



© DDM Studios

CHEF¹⁷

Maandag 2 oktober: 16.30 – 17.30

Dinsdag 3 oktober: 13.30 – 14.30

WILLEM HIELE

(Willem Hiele, Koksijde)

x

KRISTOF MULACK

(TISK, Berlin – Duitsland)

WILLEM HIELE

° 1 december 1981

Gehuwd met Shannah Zeebroek

Opleiding als chef patissier

Koksopleiding in Hotelschool Ter Duinen

Koksijde

Eigenaar van het restaurant sinds augustus 2012. Tot 2015 deden ze heel wat homecookings, wat hun core business was. Ze runden ook hun restaurant, maar meer als een gastentafel.

Sinds juni 2015 focussen ze zich volledig op hun restaurant Willem Hiele, waar ze samen 20 couverts per service doen.

Het restaurant is een oude visserswoning en zij zijn al de 8^e generatie die er wonen. In hun tuin telen ze zelf een groot deel van hun groenten en kruiden. Zelfs asperges, waar ze bijzonder trots op zijn.

In november 2016 werden ze door Gault&Millau verkozen als "Ontdekking van het jaar 2017". Ze groeien verder en willen hun restaurant naar het volgende level brengen met "food and wine experience" als model.



© Pieter Dhoop – PD Design

Willem Hiele
- fine dining -
Pylyserlaan 138
8670 Koksijde
www.willemhiele.be


WILLEM HIELE
FINE DINING

TRIPPINGCHEFS