

Andy de Brouwer^(BE) Nico Corbesier^(BE)

Restaurant Les Eleveurs, Halle
27 de junho



Andy de Brouwer

Nascido em 1975, em Halle, perto de Bruxelas, Andy cresceu a brincar na adega do restaurante centenário da família (1897). Durante a adolescência frequentou a escola de hotelaria, onde se começou a interessar por cozinha. Só depois de um estágio no restaurante “Bruneau” começou a desenvolver o conhecimento sobre vinhos, o qual nunca mais deixou de crescer.

Andy de Brouwer continuou a aprofundar os seus conhecimentos no mundo dos vinhos, chegando a ser considerado o Melhor Sommelier do Ano 2011 na competição “Wine World Taster”. Hoje continua a gerir o restaurante “Les Eleveurs”, assim como o seu negócio de vinhos, escreve uma coluna num dos melhores jornais belgas, “De Morgen”, e é membro principal do “Guia dos Sommeliers Belgas”.

Nico Corbesier

Nico Corbesier não foi uma criança fácil. Filho de um pai artista e de uma mãe extremamente paciente, Nico herdou a sua criatividade. Apesar de não ter feito grande formação nas escolas de hotelaria, ele é considerado como um autodidacta, muito devido à sua avó. O seu jardim tornou-se o seu local preferido e era lá que ele plantava vegetais, a sua paixão.

Devido à sua teimosia, deixou-se integrar em várias equipas de diferentes mas conhecidos restaurantes com estrela Michelin tais como “Michel” e “Den Bijgaarde”, em Groot-Bijgaarden e “André d’Haese”, em Bruxelas. Hoje Nico é o braço direito de Sofie Dumont, a chef executiva do restaurante “Les Eleveurs” e responsável por um programa de TV. Nico Corbesier é um jovem chefe que aprecia cozinha clássica. Gosta de trabalhar com produtos locais pela sua qualidade sendo que os vegetais, que ele conhece tão bem, são a sua assinatura.