Александр Деревянко

Автор: Administrator
21.11.2010 00:00 -

С 2006 года Александр Деревянко является шеф-поваром ресторана «Next Door». До этого прошёл длинный путь освоения всех тонкостей кулинарного искусства – по окончании школы стал учеником повара в ресторане «Зимний сад» гостиницы «Москва».

После был шеф-поваром в гостинице «Пульман», где осваивал азы французской кухни. А в 1996 году пришёл в клуб-ресторан «Клуб-Т», который только что открылся. Здесь под чутким руководством французского кулинара Патриса Терижоля Александр Деревянко изучал новые технологии, узнал большое количество авторских рецептов, научился организовывать производство, подбирать персонал. В 2000 году он стал шеф-поваром ресторана «Клуб-Т», а после того как «Клуб-Т» превратился в ресторан « China Club » - шеф-поваром « China Club ».

Основной базой блюд Александра является французская кухня. Также он готовит блюда итальянской кухни и использует продукты азиатской кухни.