

АНТОН ПАТАНЬКИН

шеф-повар ресторана «Макао»

Родился 22 июня 1984 г.

В 2004 г. начал работать с **Аркадием Новиковым** над открытием кафе «Галерея», где Антон Патанькин трудился под руководством итальянского шефа **Уильяма Ламберти**.

Спустя три года перешел на кухню **GQBar** («БАЛЧУГ 5») к **Константину Ивлеву**.

Работал в кейтеринге ресторана Vesna с **Бруно Марино**. В 2010 г. в должности шеф-повара запускал проект Dome на Красном Октябре. А годом позже в качестве су-шефа **Глена Баллиса** начал постигать кулинарные паназиатские тонкости в «Недальнем Востоке». В 2014 г. стал шеф-поваром ресторана.





«На мой взгляд, паназиатская кухня – одна из самых уникальных. Здесь интересно все: и подход к продукту, и яркий, выраженный вкус, и подача», – говорит шеф.

С 2015 года – Антон шеф ресторана **«Макао»** в Ростове-на-Дону.

В меню «Макао» Антон Патанькин совместил две культуры: азиатскую и европейскую, создав гастрономическую карту для путешествий: пробуя блюда, вы можете совершить путешествие по Китаю, Индии, Японии, Таиланду, Корее.

Антон проводит гастрономические ужины в «Макао», а так же принимает участие в коллаборациях и выездных ужинах.

Например, в ресторане «Чешуя» (г. Красноярск) Антон совместно с Аджаем Сингх готовил ужин посвященный локальным продуктам юга.

В Москве шеф несколько раз был с ужинами в Chefs Table.





Антон активно делится своим опытом, в 2022 году читал лекцию в Институте Гастрономии (Международный вуз шеф-поваров, рестораторов и маркетологов) на тему мотивации в профессии повара, а так же выступал перед студентами с историей своего пути в ресторанном бизнесе.

