



Борис Петров, известен като шеф Петров къса нервите на съквартирантите в клюкарската ВИП Къща.

Чепатият майстор на черпака имал кибрийтлийски нрав и рядко някоя дама се задържала с него повече от месец-два, пише „Уикенд“. "Изгорил съм 4 милиона по жени", шашна с откровението си останалите випове в сеирджийското риалити. "Имам самочувствие и защо да нямам? Повечето от нещата съм научил с кръв. Станах главен готвач на 19 години. Готвил съм за едни от най-влиятелните хора на планетата - генералния секретар на НАТО, шейха на Кувейт, шейховете на Абу Даби, администрацията на Роналд Рейгън и самия Путин. Чувствам се успял - мога да не работя, но го правя по 16 часа на пен. Всеки ден лудостта ми става по-голяма и за да ме спрете, наистина трябва да ме убиеете или да ме вържете", споделя устатият готвач.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Най-големият дразнител за останалите випове в Къщата има солидна биография зад гърба си, но никога не е крил, че знае и 2, и 200. Шеф Петров бил едва на 15 години, когато започнал да работи през лятната ваканция. Първата му работа била на бензиностанция срещу 5 лева на вечер. Поканили го обаче да помага в кухнята на една сватба и когато получил десетачка за труда, решил, че повече няма да стъпи в бензиностанцията. Постепенно готвачите в кух-нята му гласували доверие и го оставили да прави мешани_скари и различни салати. Завършил техникум по обществено хранене, след което започнал да работи в ресторанта на хотел "Шератон". През 2000 г. заминал за Испания и специализирал при шеф Хавиер Саньол. През 2003 г. започнал работа в известния ресторант "Арена" в град Солоу, Тарагона, а през 2004 година станал главен готвач в новия ресторант на учителя си Хавиер Саньол "Кастильо де Хавиер" в Тарагона.

Преди 10 години се върнал у нас и започнал да готви в столичния ресторант "Каса Бояна". "В България може да се каже, че нямам конкуренция, затова съм повече мразен, отколкото обичан. Много е смешно, когато някой каже:

"Този не го харесвам, няма да му ходя в ресторанта". "Ами, ако искаш." Аз не воювам с никого, те воюват с мен", признава Шеф Петров, който е в епична война със светския журналист Антон Стефанов.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Биографична справка за Шеф Петров:

Завършва през 1987 г. техникум по обществено хранене, след което работи в ресторанта на хотел Шератон. През 2000 г. отива в Испания и работи при Chef Хавиер Саньол. През 2003 г. започва работа в известния ресторант „Арена“ в град Солоу, Тарагона, а през 2004 г. отива в новия ресторант на Хавиер Саньол „Кастильо де Хавиер“ в Тарагона като главен готвач.

През 2007 г. се връща в България и работи в ресторант „Каса Бояна“ в София, а по-късно като шеф-готвач на ресторант „Te Quiero“. След това започват годините му в "Secret Garden", "Secret forest" и "Secret by Chef Petrov",

Член е на ръководството българското неправителствено сдружение на майсторите-готвачи „Евро-Ток България“. Жури на телевизионното предаване „Lord of the chefs“. Автор е на книгата „Усещане за вкус“.