



Вильям Лаберти родился в 1971 году. Кулинарное образование получил в Италии. В начале своей карьеры работал в ресторанах Алена Сендеранса и Стефано Каваллини.

В 1996 году Лаберти переехал в Москву.

Здесь началось его активное сотрудничество с Аркадием Новиковым, в частности, совместными усилиями был открыт ресторан «Пирамида» и разработана концептуальная идея и её реализация кухни ресторана «Гранд-Опера». В 2004 году под руководством Вильяма Лаберти был организован прием Алена Дюкасса, приехавшего в российскую столицу с презентацией кухни «Spoon».

В 2004 году Лаберти был приглашен занять должность шеф-повара ресторана «Галерея». Выступал шефом-консультантом ресторана «Café de Fauchon» в столичном гастрономическом бутике «Fauchon».

За годы жизни и работы в России Вильям Лаберти сумел не только внести значительный вклад в развитие ресторанного бизнеса, но и вырастил достойных себе последователей, среди которых такие имена, как Наталья Травкина, Дмитрий Казыра, Татьяна Блоцкая и Егор Конин.

В основе кулинарной философии Вильяма Лаберти лежит три основных критерия – польза, вкус и легкость, а творческое кредо состоит в органичном и смелом сочетании французской, итальянской и русской кухонь. Что касается традиций и экспериментов, то в своей работе Вильям Лаберти остается приверженцем простоты итальянской кухни, при этом постоянно генерируя новые смелые идеи.

В ресторане «Галерея» представлены хиты европейской кухни, приготовленные с минимальной термической обработкой и лаконичные в оформлении. Предпочтение отдается натуральным продуктам с невысокой калорийностью. Но русские пельмени, окрошка и голубцы здесь пользуются не меньшей популярностью. По мнению Вильяма Ламберти, русская кухня способна давать человеку ощущение уюта и покоя, и в этом ее непреходящая ценность.