Айзек Корреа

Автор: Administrator
13.01.2012 00:00

Айзек Корреа вырос в большой семье, проживающей в Нью-Йорке. С раннего детства его окружала еда, а сам он начал готовить с 6-летнего возраста. Сначала только для семьи, а затем, чтобы заработать деньги. Первым местом, где Айзек Корреа начал работать, было заведение La PrimaDonna, где он делал пиццу. Его не интересовало ни то, какая там была кухня, никак и что там происходило. Сначала просто были нужны деньги. Но, проработав там полгода, Айзек начал понимать, что хочет в горячий цех, на настоящую кухню. Поэтому вместе с шефом этого ресторана они перешли в Manhattan Market, а спустя время - в Chez Louis. В это время Айзек Корреа постоянно учился, как обращаться с различными продуктами, мясом, рыбой. Кроме того, он закончил в Нью-Йорке кулинарную школу, сменил кучу ресторанов, задерживаясь в каждом не более года. Для него это было как своеобразное внутреннее правило. Кроме того подрабатывал диджеем, и в кейтеринговых компаниях.

Но никогда не планировал переезжать в Россию. Но в 1994 году, когда Айзек Корреа работал у шеф-повара Боба Стерна и того компания «Росинтер» позвала в Москву, то он заявил, что поедет только в паре с Айзеком.

В то время в Москве было немного заведений. Корреа начал работать в кафе «Артистико». По его собственным словам, было нелегко, и даже появлялась мысль уехать обратно. Но это не позволило сделать внутреннее правило - отработать на одном месте как минимум один год. В «Артистико» свой год Айзек Корреа отработал, но из России не уехал. Он перешел в «Санта-Фе» — ресторан мексиканской кухни. После этого был «Улей», Friday’s, и, наконец, Correa’s. Айзек утверждает, что для него было довольно странно и необычно давать ресторану свое имя, но все другие предложенные названия «были такие ужасные». Сейчас Айзек Корреа решил начать все сначала. Он ушел из Correa’s, решив открыть свою собственную кухню.