

LE GÉNÉRI

Thierry Mugnier, элегантная античность

Шеф Тьерри Мюньи готовит у печи ресторана G n ri разнообразные блюда региона Савуа, придавая им традиционный вкус и элегантную форму. Встреча с необычным шефом!

«Я родился здесь, и вся моя семья тут живёт уже 200 лет»



Нет сомнений: Тьерри – ребёнок этой земли. «Я родился здесь, и вся моя семья тут живёт уже 200 лет». В течение 18 лет он предлагает вневременную кухню. В ресторане названия блюд описывают их состав: ренет (яблоко), запечённое с корицей, часть ножки говядины или бресская пулярка со сморчками и жёлтым вином... «Эти рецепты не сложны, но требуют большой четкости при жарке и при подборе ингредиентов», - объясняет Тьерри. Кроме своей особенной кухни, этот ресторан смог привлечь за два столетия и любителей и истинных знатоков.

В молодости Тьерри хотел быть мясником-кулинаром, но военная

служба в органах пожарной безопасности помешала ему. «Пожарная служба мне очень понравилась, но трудно сделать выбор». Встреча с Оливье Ривароис в ресторане Vivarois открыла для него новую страницу в жизни. «Оливье привлек меня к кухне и до сих пор остаётся моим наставником в гастрономии, т.к. я восхищаюсь его страстью к работе и умением при этом оставаться простым человеком. Благодаря ему я получил возможность получить хорошую базу знаний». Тьерри получил звание заслуженного спортсмена только в 1998 году. В свои 44 года остаётся верным своему делу.