Адриан Кетглас

Автор: Administrator
06.01.2012 00:00



Поварская карьера Адриана Кетгласа началась с того момента, когда он, будучи 18-летним парнем, открыл бар на Майорке. Правда, к кухне он тогда никакого отношения не имел. Но его поваром была прекрасная женщина, у которой были проблемы с сердцем, и которая не могла готовить постоянно. Она то и надоумила Адриана, чтобы он, если хочет заниматься ресторанным бизнесом, обязательно учился готовить. И он решил учиться.

Получив диплом школы Marie-Blanche de Broglie в Париже, он в 1992 году уехал в Лондон, где начал работать с шеф-поваром Марко Пьером Уайтом в ресторане Quo Vadis. Заведение отличалось очень хорошей системой и классической кухней, но Адриан Кетглас очень хотел вернуться к лучшему повару на Майорке Марку Фошу, у которого, к сожалению, не было мест. И только в 1998 году Марк Фош позвал к себе Кетгласа.

У него он учился философии гастрономии. И через 2 года у него же стал шеф-поваром. Они получили звезду Michelin, а в 2005 году приехали в Россию, где устроились на работу в ресторан «Чипполино». Но со временем в одном ресторане им стало тесно, и они разошлись.

В 2009 году у Адриана Кетгласа началось сотрудничество с Doce Uvas, а немногим позже он начал курировать кухню Grand Cru. Сейчас он старается делать простую и честную еду. По словам Кетгласа, люди должны платить только за еду, но не за интерьер.