



Канадец. Шеф-повар ресторана «Тритон». Его общий стаж работы около 17 лет. Имеет квалификацию – мастер-повар, это высшая степень Мастерства. Окончил институт в родном городе Калгари, где получил диплом повара. Далее были стажировка и курсы повышения мастерства в отелях и ресторанах класса «люкс» в Канаде и России. Участвовал во всевозможных кулинарных конкурсах, где часто завоёвывал призовые медали. Некоторое время проработал в Индии и Саудовской Аравии, где почерпнул секреты приготовления блюд средиземноморской, индийской и азиатской кухонь. С 2006 года работает в Санкт-Петербурге. Предпочитает европейскую, японскую и индийскую кухни, однако любит экспериментировать, экспериментальная кухня – его конёк. Он всегда в поиске кулинарной гармонии. Его основное правило – не позволить потеряться истории блюда под маской гарниров и соусов.