



Hemingway Club®

Hørsholm - Rungsted

Vejen til det gode liv – for voksne mænd

Møde den 15. april 2019:

“Startede på de bonede gulve - havnede i grøften”

fortalt af tidligere restauratør Poul Eriksen

Tidligere restauratør Poul Eriksen har efter 30 år som ansat og godt 26 år som selvstændig i branchen en del erfaringer at øse af - og en masse anekdoter, som han har lovet at dele med os i Hemingway Club.



Poul Eriksen vil først fortælle lidt om sin opvækst i Vridsløselille, og hvad der var medvirkende til, at han valgte at gå i kokkelære.

Derefter vil han komme ind på sin læretid, først som kokkeelev på *Hotel Imperial* 1962-66 og som tjener elev på *Hotel d'Angleterre*. Dengang var kokkefaget knap så 'hyped', som det er i dag.

Efter værnepligten som befalingsmand i CF genoptog han i 1971 karrieren som tjener og inspektør forskellige steder, bl.a. på *The Plaza*, hvor han arbejdede sammen med Søren Gericke. Han havde også en lille afstikker i 3/4 år som inspektør på *La Quinta Hotel*, Palm Springs i Californien.

Fra 1975 blev Tivoli omdrejningspunktet for karrieren, først i 17 år som bestyrer på *A Hereford Beefstow* med bryggeriet *Apollo*. Fra 1992 var han selvstændig restauratør i Tivoli, først med *Italia* og fra 1996-2015 også i *Grøften*.

I 2016 åbnede han frokostrestauranten *Esplanaden 48*, som han netop har solgt.

Vi ses den 15. april kl 9:30
Programudvalget