

1. **¿Puede hablarnos de su carrera profesional? ¿Cómo consiguió las dos estrellas Michelin? ¿En qué proyectos actuales y futuros está trabajando?**

En el año 1999 me dieron la oportunidad de abrir mi propio restaurante en un pequeño pueblo cerca de Ámsterdam. Sin embargo, el restaurante se hizo muy popular en poco tiempo porque tratamos de hacer las cosas de manera diferente. Rápidamente nos vieron como candidatos para recibir una estrella Michelin, y en 2004 finalmente la conseguimos. Dos años más tarde, para nuestra propia sorpresa, ¡ganamos la segunda estrella Michelin!

Actualmente estoy trabajando en redefinir nuestro concepto de Gastrobar y en una mini granja donde podemos cultivar nuestros propios alimentos.

2. **Durante su carrera profesional, ha trabajado en diferentes restaurantes y proyectos. ¿En qué tipo de cocina le gusta trabajar más?**

Soy un fan desde hace mucho tiempo de la cocina francesa y española y me encanta combinarlas con influencias asiáticas. Además me gusta añadir elementos de nuestra cocina holandesa-indonesia.

3. **¿Le gustan los Habanos? ¿Cómo imagina la cena del Festival con un Habano como cierre perfecto?**

Un Habano tiene algo mágico, yo los reservo para ocasiones especiales. Disfruto los momentos con amigos, donde nos relajamos, hablamos sobre la vida y disfrutamos de un buen Habano. La cena del Festival no debe ser demasiado pesada y tiene un postre refrescante así que ¡habrá apetito para terminar con un Habano!

4. **Trinidad es una de las marcas más jóvenes de Habanos pero una de las más reconocidas. ¿Qué le impulsó para llevar a cabo una cena que homenajea a la marca Trinidad?**

Me encantaría enseñarle a Cuba en qué consiste Holanda. De una manera totalmente diferente a Cuba, pero al igual que Cuba, nos pueden encontrar en casi todas las partes del mundo.

5. **¿Qué tiene guardado para la cena de Trinidad y qué hará durante su estancia en el Festival del Habano?**

Mi chef y yo haremos todo lo posible para crear platos refrescantes que sorprenderán a los asistentes ¡y que despertarán su curiosidad por descubrir el siguiente!