



Цели Академии
Преподавательский состав
Информация о партнерах
Поварское искусство
Кондитерское искусство
Академические курсы
Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Об Академии | Наши Курсы | Фотогалерея | Контакты



Томас Мюллер — директор гастрономического факультета, главный шеф-повар МАГ.

Томас Мюллер — член Национальной Французской Академии Кухни и Швейцарской Ассоциации Гастрономии. Профессиональное образование получил в Швейцарии. Профессиональную карьеру начал в 1981 году в ресторане отеля Le Reserve (5 звезд, Швейцария). Работал на кухнях известных ресторанов и гостиничных сетей в Тайланде, Малайзии, на Филиппинах, в Китае и США, открывал рестораны в Греции, ставил кухню ряда ресторанов Японии, Тайваня и Саудовской Аравии. Преподавал в Институте отельеров (Cesar Rits) в Швейцарии, вел семинары в Международной школе

Новости

13 июня Международной Академии Гастрономии начинаются занятия на факультете

Вас появилась возможность пройти курс повышения квалификации за 3 дня...

Международная Академия Гастрономии примет участие в конференции «Ресторанный бизнес»...

Международная Академия Гастрономии (Москва) совместно с Высшей Международной Школой Кондитерского Искусства (Иссанжо, Франция) проведут с 19 по 23 июня семинар: «Современное кондитерское мастерство»...

Международная Академия

отельеров (Y.M.C.A.)

Дипломы Томаса Мюллера



Гастрономии приняла участие в IV Международном кулинарном салоне «Мир Ресторана»...

>> 13 декабря 2005 года состоялась торжественная церемония открытия Международной Академии гастрономии (МАГ)...

Высшая Национальная Академия Кондитерского искусства подписала соглашение о сотрудничестве с Международной Академией гастрономии...

Реклама



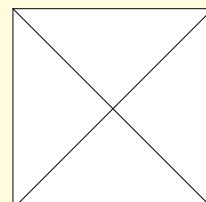
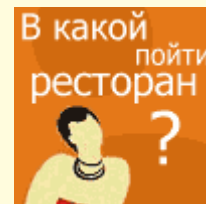
Зарубежная пресса о Томасе Мюллере

Женева, сентябрь

Награда ресторана «Четыре сезона» и реконструкция конференц-залы

У отеля «Ле Ворвик» большие шансы на успех!

Отель «Ле Ворвик» в Женеве празднует сразу два юбилея в этом месяце. Прежде всего идет речь о престижной в гастрономии Золотой награде присужденной французской ассоциацией «Престиж в искусстве и культуре шеф-повару Томасу Мюллеру» который гармонично соединил различные кухни в ресторане «Четыре сезона». Далее «Ле Ворвик» торжественно открывает свои полностью реконструированные залы и новый бизнес



Гастрономический из
сердечный прием и т
атмосфера заработал
«Четыре сезона» отеля
«Ле Ворвик» престижную
в гастрономии Золотую медаль.
Эту награду присудила
французская ассоциация
«Престиж в искусстве
и культуре».

Под фразой «Восток встречает
Запад» подразумевается
успешное сочетание классической
французской кухни и пикантность
Азии. Отныне названный
«спаянной кухней», этот союз
двух культур положен на музыку
молодого шеф-повара азиатского
происхождения Томаса Мюллера.
Этот виртуоз потчует своих гостей
такими блюдами, как, например,
«хрустальный омар под тайской
мелиссой». Блюда не только
ласкают язык, но и радуют глаз,
благодаря гармоничному
оформлению. В просторном
ресторане, открытом для всех
и каждого, клиенты могут просто
отдохнуть.

Французская ассоциация
«Престиж в искусстве и культуре»
вот уже 31 год награждают
рестораны, в которых умело
сочетаются шарм интерьера,
теплый прием и гастрономические
изыски. Первым лауреатом этой
награды был не кто иной, как
Ален Дюкасс, всемирно известный
своей репутацией.



**Гаэль Машрзак —
преподаватель
кондитерских курсов МАГ.**

Гаэль Машрзак родился в г. Альгранж, Франция.
С 1991 по 1993 г. прошел курс Кулинарных технологий и получил степень бакалавра в «Lycée Hôtelier Raymond Mondon» (г. Мец, Франция).
С 1994 по 1995 г. учился в Высшей школе гастрономической кулинарии, «Lycée Hôtelier Raymond Mondon» (г. Мец, Франция).
С 1995 по 1996 г. — Кондитер-ассистент отеля «Inn Side» (в т.ч. участие в организации и открытии) под руководством шеф-повара Патрика Вернев («Maître Cuisinier of Belgium», г. Люксембург).
С 1996 по 1997 г. — Кондитер ресторана «La Fourchette a Droite» (г. Люксембург).
В 1999 году — кондитер ресторана «La Mer» (г. Ажаксьо, Франция), шеф-повар — г-н Антуан Кадину, 1 звезда гида Мишлен.
С 2000 по 2005 г. — су-шеф и кондитер отеля «La Bastide St Antoine» (г. Грасс, Франция) в сотрудничестве с шеф-поваром г-ном Жаком Шибуа, 2 звезды гида Мишлен; су-шеф и кондитер отеля «Negresco» (г. Ницца, Франция) в сотрудничестве с шеф-поваром г-ном Аленом Лорка, 2 звезды гида Мишлен; шеф-кондитер отеля «Negresco» (г. Ницца, Франция) в сотрудничестве с шеф-поваром г-ном Мишелем дель Бюрго, 3 звезды гида Мишлен; шеф-кондитер и консультант ресторана «Le Duc», «Кафе Пушкин» и др. ресторанов г-на А. Делоса, в сотрудничестве с шеф-поваром г-ном Мишелем дель Бюрго (г. Москва).
В настоящее время является преподавателем кондитерского отделения в Международной Академии Гастрономии (г. Москва).



**Ирина Гришина —
преподаватель.**

12.2004-05.2006 Шеф-повар р-на
«ГлавПивТорг»
09.2002-12.2004 Шеф-повар р-на
«ГОА»
01.2002-09.2002 Шеф-повар р-на
«РЕПОРТЕР»
06.1999-01.2002 Су-шеф р-на
«Кафе Пушкинь»
07.1998-06.1999 Бригадир
поваров р-на «Ле Дюк»
06.1996-06.1998 Бригадир
поваров р-на «Брассери
дю Солей»

Французская кухня
Русская кухня
Пивная кухня
Стиль фьюжн
Авторская кухня

2005 г. — Золотой призер
конкурса ресторанных и барных
меню «Прайс-Арт» г. Москва
2004 г. — Участник открытого
чемпионата России по поварскому
искусству «Мир Ресторана» г.
Москва
2002 г. — Победитель
полуфинала Международного
конкурса поваров Высокой
Французской кухни «Золотой
Бокюз» г.Москва
Участие в телевизионных
кулинарных передачах — 10 раз
Рекомендательное письмо
и письмо с выражением
благодарности из ресторана
«Кафе Пушкинь»





**Бенуа Лувиньи —
преподаватель ENSP и
кондитерских курсов МАГ.**

Прошел пятилетний курс обучения в Школе Оtelierов в Сомюре.

Работал кондитером в фешенебельных отелях Парижа, ставил работу филиалов сети шоколадных бутиков Пьера Марколини (Бельгия) во Франции, США и Японии.



**Лоик Брет —
преподаватель ENSP и
кондитерских курсов МАГ.**

Кондитерскому искусству обучался у двух мэтров французской гастрономии — Патрика Шевалло и Паскаля Каффе. В ENSP проводит курсы по работе с шоколадом, сахаром, изготовлению сорбетов и мороженого.

