



### (不)寻尝好事: 布熙兄弟(Blend)的美味攻陷

如果你和你的手足刚好都是如此热爱和真诚地对待美食美酒，你们会不会希望这份热情不光在自家厨房燃烧，而是可以无远弗届推广出去，与世界上更多人一同分享味蕾和感官的刺激？来自荷兰的布熙兄弟是这样打着这样的可口算盘的。由他们成立的**Blend**，立志将他们多年来在顶尖餐厅和酒吧所磨练出来的精华技艺，与他们孜孜不倦研发出的独特料理与鸡尾酒的创意，带给更多需要被抚慰的胃和灵魂。

大哥Hendrik倾心在厨房挥洒他的汗水和激情，在成立**Blend**之前，他在赫赫有名的地方锻炼着自己的火候，如荷兰的Oud Sluis (米其林三星), De Kromme Watergang, De Bokkedoorns (米其林二星)和旧金山的Manresa(米其林三星及巴黎的Thoumieux(米其林二星)，因而成就了对味蕾的敏感和对食物的创造力。弟弟Kamiel则活跃于欧洲的酒吧界，先后在比利时的The Jane(米其林二星)和荷兰的Pure C (米其林一星)调制创造出让人流连忘返的杯中之物，除调酒以外，他也负责营运过欧洲最有历史和盛誉的酒吧Café d' Anvers，让他更了解好音乐和其所营造的气氛对于一次完美感官体验的重要性。而由他们共同成立和负责的**Blend**，则结合并转译着他们的各自专长，为所有对味觉体验感到饥渴的人提供一次次的热血沸腾；从为不同餐厅打造专属菜单和酒单，到承包私人宴会和做厨房培训，布熙兄弟不断为更多人带来回味无穷的创作。

