

HISKE VERSPRILLE

Opleiding

2011	Erasmus Universiteit Rotterdam, Postacademische Dagblad Opleiding Journalistiek
2001 - 2008	Universiteit van Amsterdam: BA Wijsbegeerte, MA Ethiek Universiteit van Amsterdam.
2000 - 2001	Italiaans en Kunstgeschiedenis, Florence
1994 - 2000	Stedelijk Gymnasium, Haarlem

Journalistiek

2017	Podcastinterviews met div. chefs, ism: Ernst-Jan Pfauth, designbureau Momkai
2011 - 2017	Div. artikelen eten en voedselcultuur Algemeen verslaggever, redacteur horeca & voedsel Het Parool
2014	Wekelijkse restaurantrecensies Het Parool
2010 - 2014	Div. artikelen eten en voedselcultuur Online platform hard//hoofd

Horeca

1998 - 2011	Div. restaurants, vanaf 2003 als kok.
2009 - 2011	Restaurant Wilde Zwijnen, Amsterdam
2007 - 2009	Caffè Toscanini, Amsterdam
2006 - 2007	Gastropub The Three Coins, Londen
1999 - 2005	't Brouwerskolkje, Overveen (1 Michelinster)

Diversen

2016 - 2017	Docent workshop recenseren, cursus Culinair Schrijven van Elle Eten, Fontys
2016	Tweede plaats televisiequiz De Slimste Mens Oudhollandsche Voedselquiz, Festival Kost, met Joël Broekaert
2015	Docent workshop culinair schrijven, Antwerpen Pauw en Witteman, over voedselhypes

Prijzen en nominaties

2013	Journalistieke prijs 'De Tegel voor Onderzoek' voor een serie artikelen over een frauderende restauranthouder
------	--