



Константин Балаханов – кулинар с большим опытом. Его имя узнаваемо. Он ставил кухню многим заведениям, его часто приглашают для работы шеф-поваром на первых этапах развития ресторана – открытия, создания меню, набора персонала. За плечами Константина Балаханова опыт работы в таких ресторанах как «Rose pub», «Bistro le France», «Goodwin», «Эль Торо», «Зов Ильича», «Галерея», «Витраж», «Veritas» и других. Константин проходил стажировку во Франции, на Мальдивских островах обучал поваров пятизвёздочного французского отеля «Коко Палм Рисорт». Константин Балаханов основал кулинарный центр «Живая кухня», которым и руководит. «Живая кухня» - это своеобразное объединение шеф-поваров Питера, здесь проводится обучение молодых поваров, оказывается помощь при трудоустройстве. Балаханов участвовал в многочисленных кулинарных конкурсах, где многократно становился призёром. Сфера его кулинарных интересов простирается от французской до техасско-мексиканской кухни.