

ΚΩΣΤΑΣ ΚΩΒΑΙΟΣ

Γεννήθηκε στο Μαρούσι το 1981 και μεγάλωσε στην Ηλιούπολη, έχοντας καταγωγή κι επιρροές από την κυκλαδίτικη Ηρακλειά.

Τη μαγειρική τέχνη την συνάντησε και την αγάπησε σε νεαρή ηλικία. Τον κατέκτησε από την πρώτη στιγμή και σε αυτό βοήθησαν οι σεφ που τον δίδαξαν. Από αυτούς ξεχωρίζει τους Χρήστο Γκότση, Καλαθάκη Ευστράτιο, Χλαπάτσο Νικόλαο, Claude Carlain και Παπαγεωργόπουλο Γεώργιο.

Σπούδασε την μαγειρική τέχνη στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Αναβύσσου. Έχει παρακολουθήσει πολλά σεμινάρια γαστρονομίας, οινολογίας, καθώς και υγιεινής τροφίμων.

Μετά το τέλος των σπουδών του είχε την ευκαιρία να συνεργασθεί με την Holiday Inn (νυν Crowne Plaza), το Pentelikon, τον Αστέρα Βουλιαγμένης (Westin Athens-Arion Resort & Spa) και γνωστά εστιατόρια της Αθήνας όπως τα Jackson hall και Wagamama. Σήμερα εκτελεί χρέη chef στο ξενοδοχείο London στην Γλυφάδα.

Η αγαπημένη του κουζίνα είναι η Ελληνική δημιουργική κι η Γαλλική.

Διακρίσεις:

- Χρυσό μετάλλιο στο 5ο διεθνές φόρουμ γαστρονομίας 2012 στην κατηγορία: πιάτο με θαλασσινά
- Χρυσό μετάλλιο στο 4ο διεθνές φόρουμ γαστρονομίας 2011 στην κατηγορία: πιάτο με χοιρινό
- Μέλος της ομάδας food styling του Chef Club
- Χάλκινο μετάλλιο στο πανελλήνιο σαλόνι γαστρονομίας 2000 στην κατηγορία: γλυκό