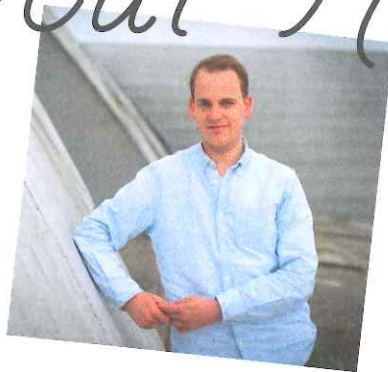


Local Hero



Willem Van den Broeck

30 jaar, geboren in Lier en wonend in Kopenhagen

Afgestudeerd aan hotel-school Spermalie in Brugge

Was op jonge leeftijd al gek van wijnen en vastbesloten om hierin carrière te maken

Was eigenaar van restaurant Cuistot te Lier en Bistro Bicyclette te Antwerpen

Ging in 2014 aan de slag bij Noma in Kopenhagen

De beste junior Sommelier van 2005 studeert nu nog dagelijks voor zijn examen 'Master Sommelier' van Court of Master Sommeliers USA.

waarin Noma personeel zocht voor de pop-up in Tokyo, krabte hij even in zijn haar. Zou hij durven solliciteren? "Ik had ooit stage gelopen in Japan en was daardoor helemaal verzot op het land. De combinatie leek me dus ideaal." Willem trok zijn stoute schoenen aan en stond, voordat hij er erg in had, voor een proefweek in Kopenhagen. De rest is geschiedenis want ondertussen werkt Willem al sinds 2014 in het gewezen 'beste restaurant ter wereld'. "Gelukkig wilden mijn ouders mijn hond Herman adopteren, anders was ik nooit vertrokken!"

Ondertussen voelt Willem zich helemaal thuis in Kopenhagen. De horeca biedt danig veel diversiteit en elk seizoen heeft zijn eigen charme. "In de winter heerst de typische Deense 'hygge', iets wat je niet écht kan uitleggen zonder het te hebben meegemaakt."

"Kopenhagen is een stad waar je je makkelijk met de fiets beweegt. Vooral Norrebro en Christiania zijn delen van de stad waar je zeker eens geweest moet zijn. Veel minder toeristisch en daarom een pak goedkoper."

Willem Van den Broeck woont sinds 2014 in Kopenhagen, maar vindt het moeilijk om zomaar enkele adressen te geven. "Het is makkelijker om hele wijken te ontdekken, er gebeurt hier zoveel!"

De wegen van Willem en restaurant Noma kruisten elkaar voor een eerste keer toen hij er met collega's ging eten. "Onze fooien in restaurant Cuistot spaarden we om met het team op restaurant te gaan." De dag dat Willem de annonce zag

Insider tips om Kopenhagen te ontdekken

top 5

van Willem Van den Broeck

1

Christiania en Refslaheoen

Start met een pintje in Christiania en wandel dan naar Refslaheoen voor een fles wijn bij La Banchina en wat fried chicken in de tuin van Restaurant Amass.

Refshalevej 141A & 153

2

Norrebro

Bruisende wijk. Stop in de straat Jaegersborggade voor bier bij Mikkeller of een veggie based tasting menu bij Manfreds. Niet ver daarvandaan kan je dan weer genieten van de beste pizza, home made charcuterie en burrata bij restaurant Baest en afsluiten voor meer bier bij Brus.

Jaegersborggade

3

Island Brygghe

Hier genieten in de zomer heel veel Denen van een kleine BBQ. Hier kan je ook een go boat huren en heel Kopenhagen zelf al varend ontdekken.

Islands Brygge 10

4

Ved Stranden 10

Als ik één plaats moet aanduiden waar je zeker een glas wijn moet gaan drinken, is dat hier. Het personeel is de wijnkaart en zij schenken alles op maat... van toegankelijk tot funky biodynamisch. Proef ook hun charcuterie of de zalige dagschotel.

Ved Stranden 10

5

Torvehallerne food hal

Een absolute must hier is koffie van The Coffee Collective én Taco's van Hija de Sanchez. Eigenares Rosio Sanchez was jaren patisseriechef bij Noma. Hier proef je dus de beste taco's die buiten Mexico te vinden zijn!

Frederiksborggade 21