

CURRICULUM VITAE

Thomas Herman har længe været et etableret navn i den gastronomiske verden. Han har været ansat på flere af de danske top restauranter og har desuden haft flere arbejdsår i udlandet på stjerne restauranter i Frankrig og Spanien. Thomas har gennem sin karriere modtaget en række gastronomiske priser og udmærkelser. Han var idé manden bag restaurant Herman i det gamle Nimb i Tivoli, hvor han også regerede som køkkenchef og gjorde en dyd ud af at rehabilitere det danske køkken. Restauranten modtog, blot et år efter sin åbning, en stjerne i Michelin-guiden og blev samme år kåret til årets danske restaurant.

I 2012 valgte Thomas at stoppe som køkkenchef på Restaurant Herman og har siden da medvirket først i TV3's Masterchef og senere på DR1 i en række danske mad programmer. Desuden har Thomas udgivet kogebøgerne: Brændende Kærlighed, Herman Nimb og senest Hermans Aftensmad. Nu er Thomas tilbage bag komfuret på udvalgte dage på Arriba Nacional. Det eneste bord, der er tilstede i lokalet, rummer 8 spisende gæster. Prisen vil være den samme, uanset om man booker bordet til 4 eller 8 personer. Datoer for de udvalgte dage findes på hjemmesiden www.arriba-nacional.dk

Madstilen er en hyldest til det danske køkken, blot i en mere elegant og raffineret udgave. Så lad dig ikke overraske af æbleskiver som brændende kærlighed, tarteletter med kalvebrisler eller øl brygget på kakaobønner. Glem vintjener, smisken og trækken stolen ud. Forvent sølvtøj, damask og fokus på fantasi, nærvær og ærlig håndtering. Menuen og prisen vil variere fra gang til gang, alt afhængig af sæson, tilgang og køkkenets inspiration.

CV

Født 1975 i Fredericia

Udlært kok fra Restaurant Børkop vandmølle i 1996

Derefter:

Tinggården

Faldsled kro

Kong Hans kælder i København*

*Arzak*** i San Sebastián*

*La Broche** i Madrid*

Christies v/ Jens Peter Kolbech i Sønderjylland

Og tilbage til København som køkkenchef i Kong Hans kælder i en årrække

Fra 2008 til 2012 køkkenchef

*På Restaurant Herman * i Nimb Tivoli*

PRISER

1. Præmie: Finlandia prisen

1. Præmie: Kartoffelprisen

1. Præmie: Årets kok

1. præmie: Nordisk mesterskaber for professionelle kokke

Vinder af årets dessert

Tildelt Det Gastronomiske akademis hæders diplom

Vinder af årets hovedret

Vinder af årets forret

Kåret som årets kokke profil

Vinder af årets dessertoplevelse

Tildelt 1 stjerne i Michelin guiden

Kåret til årets restaurant