

Bruno Timperman ^(BE)

Bristo Bruut

23 de Junho



Bruno Timperman tem 39 anos e nasceu e cresceu em Bruges (Bélgica). Formou-se em ciências laboratoriais, e nunca teve formação em cozinha. No entanto, aos 24 anos decide seguir o seu sonho: cozinhar!

Estagiou num dos melhores restaurantes em Bruges, Hotel Die Swaene (4 estrelas), a que se seguiram três anos de trabalho no famoso restaurante Den Gouden Harynck (*Michelin). Posteriormente trabalhou um ano no reconhecido bistro Roch Fort.

Após estes primeiros anos de experiência em diversas cozinhas, Bruno foi convidado para pertencer à equipa do restaurante Danny Horseele (**Michelin), onde trabalhou três anos como cozinheiro e dois anos e meio como Chef.

Porém, sentindo que faltava algo na sua vida – um espaço próprio - Bruno decidiu dar abrir o seu próprio restaurante, a que chamou Bristo Bruut. Este é um restaurante com uma filosofia territorial que dá uma atenção especial aos produtos locais. Apenas um mês após a abertura, o Bristo Bruut foi incluído no ilustre guia Gault Millau, da Flandres. Com uma visão natural, Bruno Timperman é actualmente um dos Chefs mais respeitados na sua cidade natal.