Restaurant “Les Eleveurs” Halle

Curriculum Vitae

Nom: **Andy De Brouwer**

Né à : Halle, 24 octobre 1975

Adresse : Hallebaan 22 – 1671 Elingen (Pepingen)

tél. 02 361 13 40 – mobile 0032 (0)477 218 556

# Formation :

* 1er degré enseignement secondaire: Onze Lieve Vrouwcollege, Halle
* 2ème degré enseignement secondaire: Coovi-Pivit, Anderlecht (enseignement technique)
* 3ème degré enseignement secondaire: Coovi-Pivit, Anderlecht (enseignement technique)
* 7ème année de spécialisation Œnologie Ter Duinen, Koksijde sommellerie
* 2 ans de cours du lundi “Maître Sommelier de Belgique en vins et distillats français, 1994-1995
* 2ème cession des cours du lundi comme “Maître Sommelier de Belgique en vins et distillats français, 2004-2005

# Emplois :

Depuis 1994 je travaille dans l’hôtel-restaurant de mon père ¨Les Eleveurs ¨ à Halle.

Pendant mes années scolaires j’étais commis de cuisine. Après je deviens chef de rang pour finir comme maître d’hôtel.

Actuellement je m’occupe de la vente et les achats des vins. Ma fonction est convertie en Maître-sommelier.

Depuis octobre 2007 je suis le propriétaire du restaurant.

Depuis lors nous avons transformé le restaurant et adapté la formule « Bistronomie » avec winebar annexé. Le restaurant est situé Suikerkaai 1A à 1500 Halle.

Depuis 2017, professeur d’œnologie auprès de Horeca Formation.

En pleine période de crise pendant COVID, il y avait la possibilité d’acheter un immeuble sur la Grand Place de Halle.

L’idée de démarrer un vin/cocktail bar me tentais depuis longtemps et grâce à cet achat c’est devenu une réalité. L’ouverture du VELOURS-BAR est prévu pour l’été 2021.

# Diplômes :

* A2 diplôme de cuisine et salle (COOVI-PIVIT)
* Diplôme de gestion (COOVI-PIVIT)
* Certificat d’élève le plus méritoire de l’année 1993 (COOVI-PIVIT)
* 3ème place au concours du meilleur cuisinier Junior de Belgique 1992
* Certificat du cours de débit de bière INBEV jadis INTERBREW
* Mars 2005, 2ème place au concours de meilleur sommelier de Belgique en vin Portugais
* Octobre 2005, diplôme de sommelier de Belgique en vins et distillats Français
* Février 2006, diplôme de Maître sommelier en vins et distillats français
* 2008, élu « Best Sommelier of Belgium for the Dutch part » par le magazine International Wine Business. Rubrique Who’s who in Belgium.
* 2010-2011-2012, élu “Meilleur sommelier de l’année” pour la province du Brabant-flamand par Meyhui
* 2011, élu « Meilleur Sommelier de l’année » par Wine World/Gault & Millau.
* 2012, élu « Sommelier of the year » de Meyhui Foodprint en ex éco avec Fabrice d’Hulster du Sea Grill.
* Lauréat « Meilleur Maître d’hôtel de Belgique 2019 », par le Club Prosper Montagné
* 2019, 2ème place en ex éco « Best Maître d’hôtel of Europe 2019 » par le Club Georges Baptiste à Faro (Portugal).
* Lambiek Award 12/2020 (avec Yanick Dehandschutter) offert par HORAL (Hoge Raad voor Lambiek Bieren) aux personnes qui se sont engagées pour la promotion des bières Lambic et Gueuze.
* 2021, 2ème place au concours « Trophée Maître d’Hôtel » à Lyon en France.

# Stages :

* Avril –Mai 1993: stage de cuisine au restaurant Bruneau\*\*\* à Ganshoren
* Mars 1995 : 3 jours de stage dans la maison Champenoise Veuve-Cliquot Ponsardin. Après le stage je fus lauréat de l’examen.
* Septembre 1998 : stage d’une semaine pendant les vendanges dans le domaine viticole H. Smith-Fôhl à Ahn Moselle Luxembourgeoise.
* Septembre 2001: 4 jours de stage chez la famille Symington dans le Douro Portugaise (étude de la production du Porto)
* Novembre 2003 : 4 jours de randonnée dans les vignobles Suisses avec la Guilde des Sommeliers Belge.
* Mai 2004 : 3 jours de randonnée dans les vignobles du Roussillon avec “In Vino Veritas”
* Avril 2007 : 3 jours de stage chez la famille Symington pour la production du Porto. Vallée de la Douro
* Août 2007, voyage d’études en Afrique du Sud avec visite des principaux “wineries” du pays
* Aout 2009, voyage d’étude en Californie, visite des principaux vignobles.
* Janvier 2011, voyage d’étude en Argentine, visite des principaux vignobles.
* Printemps 2012, voyage d’étude en Afrique du Sud sur invitation du groupe Delhaize
* Printemps 2017, voyage d’étude en Liban

**Membre actif des associations suivantes :**

* Depuis 1997 : membre du Whisky club Glen Garry Gent (Bob Minnekeer)
* Depuis 1998 : membre de l’equipe de dégustation de Louis Havaux (Vinopres/Vino magazine)
* Depuis 2000 : membre du “Comité Interprofessionnel des dégustateurs Belges” sous la tutelle de Bernard Sirot.
* Depuis 2003 : membre de la Guilde des Sommeliers de Belgique.
* Depuis 2007 : membre du comité de la Guilde des Sommeliers de Belgique jusqu’à ce jour.
* Depuis 2007 : membre de la FIJEF (Fédération Internationale des journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux).

# Jury International :

* Membre du jury international pour la “Mondiale de Bruxelles” en 2000-2001-2002 à Bruxelles, en 2003 à Anvers, en 2004 à Liège, en 2005 à Ostende, en 2006 à Lisbonne, en 2007 à Maastricht, en 2008 à Bordeaux, en 2009 à Valencia, en 2010 à Palerme, en 2014 à Bruxelles et en 2018 à Beijing.
* Membre du jury international aux “Vinalies de Paris” en 2003 et 2005 à Paris.
* Membre du jury international au “Baccus” en 2004 à Perpignan (France) et en 2006 à Beersel (Belgique).
* Membre du jury international au “Mondiale du Pinot Noir” en 2005 à Sierre (Suisse).
* Membre du jury international de “International taste and Quality Institute” en 2006, 2007, 2016, 2017 et 2018 à Bruxelles.

- Membre du jury international de “International Michelangelo wine awards of South-Afrique” à Spier (Afrique du Sud).

- Membre du jury « Bordeaux Coup de Cœur » en 2012, 2013, 2015 et 2019.

- Membre du jury « Meilleur Bar Tender de Belgique » en 2014

- Membre du jury de Decanter – DWWA à Londres en 2016 et 2019

- Membre du jury « Thessaloniki International Wine Awards » en 2017 (Grèce).

**Journaliste vinicol :**

* Septembre 2011 à juin 2015, journaliste dans « De Muze » (De Morgen et De Morgen Magazine).
* Novembre 2012, auteur du livre « Message in a bottle » édité chez Lannoo.
* Octobre 2015, auteur du livre « Croque a day » édité chez WPG (Manteau).
* Septembre 2015, journaliste Vinopres Magazine.
* Octobre 2016, auteur du livre « Cocktail a night », édité chez WPG (Manteau).
* 2017-2018, journaliste/contributeur Venuez Magazine.

**Assembleur de vins** :

* Cuvée RED I, Alentejano Portugal en 2008
* Cuvée RED II, Alentejano, Portugal en 2010
* Cuvée RED III, Minervois, France en 2012 avec Anne Gros
* Création de Gin Ground Control, farm distillery, Pepingen (Belgique).
* Création de Gueuze Zenne y Frontera, Sherry barrel fermented beer.
* Cuvée RED IV, Zitsa, Grèce en 2016.
* Cuvée WHITE 1, Alsace avec Jérôme Neumeyer.
* MEUZENNE, en collaboration avec Vin de Liège nous avons développé un Sparkling à base de ¼ Lambic et ¾ vin blanc co-fermenté en une seule bouteille. La 1ère cuvée était en 2017. Il existe également une version ayant 2 ans sur-latte, appelé VEP.
* ADAM en collaboration avec Manu De Cort nous avons élaboré une boisson hybride à base de ½ Lambic et ½ cidre, obtenu de Gold Beer Awards.

**Enregistrement Télévision :**

* « Bordeaux ontkurkt », saison 2017, Njam TV avec le chef Dominique Persoone.
* « Belgium loves Bordeaux », saison 2019, Njam TV avec le chef Dominique Persoone.
* « Apero dining », saison 2019, Njam TV avec le chef Jeroen De Pauw.