

Самые знаменитые шеф повара

Выполнила

Глухарева Юлия Андреевна

3 ТехБ

Ален Дюкас

Ален Дюкасс прошел путь от помощника на кухне одного из отелей в Бордо до шеф-повара. Он не только наиболее известный специалист по провансальской кухне, но и успешный ресторатор. Заведения этого шеф-повара находятся в Токио, Монако, Париже, Нью-Йорке, Бейруте, Санкт-Петербурге. Именно благодаря этому шеф-повару высокая кухня стала проще и понятнее людям, далеким от богемы.

Философия Алена Дюкасса – творчество, основанное на традициях. На сегодняшний день он является обладателем самой высокой французской награды – ордена Почетного легиона.



Поль Бокюз

Этот французский шеф-повар известен как основатель и бессменный руководитель кулинарного конкурса "Золотой Бокюз" и Общества высокой французской кулинарии. В основе философии его высокой кухни – натуральный вкус продуктов, свежесть всех ингредиентов, сочетание простоты и изящества в каждом блюде, отказ от соусов, изменяющих вкус продуктов.

Поль Бокюз производит вино на собственной винодельне, является владельцем ресторанов, выступает на телевидении, пишет книги, выступает с лекциями. Несколько десятилетий назад он был награжден орденом Почетного легиона за вклад во французскую гастрономию. Поль руководит Школой кулинарного искусства в Экулли, Институтом кулинарии и европейской ассоциацией кулинаров Euro Toques.



Гордон Рамзи

Сразу стоит отметить, что Гордон является самым известным и успешным шеф-поваром в Соединенных Штатах Америки и Великобритании. Кроме того, шотландец Гордон, во-первых, высокопрофессиональный кулинар, во-вторых, известный шоумен, который уже на протяжении многих лет выпускает несколько довольно-таки популярных шоу, связанных с кулинарией. На данный момент Гордон является владельцем известнейшей сети ресторанов Gordon Ramsay Holdings Limited. В состав такой «империи» входит ровно 10 ресторанов в Англии, а также 12 ресторанов и несколько пабов за ее пределами. По данным на 2015 год, общая стоимость корпорации Гордона составляет примерно 165 миллионов долларов.



Вольфганг Пак

Шеф-повар с австрийскими корнями стал известен благодаря своему нестандартному взгляду на рецептуру приготовления блюд. Ему принадлежит больше 20 ресторанов в США, Японии и Канаде, несколько кулинарных брендов, в том числе Cut, сеть фастфуда Wolfgang Puck Express. Его оригинальные бутерброды продаются во всех крупнейших аэропортах мира.

Славу ему принесла книга о французской кулинарии в американской кухне. Сегодня этот шеф-повар устраивает грандиозные ужины для кинопремьер, показов мод. Именно этот человек отвечает за кулинарные изыски, которые подаются гостям после вручения премии "Оскар". Он написал 6 книг о кулинарии, занимается производством полуфабрикатов и кухонного оборудования.



Константин Ивлев

Константин Ивлев – гуру ресторанного бизнеса и известный телеведущий. От его пытливого взгляда не ускользнёт ни одна важная деталь. Всё, что связано с вкусной, изысканной пищей, элегантной подачей блюд, он знает на «пять с плюсом». Работал в ресторане с 3-мя звездами мишлен.

Биография Константина Ивлева, по большей части, связана с Москвой. Здесь он родился и проживал с 12 лет. Раннее детство будущий шеф-повар провел за границей. Блюда от Константина Ивлева можно попробовать в ресторане Wicked (он является его совладельцем и главным кулинаром). Также поклонники могут наблюдать за развитием событий на экране ТВ, на котором выходят различные шоу с Константином Ивлевым («На ножах», «Спросите повара»).



Хестон Блюменталь

Хестон Блюменталь стал известен благодаря своему пристрастию к молекулярной кухне. Среди наиболее известных его блюд – грудка голубя с панчетой, мороженое с беконом и яйцом, желе из лаванды, устриц и маракуйи, каша из улиток. Хестон – владелец и шеф британского ресторана The Fat Duck. Это место было названо 10 лет назад лучшим рестораном в мире и продолжает держать марку, а 3 мишленовские звезды – самое лучшее тому доказательство.

Блюменталь снял цикл программ для канала Discovery о науке и кулинарии, написал бестселлер "Наука кулинарии" и продолжает удивлять всех как шеф-повар.



Джейми Оливер

Этот британский ресторатор, шеф-повар, шоумен известен еще и как "голый повар". Именно под таким названием вышла его первая телевизионная программа и одна из первых его книг о здоровом и вкусном питании. Джейми - известный борец за здоровье нации, считающий, что оно начинается именно с кулинарных предпочтений британцев. Книги, телевизионные программы, выступления по странам мира – это огромный вклад Джейми в мировую философию полезной еды. Передачи, которые ведет этот повар, транслируются больше чем в 40 странах мира. Он – почетный стипендиат и член Королевского колледжа врачей по направлению борьбы с детским ожирением и пропаганды здорового питания. У Джейми контракт со спортивным клубом "Манчестер Сити", согласно которому он отвечает за всю еду на стадионе Этихад.

