Автор: Administrator
23.06.2011 15:16 - Обновлено 23.06.2011 15:20



Дмитрий Каневский – уроженец Москвы. Кулинарное искусство увлекало его с детства. Кружок поваров – основное увлечение в школьные годы. Поэтому к моменту окончания школы Дмитрий уже твёрдо определился с будущей профессией.

1975 г. – год поступления в техникум г. Москвы по профилю общественного питания со специализацией техник-технолог. Из техникума был призван в армию, служил в качестве повара, после демобилизации закончил техникум. Гостиница «Университетская», столовая – стартовая позиция его карьеры. Позже, работая в МИДе, провёл много командировочного времени в Азии (юго-восток).

В 1990-е годы для Дмитрия открыли двери во второй московский частный ресторан «Якиманка», а позже и в ресторане «Карина», в котором он работал как шеф-повар.

В период 1995-1998 гг. – шеф-повар ресторана «Красная площадь» (Барселона).

1998 год – ресторан «Царская охота», где и работает по настоящее время.

Русская кухня выигрывает перед другими кухнями мира домашними заготовками и кашами – это по мнению Дмитрия Каневского является изюминкой в русской кухне. А всевозможные компоты, консервированные овощи и фрукты, джемы, варенья – вообще гордость русской нации. Самое главное в работе для Дмитрия – это посетитель, именно на него ориентирована вся работа ресторана.