

Дмитрий Шуршаков

Российский шеф-повар, кулинар,
последователь молекулярной кухни. Начинал
карьеру повара в 1991 году, работая в кафе
«Вена» в столице



В 1998 году стал шеф-поваром итальянского ресторана «Сан Марко». В 2001 году стал шеф-поваром клуба «Баскервиль»

С 2002 по 2004 год работал в La Sosta, Miramonti l'altro (2 звезды Michelin) и других ресторанах Брешиа (Италия).

В 2005 году параллельно возглавил в качестве шеф-повара рестораны при сети винных бутиков Grand Cru, консультантом которой на тот момент являлся Анатолий Комм.

Начиная с 2007 года Дмитрий Шуршаков в числе ведущих шеф-поваров мира принимает участие в ведущих мировых гастрономических конгрессах Madrid Fusión и San Sebastián Gastronomika.





Громко о Шуршакове заговорили в 2009 году, когда он стал шефом ресторана «Чайка». Тогда в его еде сочетались дико модные в те времена молекулярные технологии и понятные всем с детства вкусы. В 2011 году ресторан «Чайка» попал в сотню лучших ресторанов мира по версии престижного британского рейтинга The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants

А потом Шуршаков перестал бороться за более высокие строчки в рейтингах. И начал работать в ресторанах с понятной, но небанальной едой, не лишенной фирменных шуршаковских черт вроде провокационной подачи. Он был шефом «Ватрушки», «Буфета», «Мечты», позднее — ресторана «Мюсли»





Сейчас Дмитрий — шеф нескольких разноплановых заведений: китайского ресторана Hong Kong, кафе Cooker's, гастробара «Никуда не едем» и семейного ресторана Seven.

