



Юрий Рожков начал постигать азы поварского искусства в профтехучилище №19, расположенном на Тимирязевской улице города Москвы. Старт его карьеры пришелся на период перестройки, когда в столице стали появляться иностранные пайщики и совладельцы гостиниц, отелей. Параллельно с ними сюда стали приезжать иноземные специалисты в области кулинарии и гастрономии. Поскольку работать заведениях, под их руководством считалось модным и престижным, то Юрий постарался начать свой трудовой путь именно в таком месте, что у него с успехом получилось. Его первая работа была в отеле с названием Пульман-Ирис, после чего он перешел в Палас-отель, именуемый ныне Шератоном, где сумел, начав с уровня помощника повара, стать в итоге шеф-поваром.

Этот высокий в его профессии статус открыл перед ним новые возможности. Рожкова стали приглашать на работу в различные рестораны Москвы. Вскоре он становится шеф-поваром в царстве гастрономии Ностальжи, а потом совершенствует своё искусство в Ле Колон, также оказывая помощь в улучшении работы еще одного заведения с названием Репортер. Все эти перемены, происходившие в жизни Юрия, лишь подстёгивали его интерес к любимому делу. Ведь теперь к его мнению прислушивались намного больше, чем раньше, он мог сам придумывать новые блюда, формировать меню. А, кроме того, у него появился список проверенных фирм-поставщиков, чья качественная продукция соответствовала запросам Рожкова. Во времена перестройки это было очень важно, так как, тогда наблюдались серьезные сложности с поставками продуктов, тем более, высококачественных, соответствующих уровню элитных московских ресторанов. Это потом ситуация заметно улучшилась, однако в провинции, по мнению Юрия, всё и сейчас не очень хорошо, что, в общем, не так уж удивительно, учитывая отсутствие в таких регионах достаточного спроса на изысканные блюда, а также на заведения, способные их приготовить и подать.

Возвращаясь к карьере Рожкова, заметим, что сейчас он работает в Vogue Cafe. Надо сказать, что, несмотря на утонченный статус этого места, Юрий не стесняется включать в его меню столь знакомые всем пункты, как, например, стакан кефира, или бутерброд, приготовленный с использованием Докторской колбасы, также, как и гречку с добавлением грибов. Периодически шеф-повар устраивает эксперименты, предлагая посетителям новые варианты блюд, часто имеющих такие образные названия, как «Лето» или «Весна», или вариант с наименованием «Тепло». Для Юрия важно проверять и изучать вкусы и потребности своих клиентов, как и стараться их удивлять чем-то новым и необычным. Те из новомодных яств, которые приходится по нраву посетителям Vogue Cafe, в итоге приобретают статус постоянных. Хотя, надо сказать, что их оказывается всего около 10% от общего числа, всех предпринимаемых Рожковым экспериментальных вариаций на тему гурманского, пищевого удивления окружающих.

В общем, Юрий постоянно пребывает в поиске новых рецептов, в чем он немало преуспел, став первым российским шеф-поваром в ресторанах, где до этого руководили только иностранцы, как и первым чемпионом в области кулинарного искусства столицы.