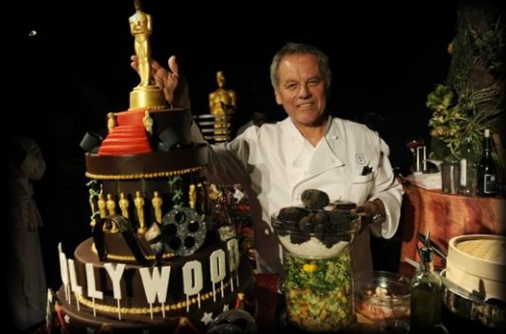


Семь самых известных поваров мира



Гордон Рамзи

Автор и ведущий известных кулинарных программ "Адская кухня", "Мастер-шеф", "Точка кипения", "Кошмары на кухне Рамзи". Помимо телевизионной карьеры Рамзи является владельцем 10 ресторанов и 3 баров в Англии, 12 ресторанов в других странах. Первый ресторан этого повара - *Gordon Ramsay at Royal Hospital Road* - получил 3 мишленовские звезды через 3 года после своего открытия. Другое детище – ресторан *Rétrus* - удостоился 1-й звезды через год после начала работы.

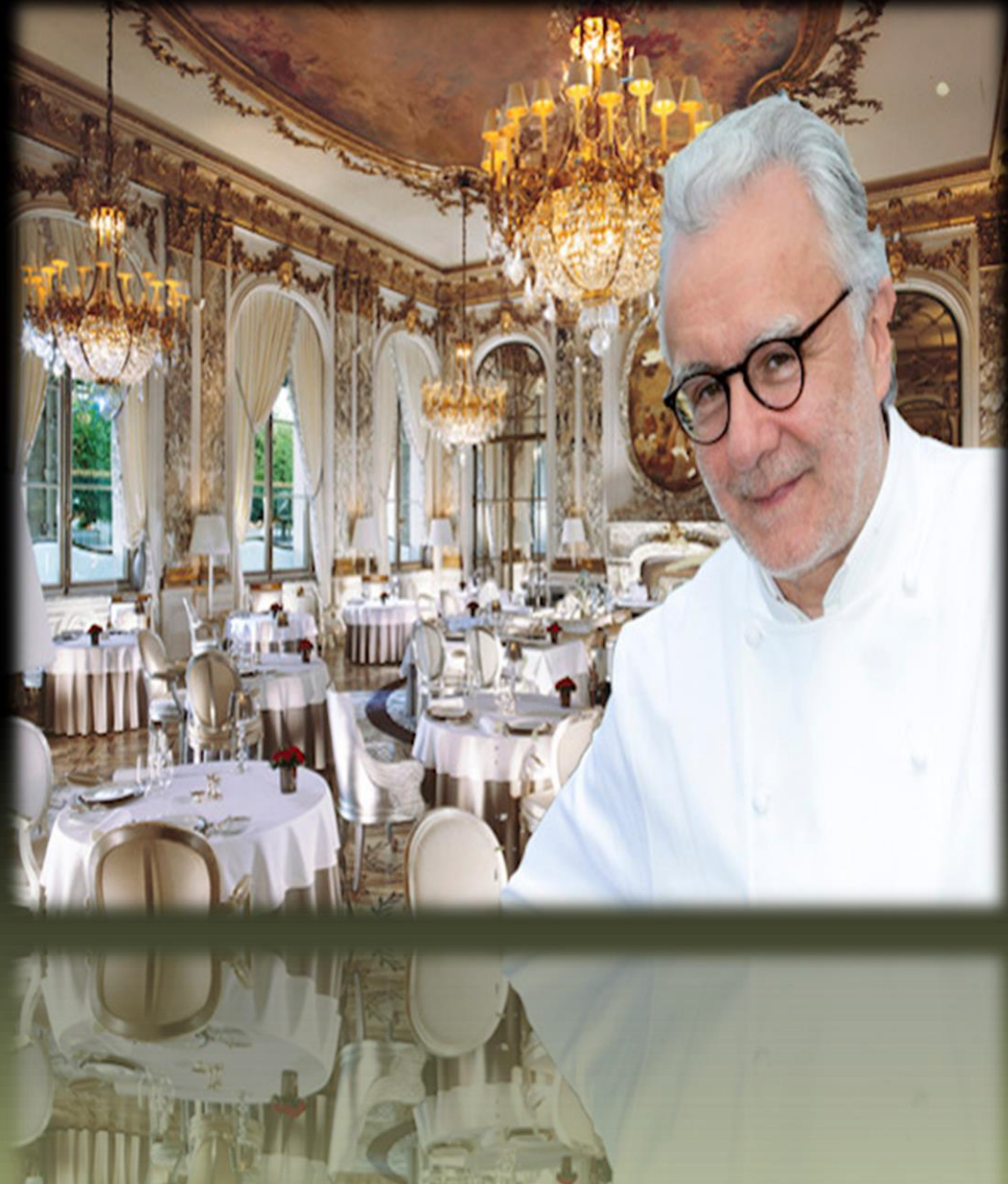
Также Гордон Рамзи написал не одну книгу. Все они стали бестселлерами в разных странах мира. На русском языке можно почитать книги "Мировая кухня", "Здоровый аппетит", "Семейный обед в воскресенье".



Ален Дюкасс

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.



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.



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.



Нобуюки Нобу Мацухиса

Этот повар известен как апологет фьюжн-кухни. Он в своих блюдах удивительно сочетает классические японские мотивы и ингредиенты из перуанской и аргентинской кухонь. Шеф работал в Японии, Перу, Аргентине и до сих пор применяет весь полученный опыт, работая шефом в Лос-Анджелесе. Открыв свой первый ресторан *Mutsuhisa*, Нобуюки почти сразу же попал в десятку лучших шеф-поваров страны. Сегодня все критики и ценители высокой кулинарии считают, что этот повар создает блюда, которым по стилю нет равных.

Его сеть ресторанов *Nobu*, открытая вместе с Робертом Де Ниро, насчитывает 17 ресторанов по всему миру. В них с удовольствием приходят знаменитости, делая эти заведения еще более популярными. Нобу написал 2 книги и даже снялся в нескольких фильмах.



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.



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.

