

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

2018	De Volkskrant Restaurantrecensent De Correspondent Correspondent Melk
2017 - 2018	Cheft Podcastinterviews met div. chefs, ism: Ernst-Jan Pfauth, designbureau Momkai
2011 - 2017	Het Parool Algemeen verslaggever, redacteur horeca & voedsel
2014	Het Parool Wekelijkse restaurantrecensies
2010 - 2014	Hard//hoofd Div. artikelen eten en voedselcultuur

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 Voedschelquiz, 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
------	---