Автор: Administrator
23.08.2013 00:00 - Обновлено 28.08.2013 11:46

Легендарного французского шеф-повара Алена Дюкасса можно назвать счастливчиком в жизни. Он уже в 28 лет получил первые награды от Мишлен, и только он один выжил в авиакатастрофе. В настоящее время Дюкасс по версии «Форбс» входит в число самых влиятельных людей мира, и по всему миру он открыл два десятка ресторанов. Однако, все это «везение» стоило ему большого труда. Ален Дюкасс родился в 1956 году в городке Кастель-Сарразэн, расположенном на юге Франции. Вначале Ален работал посудомойщиком в ресторане Pavillon Landais. Затем после окончания кулинарной школы в Бордо он стал работать в ресторане Les Pres d'Eugenie у известного повара Мишеля Герара.

Дюкас как-то признался, что добиваться карьерного роста он стал не из-за тщеславия, а из-за лени. Он сказал, что кухня внизу настолько сложна, что проще преодолеть различные трудности и стать шеф-поваром, чем все время пахать подмастерьем. В 1984 году Дюкасс летел на небольшом самолете из Сен-Тропе в Куршевель и попал в авиакатастрофу. Из шести пассажиров, он только один остался живой. Ему пришлось пережить тринадцать операций, и в течение нескольких лет Ален не мог двигаться. Но, Дюкасс горел желанием покорить кулинарный Олимп, и поэтому изо всех сил боролся за свое здоровье. В 1987 году Дюкассу предложили открыть в Монте-Карло гастрономический ресторан Le Louis XV в известнейшем Hotel de Paris. Через три года этот ресторан уже получил высочайшие награды – три мишленовские звезды. Затем Дюкасс начал создавать рестораны Alain Ducasse по всему миру, а потом и рестораны группы Spoon («Ложка»), в которых меню основывается на принципах аутентичности и современности.

Свой первый ресторан в Санкт-Петербурге Дюкасс открыл в 2011 году в отеле W. С помощью этого ресторана ему удалось разрешить извечный спор между рестораторами и кулинарами: «российские продукты представляют ли собой гастрономическую

ценность, и можно ли из них готовить изысканные блюда?». Оказалось, что, да, еще и как! Всемирно известный повар сказал, что все блюда в ресторане Mix готовятся, в основном, из местных продуктов, кроме тех, которых нет в России.