



David Fischer^(DK)

Restaurante Hos Fischer, Copenhaga

27 de Junho

David Fischer formou-se no ano 2000 no Copenhagen Hospitality College. Entre 1997 e 2001 realizou os primeiros estágios no restaurante Le Saint Jacques (Daniel Letz), em Copenhaga, um espaço com influências de cozinha francesa. Em 2001 David decide ter uma experiência profissional internacional e parte para Paris, onde começou a trabalhar com um chef dinamarquês no restaurante La Petite Sirene de Copenhague.

Um ano depois, David tem a oportunidade de trabalhar com o Chef Alain Passard no L'Arpège, um restaurante com 3 estrelas Michelin.

Entre 2002 e 2004, mudou-se para Roma para trabalhar com o Chef Heinz Beck no restaurante La Pergola, também 3 estrelas Michelin. Posteriormente, David regressa pela primeira vez à Dinamarca, onde trabalhar até 2006, antes de regressar ao La Pergola, em Roma.

Depois da sua segunda experiência em Itália, David Fischer decide abrir o seu próprio restaurante, Hos Fischer, uma trattoria Dinamarquesa/Italiana. O restaurante, que abriu em 2007, é um dos mais populares na capital dinamarquesa.

Em 2012 David ganhou o primeiro prémio no Olive Oil Cooking Contest, em Bilbao, tendo sido o primeiro chef de um país não mediterrâneo a ganhar a competição.

Para David Fischer, cozinhar é usar bons produtos e respeitar a sua simplicidade e sabor, não retirando muito à estrutura original. Cozinhar não é apenas cozinhar, mas sobretudo apreciar a comida e o ambiente com bons amigos.