

Thierry Vergnault – new Culinary Director at Moscow Marriott Grand Hotel

Moscow, 2015



Marriott Moscow Grand is delighted to announce the appointment of Thierry Vergnault as its new Culinary Director.

Internationally well known French Chef Thierry Vergnault started his career at a young age in Legendary Four Seasons Hotel George V in Paris. With 19 consecutive years, he perfected himself in international cuisine in the best restaurants and hotels of the USA in California, Pennsylvania, Virgin Islands and Florida, developed his skills working for such international brands as Le Meridien, Omni, Westin, Hilton and Marriott. This experience gave him ability to produce sophisticated international cuisine which made him much in demand from many well-known restaurants and hotels.

In 2009, Thierry Vergnault travels to Russia to take the position of Executive Chef for the Corinthia hotel in St. Petersburg. Two years later Thierry moved to Moscow as Executive Chef and later became Food

and Beverage Director.

In his new role, Thierry will be responsible for overseeing all culinary operations and maintaining quality of Marriott Moscow Grand restaurants – Grand Alexander and Samobranka, the Banqueting and the Marriott Moscow Grand renowned Outside Catering team.

Thierry views his new position as a challenge but he is confident that diners will appreciate his conviction that local fresh ingredients are always best when cooked in a right way: “I would like to balance my international experience and traditions in Russia, shaping and assembling highest quality local products in order to enhance them and obtain the most exacting savors with perfect coherence,” – says the Chef.

Thierry Vergnault is familiar with traditional and latest in culinary techniques, and the demands of the discerning traveler, will help take Marriott Grand Hotel venues from strength to strength as a must-visit culinary destination.

New Culinary Director has already redesigned breakfast and brunch presentation. Currently, Thierry is busy with New Year menus for corporate events and starts working on new menus for hotel F&B outlets which will be launched soon.

About Marriott Grand

Marriott Moscow Grand opened its doors to guests in 1997. The Hotel sits smack in the middle of Tverskaya Street close to the most beautiful historical landmarks and in the center of the city’s cultural life. 387 rooms and 3 Executive floors offer utmost comfort and luxury combined with modern communication technology for the convenience of the business traveler. The Hotel has Health Club with swimming pool and Jacuzzi, 24-hour Business Center and luxury Beauty Salon. The superb Cuisine of Marriott Grand is represented by famous Moscow restaurant Grand Alexander. Samobranka, located on the 1st floor, is famous for its Family Sunday Brunches. Lobby Bar is a relaxing place to meet both for business or a casual drink. Ten meeting rooms offer more than 850 sqm of event space, which can accommodate any need from an international forum to an extravagant banquet. For more information, please visit www.marriott.com/mowgr

Тьерри Верно – новый Кулинарный Директор в отеле Марриотт Гранд

Москва, 2015

Отель Марриотт Гранд с гордостью объявляет о назначении Тьерри Верно на пост Кулинарного Директора.

Всемирно известный французский шеф-повар Тьерри Верно начал свою карьеру в легендарном отеле Four Seasons Georg V в Париже. Переехав в США, он в течение девятнадцати лет сотрудничал с лучшими ресторанами и отелями Калифорнии, Пенсильвании, Виргинских островов и Флориды, совершенствовал кулинарное мастерство, работая с такими международными брендами как LeMeridien, Omni, Westin, Hilton и Marriott. Этот бесценный опыт научил его создавать уникальные блюда международной кухни и сделал его настоящим профессионалом, востребованным многими известными ресторанами и отелями.

В 2009 году Тьерри Верно приезжает в Россию в качестве шеф-повара отеля Corinthia в Санкт-Петербурге. Затем в течение двух лет он занимает должности шеф-повара и директора ресторанной службы в Москве.

В новой роли Тьерри Верно будет отвечать за качество работы ресторанов отеля Марриотт Гранд – «Грандъ Александр» и «Самобранка», банкетной кухни, а также возглавит команду Марриотт Кейтеринг – службу выездного банкетного обслуживания.

В работе в должности Кулинарного Директора Тьерри прежде всего привлекают новые профессиональные возможности и задачи по развитию и усовершенствованию ресторанных служб отеля. Тьерри Верно уверен, что гости разделят его философию о том, что свежие местные продукты всегда выигрывают при правильном приготовлении: «Я хотел бы объединить свой международный опыт и российские традиции, использовать лучшие российские продукты и ингредиенты высшего качества, подчеркивая и раскрывая их подлинный вкус и аромат», - говорит Тьерри.

Тьерри Верно прекрасно знаком как с традиционными, так и с новейшими кулинарными приемами и техниками и может удовлетворить требования самых взыскательных путешественников. Он намерен сделать Марриотт Грандъ-Отель местом паломничества гурманов.

Новый Кулинарный Директор уже полностью изменил презентацию завтрака и воскресного бранча.

В настоящее время Тьерри работает над созданием меню для новогодних корпоративных мероприятий, а также новым меню для ресторанов и баров отеля. Блюда из нового меню можно будет попробовать в самое ближайшее время.

Об отеле Марриотт Гранд

Пятизвездочный отель «Марриотт Гранд» открыл свои двери для гостей в 1997 году. Отель удачно вписан в архитектурный облик Тверской улицы и находится в непосредственной близости к самым красивым историческим местам Москвы и в центре культурной жизни столицы.

В отеле 387 номеров, включая люксы, и 3 представительских этажа. Имеется собственный спортивный оздоровительный центр с бассейном, круглосуточный бизнес-центр, салон красоты класса люкс. Ресторан «Грандъ Александр» представляет блюда современной европейской и русской кухни, которые придется по вкусу самому искушенному гурману. Своими воскресными семейными бранчами известен ресторан «Самобранка». Лобби-бар является идеальным местом как для деловых встреч, так и для отдыха. В отеле 10 конференц-залов, общей площадью свыше 850 кв.м. В них успешно проводятся мероприятия, требующие высочайших стандартов качества, сервиса и обслуживания, – от международных конференций и симпозиумов до свадебных праздников и банкетов.

Дополнительная информация: www.marriottmoscowgrand.ru