



Андрей Махов – шеф-повар прославленного ресторана «Пушкинъ». Работает поваром с 16 лет, его кулинарный стаж уже более 25 лет. В 80-е сначала работал на комбинате питания МГК КПСС, после в кооперативных кафе. В 91-м рядовым поваром пришёл в гостиницу «Метрополь», дослужился до шефа. А в 1999 году возглавил кухню ресторана «Кафе Пушкинъ». За это время он овладел техникой приготовления блюд различных кухонь – был на стажировке в Монако, Англии, Италии, Бельгии, Австрии, Швейцарии, Германии. Андрей виртуозно готовит блюда французской и средиземноморской кухонь, однако, его кредо – это популяризация русской кухни во всём мире. Андрей Махов организовывал и проводил фестивали русской кухни в Швейцарии, Монако, Англии. Андрей – член Российской гильдии шеф-поваров. Неоднократно побеждал на российских и международных кулинарных соревнованиях. Является автором книги о кулинарном творчестве «Классика современной кухни».