



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 отельеров (Y.M.C.A.) в Токио.

### Дипломы Томаса Мюллера



### Зарубежная пресса о Томасе Мюллере

Женева, сентябрь 2001 г.

### Новости

>> С 13 июня в Международной Академии Гастрономии начинаются занятия на факультете Управления...

>> У Вас появилась возможность пройти курс повышения квалификации 30 часов за 3 дня...

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

>> Международная Академия Гастрономии (Москва) совместно с Высшей Национальной Школой Кондитерского Искусства (ENSP) (Иссанжо, Франция) приглашают с 19 по 23 июня на курс: «Современное кондитерское мастерство»...

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

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

>> Высшая Национальная Школа Кондитерского Искусства подписала соглашение о сотрудничестве с Международной Академией Гастрономии...

### Реклама

Награда ресторана «Четыре сезона»  
и реконструированные конференц-залы

У отеля «Ле Ворвик» есть все шансы на успех!

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

Гастрономический изыск, сердечный прием и теплая атмосфера заработали ресторану «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 «спянной 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).

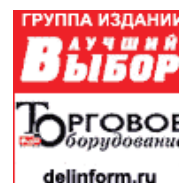
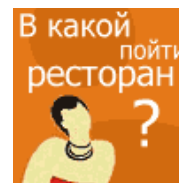
С 1994 по 1995 г. учился в Высшей школе гастрономической кулинарии, «Lycée Hôtelier Raymond Mondon» (г. Мец, Франция).

С 1995 по 1996 г. — Кондитер-ассистент отеля «Inn Side» (в т.ч. участие в организации и открытии) под руководством шеф-повара Патрика Вернев («Maitre 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 Лувињи — преподаватель ENSP**



### **и кондитерских курсов МАГ.**

Прошел пятилетний курс обучения в Школе Отельеров 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.

