



Ресторан «Цифры» находится в столичном дизайн-отеле Mamaison Pokrovka Suite Hotel. Новым шеф-поваром этого изысканного ресторана стал молодой амбициозный профессионал Александр Кутепов – член правления Межрегиональной Ассоциации Кулинаров России, почетный член Московской Ассоциации кулинаров, золотой призер многих конкурсов.

Александр родился в Москве 6 марта 1979 года.

С ранних лет он начал проявлять любовь и неподдельный интерес к кулинарному искусству. Будущий шеф-повар, играя с девочками в «кухню»,

всегда выступал в роли заведующего производством. Позднее Александр свое увлечение перенес во взрослую жизнь, и после окончания школы поступил в кулинарный техникум. Получив красный диплом, он поступил в Московский государственный университет пищевых производств.

В 1995 году Кутепов занимался организацией бортового питания в аэропорту «Шереметьево-2». Здесь он проработал 4 года, и за это время прошел путь от повара холодного цеха до руководителя службы холодного питания по обслуживанию пассажиров 1-го класса международных рейсов и иностранных авиакомпаний. В 2000 году Александра пригласила гостиничная сеть Marriott, и он уехал Катар.

В этой стране он работал помощником шеф-повара в одном из 5-звездочных отелей цепочки

Doha Marriott Gulf Hotel.

Александр в этом отеле отвечал за приготовление и разработку меню для членов королевской семьи и VIP гостей отеля, и участвовал в организации и обслуживании Исламской конференции Доха-2000.

Здесь он приобрел ценнейший кулинарный опыт.

Устав от изнывающей жары, и соскучившись по Родине, Александр возвратился в Москву, и стал работать в сети Marriott. Вначале работал старшим поваром в Marriott Royal Aurora Hotel, а потом руководил кухней в Marriott Tverskaya Hotel. В 2007 году Александра пригласили на должность шеф-повара в бутик-отель Golden Apple, в котором он дважды составлял авторское меню, отличающееся оригинальной презентацией и подачей блюд. Шеф-повар декорировал буфет в концепции и в стиле ресторана, и периодически доставлял удовольствие гостям тематическими сезонными предложениями.

Кулинарная философия:

Александр любит удивлять нестандартным подходом, и при этом оставлять дань традициям. По мнению Александра, главное достоинство любого блюда заключается в дизайнерской подаче, утонченном вкусе и хорошо подобранном сочетании продуктов.

Александр

отдает предпочтение классической европейской кухне, пропитанной средиземноморскими мотивами, которую оценят как поклонники креативной авторской кухни, так и любители традиционной гастрономии.

В ресторане «Цифры» Александр планирует создать новое авторское меню, которое будет более «интернациональным», и привлечет,

как гостей отеля из разных стран мира, так и искушенную московскую публику. Также он планирует обновить меню бизнес-ланчей и шведского стола.