



Анатолий Комм – яркая фигура в ресторанном бизнесе. Его послужной список не ограничивается работой шеф-поваром, в его биографии много интересных страниц. Родился Анатолий в Москве в 1967 году. В институте изучал геофизику.

Работал в фэшн-индустрии, в компьютерном бизнесе. Открывал в столице модные бутики. Был телеведущим. Много путешествовал. Свое хобби готовить превратил в профессию. Ресторатор. Комм – основоположник «молекулярной кухни» в Москве. Его ресторан «Варвары» стал легендой за короткое время, здесь блюда русской кухни подаются в «молекулярном» стиле. Шеф-повар и совладелец ряда ресторанов в Москве. Обладатель нескольких ресторанных премий «Лавровый лист». Постоянный участник Международных Гастрономических конгрессов. Признан одним из ста лучших поваров мира. Первый ресторатор и шеф-повар в России, чей проект «Женевский ресторан» был упомянут в престижном Красном гиде «Мишлен».