Шеф-повар Эктор Хименес-Браво

Автор: Administrator
22.08.2014 00:00 -



Шеф-повар Эктор Хименес-Браво родился в Колумбии. В этой стране семья занимает значительное место в жизни человека, в которой даже самый обычный домашний обед можно назвать настоящим ритуалом единения людей, наполненным ароматами и страстными вкусами. Может быть,
поэтому Эктор свою маму считает лучшим поваром в мире, потому что ее блюда, приготовленные с любовью и огромной нежностью,
его и
сейчас вдохновляют к созданию новых кулинарных шедевров.

Эктор в старших классах продемонстрировал необыкновенные способности в изобразительном искусстве, и в дальнейшем эта любовь к творчеству у него проявляется во всем – от разработки концепции ресторана и до создания кулинарного шедевра. Эктор после получения среднего образования продолжил учебу в Школе кулинарных искусств в Боготе – столице Колумбии. В 1991 году Эктор окончил Школу, и последующие несколько лет работал в 5-звездочных отелях и лучших ресторанах Колумбии, и преподавал кулинарное искусство.

Но, молодой, талантливый и энергичный шеф-повар очень скоро стал известен не только в Латинской Америке. В 1999 году он стал шеф-поваром Hilton Boston Back Bay – одного из самых роскошных отелей США. Следует отметить, что Эктор был самым молодым шеф-поваром Hilton в Северной Америке за период существования этой сети отелей.

Новый поворот в карьере шеф-повара Эктора Хименес-Браво наступил после одного из

закрытых ужинов в Hilton, организованном для группы владельцев отелей из Канады. Они были восхищены мастерством шеф-повара, и предложили ему контракт на открытие 5-звеездочного комплекса Brookstreet Hotel and Resort в Оттаве. После того как Эктор в этой стране проработал около 6 лет, он с гордостью принял ее гражданство, и эта страна стала для него новым домом.

За этот период шеф-повар получил много кулинарных наград, его рестораны неоднократно входили в ТОП-10 лучших ресторанов Канады. Также в это время начинает формироваться его личная кулинарная концепция, созданная на идеях мультикультурализма и интеграции самых разных способов приготовления пищи. Эктор создал собственный кулинарный стиль «Nuevo Latino», в котором латиноамериканская страстность сочетается с азиатской утонченностью и французской элегантностью.

С давних пор Эктор проявляет интерес к России, ее истории, кулинарии, и поэтому он принимает предложение переехать в «Северную Венецию», и в Санкт-Петербурге начал работать шеф-поваром отеля Radisson Royal Hotel. Только здесь его концепция «Nuevo Latino» проявилась очень ярко. Отель Radisson получил награду «Best Hotel Restaurant Award» от журнала Time Out.
Сегодня благодарные жители Петербурга вспоминают блюда «колумбийского повара».

Из России Эктор уезжает на Мальдивы, где возглавляет команду поваров W Retreat & SPA и Sheraton Full Moon Resort. После Мальдив он работал в Гонконге и Сингапуре, где досконально изучил тонкости азиатской кухни. Сейчас Эктор Браво возглавляет международную компанию Bravo Restaurant Group, много путешествует и свой талант проявляет в новом амплуа – телеведущего реалити-шоу «Мастер Шеф».