класс» как то не хочется.

2000 год, является неким стартом в претворении гастрономических проектов Андрея Деллоса. Образованная в 1992 году, компания «Maison Dellos» на июль 2019 года включает в себя 12 ресторанов в Москве, Париже и Дохе (Катар) 42 кафе цепочки «Му-Му», антикварную, ювелирную и цветочные галереи, две службы выездного обслуживания, службу доставки и департамент питания на бортах лайнеров. В 2013 году, нью-йоркский ресторан «Betony», принадлежавший тогда Андрею Деллосу, удостоился звезды Мишлен. Таким образом, А.К.Деллос стал первым и пока единственным российским ресторатором, отмеченным этой высокой наградой гостеприимства. В 2018 году, Андрей Константинович Деллос, вслед за своим отцом Константином, был награжден французским орденом, учрежденным Наполеоном, орденом Почетного Легиона в степени кавалер.

Список литературы:

1. <https://autogear.ru/article/220/490/alen-dyukass-biografiya-foto-retseptyi/>
2. <https://24smi.org/celebrity/119209-pol-bokiuz.html>
3. <https://24smi.org/celebrity/3067-arkadii-novikov.html>
4. <http://restoranoved.ru/experts/andrey-dellos/>
5. <https://fb-ru.turbopages.org/fb.ru/s/article/245126/andrey-dellos-biografiya-lichnaya-jizn-semya>