



David Faure^(FR)

Restaurant Aphrodite (**Michelin*), Nice
20 de junho

Nascido há 40 anos numa pequena vila no centro de França, David Faure, é um chef com uma carreira pouco comum. Chef de pastelaria aos 19 anos e head chef aos 23, trabalhou durante 7 anos em alguns dos melhores restaurantes de Paris e com os mais famosos chefs franceses. Há quase 15 anos mudou-se para a Riviera, no sul de França. Aí, entre a terra, as vinhas, as montanhas e as pastagens encontrou uma nova inspiração que o manteve próximo das suas raízes. Criou uma rede de contactos com pequenos produtores locais, e é hoje uma das referências na cidade de Nice.

A sua forma de cozinhar ganhou uma nova dimensão quando há cerca de 10 anos abriu pela primeira vez um livro do famoso físico-químico francês Hervé Thisse, que o levou a estudar sobre a ciência das reações químicas e transformações dos alimentos. Como resultado deste processo, percebeu que a “cozinha académica” tem os seus limites, e reforçado com os seus conhecimentos científicos cozinha combinando melhor a técnica e a ciência ao serviço da qualidade e da criatividade.

Desde 2011 tem trabalhado com a esposa por todo o mundo, participando em diversos eventos, como por exemplo no Ritz Carlton Osaka, Japão, ou numa inauguração em Casablanca, ao lado de Jennifer Lopez e da família real de Marrocos... etc...

Apaixonado e criativo, David Faure demonstra um grande talento e arrisca com facilidade. Usa os produtos tradicionais para criar menus temáticos e sazonais. Os seus pratos atraem a vista e tocam o coração e a alma, contando uma história, uma experiência, que nos relembra a infância, o que vem provar aos críticos da cozinha molecular que é possível combinar tradição e modernidade, dando destaque aos produtos locais que ele tanto preza.