



10 FEST AÇORES '13

10 DIAS • 10 CHEFS

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

20 a 29 de junho

**Restaurante Anfiteatro
Portas do Mar, Ponta Delgada**

Organização



ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

Apoio



Governo dos Açores

Main Sponsors



sata The Atlantic and You™



ACOREANA SECURIS



ZON AÇORES



CONTINENTE

Sponsors



BENS SAÚDE TURISMO HOTELS



Lotacor



Financor



drj



gtv

Wine Partners



Fitapreta



ADEGA MAYOR



D'S



CARM



PIMENTA



Santa da Selva



QUINTA DO NOVAL



A Vinha

Partners



Schweppes



Delta



atlântico line



Caves Pimaveia



proCHEF



AVIGEX



Salsiçor



MOAÇOR

Media Partners



Açoriano Oriental



RÁDIO ATLÂNTIDA

Agora com novas ligações

sata

- Rota regular
- Voos regime charter
- Destinos codeshare TAP
- Acordo interline Westjet
- Acordo interline US Airways
- Acordo interline Virgin America

Rede de Lojas SATA

SATA Contact Center

707 22 7282

07h00 - 21h00 Açores

Agentes de Viagem

www.sata.pt



sata
The Atlantic
and You™



10 FEST AÇORES '13

10 DIAS • 10 CHEFS

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

Bem-Vindos ao **10 Fest Açores 2013 – 10 dias, 10 chefs!**

Esta é a segunda edição deste festival, que pretende dar à gastronomia uma importância crescente no setor turístico dos Açores, valorizando os nossos produtos e sabores, numa perspetiva contemporânea.

Será uma experiência imperdível provar os Açores em 10 jantares extraordinários, pela mão de profissionais de excelência.

Para a Escola será mais um evento de entusiasmo contagiante, no qual todos os colaboradores e alunos empenhar-se-ão ao máximo para alcançar o sucesso, numa iniciativa da qual poderão ainda tirar partido pela experiência enriquecedora que representa para o seu percurso profissional.

A EFTH é hoje uma referência na formação de jovens, com um modelo sólido assente numa Unidade de Aplicação, o Restaurante/Lounge Anfiteatro. Distingue-se ainda pela forte aposta na formação contínua dos atuais profissionais, trazendo ao arquipélago uma dinâmica ímpar, com milhares de horas de formação nas mais diferentes áreas, ministradas por alguns dos melhores profissionais portugueses. A Escola é também frequentemente convidada para realizar workshops, consultorias e eventos gastronómicos em quase todas as ilhas do arquipélago, assumindo a sua dimensão regional.

A EFTH é hoje um parceiro estratégico na promoção dos Açores por via da gastronomia, participado em vários projetos no continente e estrangeiro, trazendo à Região os benefícios das parcerias nacionais e internacionais de referência estabelecidas nos últimos anos.

A Escola pretende assim continuar a liderar um movimento de atualização da cozinha açoriana, que motive as empresas, os profissionais e os jovens para a inovação.

O **10 Fest Açores 2013 – 10 dias, 10 chefs** será mais um evento que vai permanecer na memória de todos aqueles que tenham oportunidade de visitar o Restaurante Anfiteatro.

Durante 10 dias, 10 chefs irão preparar 10 jantares diferentes.

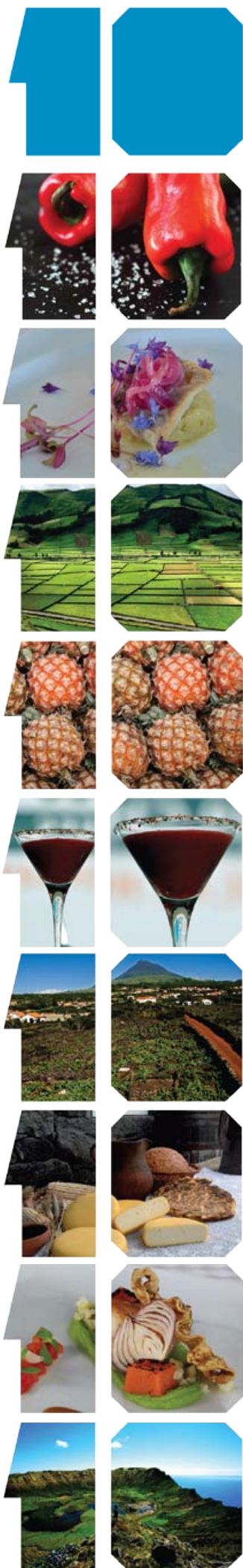
É mais uma vez uma honra para a EFTH reunir, no mesmo espaço, e em pouco tempo, personalidades nacionais e estrangeiras ligadas à Cozinha, às quais se aliam reconhecidos sommeliers e profissionais do mundo do Bar.

Obrigado a todos os colaboradores da Escola que ao longo destes anos têm trabalhado arduamente, contribuindo para tornar este projeto um pilar para o turismo dos Açores.

Obrigado a todos os amigos que se juntam a nós neste evento.

Obrigado também aos patrocinadores e parceiros deste projeto.

10 Fest Açores 2013 - 10 dias, 10 chefs. Para degustar e desfrutar!



20 DE JUNHO	
David Faure^(FR)	06
Restaurant Aphrodite (^{est} Michelin), Nice	
21 DE JUNHO	
Paulo Morais & Anna Lins^(PT)	08
Restaurante Umai, Lisboa	
22 DE JUNHO	
Chefs EFTH & Açores^(PT)	10
<i>Sommelier</i> Manuel Moreira ^(PT)	12
Restaurante G Spot Gastronomia, Sintra	
23 DE JUNHO	
Ray McCue^(USA)	14
Johnson & Wales University, Providence	
<i>Barman</i> Gustavo Maya ^(PT)	15
Escola Hotelaria e Turismo Douro/Lamego	
24 DE JUNHO	
Nicolai Mentzler^(DK)	17
Worth/Mentzler Company, Copenhaga	
25 DE JUNHO	
Dalila & Renato Cunha^(PT)	18
Restaurante Ferrugem, Vila Nova de Famalicão	
26 DE JUNHO	
André Magalhães^(PT)	20
Restaurante Taberna da Rua das Flores, Lisboa	
27 DE JUNHO	
Andy de Brouwer & Nico Corbesier^(BE)	21
Restaurant Les Eleveurs, Halle	
28 DE JUNHO	
Susana Felicidade^(PT)	23
Restaurante Farmácia, Taberna e Petiscaria Ideal, Lisboa	
<i>Barman</i> Luís Domingos ^(PT)	24
Black Pepper & Basil, Lisboa	
29 DE JUNHO	
Vítor Matos^(PT)	26
Hotel Casa da Calçada (^{est} Michelin), Amarante	
<i>Sommelier</i> Rodolfo Tristão ^(PT)	27
Restaurante 1300 Taberna Lx Factory, Lisboa	
20 a 29 DE JUNHO	
Mitch Stamm^(USA)	28
Convidado Especial 10 Fest Bakery Chef	
Johnson & Wales University, Providence	



40 MINUTOS
DE ATRASO?
**COM A AÇOREANA
JÁ ESTÁVA
A GANHAR €40.**



**TÃO SEGURO QUE SE O REBOQUE SE ATRASAR
PAGAMOS 5 EUROS POR CADA 5 MINUTOS***

Na Açoreana confiamos tanto no nosso serviço que assumimos consigo um compromisso: se o reboque demorar mais de 45 minutos a chegar ou, em caso de Teleperitagem, se a peritagem demorar mais de 2h a avaliar os danos, nós pagamos 5 euros por cada 5 minutos de atraso*. Surpreendido? É melhor conter o seu entusiasmo. É que a pontualidade é uma das nossas maiores virtudes.

*Aplicável apenas até ao valor máximo de €150,00 e desde que cumpridos os requisitos contratualmente estabelecidos.

Não dispensa a consulta da informação pré-contratual e contratual legalmente exigida.

**PONTUAL
AUTO**
SEGURO AUTOMÓVEL

7 0 7 2 0 1 2 4 8
www.acoreanaseguros.pt



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.

“DESDE QUE
VIAJO NO TEMPO
BRINCO MAIS COM
OS MEUS FILHOS.”



A GRAVAÇÃO AUTOMÁTICA DA IRIS
MUDOU A VIDA DOS PORTUGUESES.



Paulo Morais^(PT)

Anna Lins^(PT)

Restaurante Umai, Lisboa

21 de junho

Paulo Morais

Formado pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, passou por vários restaurantes japoneses como o Furusato (Estoril), o Midori (Hotel Penha Longa), Bica do Sapato (Lisboa) e mais recentemente, o projecto QB Essence.

Consultor e autor da carta do restaurante Gòshó (Porto), Paulo Morais tem quase 20 anos de experiência no mundo da cozinha asiática. Fez várias formações, estágios profissionais no Japão e provas em restaurantes de topo como o Nobu (chef Nobu Matsuhisa).

Atualmente leciona aulas de cozinha asiática na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril. A união com a chef Anna Lins vem dar corpo ao conceito do novo projeto UMAI, que se assume como um reflexo das influências, traduzindo-se numa cozinha de autor, de inspiração asiática.

Anna Lins

Com formação na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril (EHTE), enveredou pela cozinha asiática a partir de um estágio que fez no Hotel Penha Longa. Passou por restaurantes como o Tsuru (Quinta do Lago) e Bica do Sapato, mas foi o projeto QB Essence, o primeiro da sua autoria, onde passou os últimos quatro anos, sendo responsável pelas aulas de cozinha, serviços de catering e todo o conceito do restaurante.

Desde 2008 leciona cozinha asiática e vegetariana na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril. No restaurante UMAI faz transparecer toda a sua experiência e conhecimento, passando pelas suas mãos um conceito inovador, com menus de inspiração na Street Food of Asia.

A CONFIANÇA CONQUISTA-SE TODOS OS DIAS.

CONTINENTE. ELEITO MARCA DE CONFIANÇA PELO 11.º ANO CONSECUTIVO.



11X

Os portugueses sabem que podem contar com o Continente para lhes oferecer sempre uma solução para os ajudar. Sabem que trabalhamos com eles e para eles. Sabem que por muitas portas que se fechem, a nossa está sempre aberta para ajudar. É por isso que os portugueses continuam a confiar no Continente todos os dias. Obrigado.

conte com o
CONTINENTE

Chefs EFTH & Açores^(PT)

22 de junho

Sandro Meireles

Nascido em Paços de Ferreira, formou-se em 1996 na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde inicia a sua vida profissional, como monitor, tendo posteriormente colaborado em diferentes projetos na Região Norte do país. Em 2004 voa até Macau, onde permanece um ano, antes de se fixar em S. Miguel como responsável de cozinha do Hotel Holiday Inn. Colabora com a EFTH desde 2007, projeto que abraçou com grande dedicação, e que agora coordena, com particular atenção à vertente formativa.



Pedro Oliveira

Concluiu o curso na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal, em 2001. Mas foi em 1998, no Chateau Impney Hotel, em Worcestershire, Inglaterra, que teve o primeiro contacto com o mundo da cozinha, pelo qual desde logo se entusiasmou. Após 10 anos de experiência em Lisboa em hotéis de referência como o Cascais Miragem e Meridien, regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Hugo Ferreira

Nascido em S. Miguel, formou-se em 2004 na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Cedo faz as malas para o estrangeiro, procurando a influência gastronómica de vários países como França, Inglaterra, Luxemburgo, Canadá e Rússia. Trabalhou com muitos chefs, alguns de renome, como Alberto Chicote (Nodo, Madrid) ou Hervé Pronzato (Danai Beach Resort, Grécia). Foi em terras helénicas que trabalhou mais anos, entre 2006 e 2009. Desde o início de 2011 é um dos chefs/formadores da EFTH.



Guiomar Correia

Natural de São Miguel, formou-se na EFTH de Ponta Delgada em 2003. Inicia a sua atividade no Restaurante A Colmeia com o Chef João Rieff. No seu percurso teve a colaboração do Chef Miguel Castro e Silva. Abraçou o desafio de chefiar o Restaurante A Colmeia, cargo que exerce desde 2004. Ao longo do seu percurso procura atualizar-se através de vários estágios e formações no Continente com o objetivo de dinamizar a gastronomia açoriana.



Nélia Amorim

Nélia Amorim sempre sentiu muita curiosidade e gosto pela cozinha, com especial interesse em saber um pouco de várias cozinhas como a italiana, mexicana, etc. Formou-se em 1989 na Escola Profissional de Capelas, e desde essa data trabalha no Hotel Caloura, passando a chefiar a cozinha a partir de 2001. Tem apostado muito na sua atualização e valorização profissional através da participação em várias ações de formação para profissionais promovidas pela EFTH.



Chefs EFTH & Açores^(PT)

22 de junho



Luís Pedro

Colaborador do Grupo Bensaude desde 1985, começou a sua carreira no Hotel São Pedro onde viria a assumir o seu primeiro cargo de chefia. Nos anos de expansão do Grupo Bensaude participou como Chef Formador na abertura de vários hotéis em S. Miguel, Terceira, Faial e Lisboa. De 2009 a 2012 chefiou a cozinha do Hotel Avenida e já este ano passa a liderar a cozinha no ambicioso projeto de requalificação do emblemático Terra Nostra Garden Hotel.



Vítor Medeiros

Em 2003 inscreve-se na EFTH, onde cresceu a sua paixão pela cozinha. Ao longo do curso participou em diversos eventos, destacando-se o fim-de-semana gastronómico dos Açores, na Pousada dos Vinháticos, na Ilha da Madeira. Após de completar o seu curso, em 2006, colaborou alguns meses com a EFTH, ainda no Hotel S. Pedro. Em 2007 foi convidado para trabalhar no Restaurante Ala Bote, onde se encontra a trabalhar atualmente.



Paulo Costa

Paulo Costa tem como primeiras recordações de cozinha a azáfama e o aroma de bolos lèvedos frescos feitos pela mãe. Interessa-se pela cozinha e ingressa na EFTH terminando o curso em 2009, ano em que representou a Escola no Festival Internacional de Chá do Atlântico. Após concluir o curso, e através da Escola, estagia 6 meses no Walt Disney Resort, Florida, EUA. Regressa às Furnas, sua terra natal, com o desafio de na qualidade de chef e sócio criar uma ementa para o Restaurante/Bar Caldeiras e Vulcões, que abre no Verão de 2011.



Nuno Santos

Nascido em S. Miguel, inicia os estudos superiores numa licenciatura em Engenharia Civil, mas cedo percebe que algo lhe estava destinado mas noutra área totalmente diferente. Por isso desiste do curso e envereda pela cozinha de corpo e alma. Forma-se na EFTH em 2010 no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano), e ao abrigo da colaboração entre a Escola e a Universidade Johnson & Wales tem oportunidade de estudar alguns meses nos EUA, onde continua a sua evolução. É atualmente cozinheiro e formador na EFTH.



João Carvalho

Em 2007 inscreve-se na EFTH, terminando o curso de cozinha/pastelaria em 2010. Poucos meses depois viaja para o Walt Disney World, Flórida, EUA, através da escola, onde realiza um estágio de 6 meses, em Saratoga Springs Resort&Spa no restaurante "The Turf Club Bar&Grill", como Chef de Partida. Em 2011 regressa a S. Miguel tendo colaborado com Hotel Camões, e atualmente com o restaurante "Colégio 27", em Ponta Delgada.



Manuel Moreira^(PT)

Restaurante G Spot Gastronomia, Sintra
22 de junho

Manuel Moreira é um dos mais influentes escanções portugueses. Tem colaborado em locais de referência, como o Hotel Le Meridien, Spazio Evasione, Galeria Gemelli, Fortaleza do Guincho, Restaurante Degusto e Restaurante 100 Maneiras, desenvolvendo atualmente vários projetos de consultoria.

Dos inúmeros prémios destacam-se o 2º lugar no Concurso “Best Sommelier of the World” (2008); “Escanção do Ano 2003” pela Revista de Vinhos; “Prémio “Reconnaissance” 2005 como “Sommelier do Ano”, atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia; “Best Sommelier in Portugal 2009” pela revista Wine Business International.

É dirigente na Associação de Escanções de Portugal, e júri regular em concursos internacionais. Partilha as suas opiniões no seu Guia de Vinhos, e na Revista Wine, onde é membro do painel de provas.

Internacionalizou a sua actividade com palestras e formação noutros países, nomeadamente como apoio à empresa Wine Academy de outro colega e amigo, José Santanita, que desenvolve a sua actividade no Brasil.

Há poucos anos aventurou-se com dois jovens cozinheiros num pequeno restaurante, GSpot Gastronomia, na bela e romântica vila de Sintra.

ÚNICO
NATUREZA
CHARME
CONFORTO

bensaudehotels.com

AÇORES



BENSAUDE TURISMO
HOTÉIS

S. MIGUEL . AÇORES

HOTEL MARINA ATLÂNTICO *****

HOTEL AÇORES ATLÂNTICO *****

S. MIGUEL PARK HOTEL *****

TERRA NOSTRA GARDEN HOTEL *****

TERCEIRA . AÇORES

TERCEIRA MAR HOTEL *****

FAIAL . AÇORES

HOTEL DO CANAL *****

LISBOA . PORTUGAL

HOTEL AÇORES LISBOA *****



Ray McCue^(USA)

Johnson & Wales University, Providence
23 de junho

Ray McCue apaixonou-se pela cozinha desde cedo. Ao longo do seu percurso procura complementar a sua formação com experiências na Europa, passando por Castello Banfi Vineyard Estate Tuscany (Italia) e “Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi” (Paris). No seu país obtém certificações na American Culinary Federation, Johnson & Wales University e American Hotel & Lodging Educational Institute.

Ray foi premiado por duas vezes pelo Vatel Club com a medalha de ouro, e galardoado por 5 vezes com a medalha de ouro atribuída pela Societée Culinaire Philanthropique. Em 2012 é considerado “Chef do Ano de Rhode Island” pela American Culinary Federation.

Entre 1999 e 2000 desempenha as funções de assistente de formação e colabora no planeamento e execução de eventos na Universidade Johnson & Wales. Em 2002 abre o “2 West Restaurant” com o conceito da “Nova Cozinha Americana”. De 2004 a 2007 desempenhou as funções de Chef de Garde-Manger e Banquet Chef no Ritz-Carlton Battery Park, em Nova Iorque. Em 2007 regressa ao College of Culinary Arts da Universidade Johnson & Wales, em Providence, desempenhando as funções de formador.

Gustavo Maya^(PT)

EHT Douro/Lamego
23 de junho



Nasceu na Venezuela em 1967, e iniciou muito cedo a sua carreira na hotelaria. O gosto pelo Bar, pela gastronomia e vinhos levou-o a frequentar o Curso de Bar da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Desde então continuou a participar nas mais diversas ações de formação no sentido de se manter atualizado e seguir as novas tendências.

Durante a sua atividade profissional trabalhou em diversas unidades hoteleiras e de restauração, destacando-se pelo profissionalismo e dedicação. Desde 1991 abraçou também o ensino, procurando contribuir com os seus conhecimentos e saberes para a valorização pessoal, cultural e profissional dos formandos. É formador da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro/Lamego e também do núcleo escolar de Mirandela. É também frequentemente convidado para ministrar formação na EFTH, quer a jovens quer a profissionais.

Por várias vezes tem sido convidado para integrar o painel de júris em diversas competições relacionados com a restauração e bar.

Amante da arte do Bartending, tem participado em concursos de "Cocktails" onde de uma forma apaixonada dá largas à sua imaginação e criatividade na elaboração e decoração das composições de bar, tendo obtido honrosas classificações.

OCUPAÇÃO DOS
TEMPOS LIVRES



PROGRAMAS PARA A JUVENTUDE

www.juventude.azores.gov.pt



ASSOCIATIVISMO
JUVENIL



TURISMO E
MOBILIDADE DOS
JOVENS



INFORMAÇÃO
JUVENIL



CRIATIVIDADE
EMPREENHORISMO E
CIDADANIA



Direcção Regional
da Juventude

PARA MAIS INFORMAÇÕES
CONTACTE:

DIRECÇÃO REGIONAL DA JUVENTUDE
RUA DE SÃO GONÇALO, 5
92-9500-110 PONTA DELGADA

WWW.JUVENTUDE.AZORES.GOV.PT
DRJ@AZORES.GOV.PT



www.facebook.com/drjuventude

 **Governo dos Açores**



Nicolai Mentzler^(DK)

Worth/Mentzler Company, Copenhaga
24 de junho



Nicolai Mentzler formou-se na Selandia Hotel & Restaurant School com as mais altas notas de sempre. Começou a sua carreira trabalhando como voluntário em vários restaurantes, tais como King Hans (1* Michelin), Restaurant Ensemble (2* Michelin – já fechado), Hotel Al Corte (Itália) e o Restaurante Lieffroy, procurando aprender e melhorar os seus conhecimentos técnicos, mas também absorver boas influências para a sua própria visão da cozinha.

De 2006 a 2009 trabalhou no restaurante Falsled Kro, Relais & Chateaux, considerado o 17º melhor restaurante da Escandinávia. De 2009 a 2010, trabalhou no Restaurant Herman at Nimb (1* Michelin) e considerado o 7º melhor restaurante da Escandinávia.

Desde 2010, Nicolai é sócio e chef na Worth/Mentzler, uma empresa de banquetes e catering de luxo, e é também consultor na Selandia Hotel & Restaurant School e sócio na Premium Acqua, distribuidora da S. Pellegrino e Acqua Panna, na Dinamarca.

Nicolai participou em diversas competições e foi considerado o Talento Dinamarquês do Ano 2008, pela revista gastronómica Smag & Behag.

Em 2007 foi eleito Campeão Regional de jovens chefs e venceu o Kartoffelprisen. Em 2008 vence o prémio para melhor sobremesa no Kartoffelprisen. Em 2010 conquistou o terceiro lugar no Game Dish of the Year.



Dalia Cunha^(PT)

Renato Cunha^(PT)

Restaurante Ferrugem, Vila Nova de Famalicão
25 de junho

Dalila e Renato Cunha, casados desde 1998, são chefes de cozinha e mentores do Restaurante Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão. O seu trabalho e a comunicação colocaram este projeto, de estrutura e dimensão familiar, no mapa gastronómico nacional, conquistando o prémio “Chefe de Cozinha do Ano de 2012” pela Revista Wine, e o “Garfo de Ouro” no Guia do Expresso para 2013.

Dalila e Renato estão atentos ao que se faz em Portugal e no mundo, procurando uma formação de banda larga, assente quer no receituário popular, quer na alta cozinha. Investigação, inspiração, desconstrução, intuição, transpiração, paixão, provocação e emoção são condimentos sempre presentes nas iguarias que criam. Valorizam os produtos tradicionais, numa cozinha manifestamente portuguesa e de raízes populares - uma cozinha assente no produto, simultaneamente criativa, inovadora e de grande rigor técnico.

Em 2012 esta dupla deixou a sua marca em várias iniciativas no âmbito da Capital Europeia da Cultura Guimarães 2012, de entre as quais o jantar da cerimónia de inauguração.

Os menus que criaram para as cinco edições do Concurso Gastronomia e Vinho Verde, promovido pela CVRVV, valeram-lhe um diploma de prata e quatro de ouro, legitimando o seu papel de embaixadores da gastronomia minhota e dos Vinhos Verdes. Cozinheiros, enófilos, gastrónomos, formadores e criativos são os autores do “pastel de bacalhau com nata”, uma iguaria criada há dois anos que vê agora a sua versão industrial produzida e exportada para todo o mundo em parceria com a reconhecida marca “Pascoal”.

LAVANILHIM FOTO TURISMO DOS AÇORES / REGIÃO BECULA / INFORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELARIA



CONSUMA
PESCADO
DOS AÇORES

UMA MARÉ QUE NOS TRAZ O
MELHOR DOS AÇORES



www.lotacor.pt

*Atum Fumado em Chô dos Açores
com Sementes de Sésamo e Chumey
de Figos Secos com Ananás.



André Magalhães^(PT)

Restaurante Taberna da Rua
das Flores, Lisboa
26 de junho

André Magalhães iniciou a sua formação académica no Texas e posteriormente na Universidade de Cambridge. De 1986 a 1988 investe na aprendizagem da língua Sueca e de cursos de escrita criativa e argumentativa. Foi durante cinco anos o chef de cozinha do prestigioso Clube de Jornalistas – Restaurante, em Lisboa. Como jornalista escreve sobre gastronomia e vinhos, colaborando com várias publicações nacionais e estrangeiras. É membro da FIJEV- Federação Internacional dos Jornalistas e Escritores de Vinhos, e júri internacional em concursos de vinhos e azeites. Possui uma pós-graduação em Ciências Gastronómicas e dá aulas no Mestrado de Ciências Gastronómicas da Faculdade de Ciências e Tecnologia/Instituto Superior de Agronomia.

Para enriquecer o seu percurso, André Magalhães frequentou estágios e seminários sobre cozinha com os mais conceituados chefs como Fausto Airolidi, Dave Pasternak e Bruno Goussault, e ainda cientistas na área das ciências gastronómicas e da cozinha molecular como Paulina Mata e Hervé This.

André Magalhães é atualmente o “taberneiro-mor” da Taberna da Rua das Flores, em Lisboa, um dos projetos gastronómicos mais badalados do momento.

Recolector de produtos silvestres e mariscador é um defensor dos produtos sustentáveis e da vida rural. É membro ativo do movimento Slow Food e da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Andy de Brouwer^(BE)

Nico Corbesier^(BE)

Restaurant Les Eleveurs, Halle
27 de junho



Andy de Brouwer

Nascido em 1975, em Halle, perto de Bruxelas, Andy cresceu a brincar na adega do restaurante centenário da família (1897). Durante a adolescência frequentou a escola de hotelaria, onde se começou a interessar por cozinha. Só depois de um estágio no restaurante “Bruneau” começou a desenvolver o conhecimento sobre vinhos, o qual nunca mais deixou de crescer.

Andy de Brouwer continuou a aprofundar os seus conhecimentos no mundo dos vinhos, chegando a ser considerado o Melhor Sommelier do Ano 2011 na competição “Wine World Taster”. Hoje continua a gerir o restaurante “Les Eleveurs”, assim como o seu negócio de vinhos, escreve uma coluna num dos melhores jornais belgas, “De Morgen”, e é membro principal do “Guia dos Sommeliers Belgas”.

Nico Corbesier

Nico Corbesier não foi uma criança fácil. Filho de um pai artista e de uma mãe extremamente paciente, Nico herdou a sua criatividade. Apesar de não ter feito grande formação nas escolas de hotelaria, ele é considerado como um autodidacta, muito devido à sua avó. O seu jardim tornou-se o seu local preferido e era lá que ele plantava vegetais, a sua paixão.

Devido à sua teimosia, deixou-se integrar em várias equipas de diferentes mas conhecidos restaurantes com estrela Michelin tais como “Michel” e “Den Bijgaarde”, em Groot-Bijgaarden e “André d’Haese”, em Bruxelas. Hoje Nico é o braço direito de Sofie Dumont, a chef executiva do restaurante “Les Eleveurs” e responsável por um programa de TV. Nico Corbesier é um jovem chefe que aprecia cozinha clássica. Gosta de trabalhar com produtos locais pela sua qualidade sendo que os vegetais, que ele conhece tão bem, são a sua assinatura.



Susana Felicidade^(PT)

Restaurante Pharmácia, Taberna
e Petiscaria Ideal, Lisboa
28 de junho



Natural da praia da Arrifana, na Costa Vicentina, Susana recebeu de herança familiar a experiência de dar os primeiros passos no restaurante da sua avó, cozinheira com fama de fazer a melhor caldeirada do concelho.

Depois de licenciar-se em Direito e exercer advocacia em Lisboa, percebeu que o seu gosto pela cozinha e por receber amigos ia além do gosto comum. Despediu-se do seu emprego e volta para o Algarve onde trabalhou por 4 anos no restaurante da família.

Consolidou a ideia de que aquela era a sua vocação e em 2008 abre o seu primeiro restaurante em Lisboa, em sociedade com Tânia Martins. A Taberna Ideal trouxe um conceito inovador que viria a inspirar muitas outras “tabernas”. Após este seu sucesso, Susana abre o Petiscaria Ideal em 2010 para depois, em 2012, abrir o restaurante Pharmácia passando a dedicar-se exclusivamente à criação de novas ementas e à gestão.

Em 2012 participa no programa da RTP1 “Top Chef” como jurada, ao lado de dois chefes com estrelas Michelin e com percursos diferentes do seu. Esta experiência para além de lhe valer um maior reconhecimento do grande público, permitiu-lhe troca de conhecimentos com outros chefes, desde concorrentes, jurados e conselheiro.

Susana tem como objectivo criar memórias de sabores, promover o diálogo sobre a experiência gastronómica, valorizar as tradições, produtos e cultura do que realmente é ser português.



Luís Domingos^(PT)

Black Pepper & Basil, Lisboa

28 de junho

Luís Domingos começou a sua carreira na indústria hoteleira aos 16 anos. Dois anos depois entrou para a Força Aérea Portuguesa e paralelamente completou 2 graus universitários em Design e Design de Comunicação. Finalmente, como complemento e dedicação à hotelaria, concluiu um Mestrado em Gestão Hoteleira.

Em 2006, começou a trabalhar com David Palethorpe no bar CINCO Lounge, em Lisboa, e partir daí aumenta o seu interesse pela área, descobrindo um mundo novo e intenso de cocktails. Cedo se torna Chefe de Bar e mais tarde Gerente daquele espaço.

Em 2009, Luís e David decidiram ser hora de mudar a Indústria de Bar em Portugal, e assim nasce a Black Pepper and Basil, que é responsável pelo serviço de bar de alguns dos mais falados restaurantes de Lisboa, procurando conjugar o conceito da alta cozinha com um excelente serviço de bar, em espaços como 100 Maneiras, Cantinho do Avillez, Belcanto, Pedro e o Lobo, Pharmácia, Faz Gostos ou Paradigma.

Como resultado da sua experiência profissional e formação académica, tem uma variedade de valências, e um forte empenho, orgulho e entusiasmo pelo seu trabalho!

nove ilhas uma escolha
nine islands one option

RESERVATIONS

CAMPO SÃO FRANCISCO, 19
9500-153 PONTA DELGADA
Tel.: 296 304 891
Fax: 296 304 892
Mail: reserve@ilhaverde.com
www.ilhaverde.com



SÃO MIGUEL | SANTA MARIA | TERCEIRA | GRACIOSA | SÃO JORGE | PICO | FAIAL | FLORES



PRESENTE
EM TODAS
AS ILHAS





Vítor Matos^(PT)

Hotel Casa da Calçada
(* Michelin), Amarante
29 de junho

Vitor Matos frequentou o curso de Cozinha e Pastelaria em Neuchâtel, Suíça, onde teve o privilégio de ter como professor o chef Francis Grandjean.

Em 1995, depois de terminar o curso, trabalhou no “Restaurant des Jeunes Rives”. No final desse ano regressa ao seu país. Estreia-se como chefe de cozinha em 1998 na Estalagem Quinta do Paço, em Vila Real, seguindo-se até 2004 o Grande Hotel da Curia e o Grande Hotel das Caldas da Felgueira.

Em 2003 vence o concurso Chefe Cozinheiro do Ano, deixando de ser um profissional incógnito. Já em 2004 abraça um novo projeto com o chef Luís Américo, na criação de um restaurante gourmet na Quinta do Pendão, em São Pedro do Sul. Foi aí que teve a oportunidade de trabalhar a cozinha dos sentidos, onde descobriu o gosto pelas ervas aromáticas e pelas flores comestíveis, tornando-se quase obsessivo pela cozinha de cariz tradicional indissociável dos sentidos e das emoções.

Em 2005, com 28 anos, desempenha o cargo de chef do Hotel Le Meridien Park Atlantic Porto. Foi um dos maiores desafios da sua carreira e também dos que mas o inspiraram e motivaram.

O ano de 2010 foi de grande mudança, passando a liderar a cozinha do Restaurante Largo do Paço, da Casa da Calçada, Relais & Chateaux. Foi uma mudança difícil, mas conseguiu manter desde então a estrela Michelin, que alia a outros reconhecimentos como o “Garfo D’Ouro”. Em 2012 recebe o “**Prix Chefs de l’Avenir**” da Académie Internationale de Gastronomie, Paris.

Rodolfo Tristão^(PT)

Restaurante 1300 Taberna Lx Factory, Lisboa
29 de junho



Rodolfo Tristão, Docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, leciona a cadeira de Enogastronomia. Escanção do Restaurante 1300 Taberna, Lx Factory, é também atualmente o Presidente dos Escanções de Portugal.

Escanção/sommelier há mais de 10 anos, tendo iniciado a sua atividade no Restaurante Casa da Dízima. Nessa altura foi também responsável pelos vinhos Francisco Nunes Garcia. Mais tarde acumulou as funções de escanção no Restaurante Club com Henrique Mouro. Em 2010, assume a posição de escanção da Quinta dos Frades com Chakall e Igor Martinho.

Licenciado em Produção Alimentar em Restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, tem o curso Advanced da Wine & Spirit Education Trust, London. Estagiou em alguns dos melhores restaurantes do Mundo, como o El Celler Can Roca, Capital Hotel, The Vineyard e La Trompette.

Participa em inúmeras provas de vinhos, sendo ainda consultor para a área da restauração e hotelaria ao nível do serviço de sala e serviço de vinhos. Tem uma parceira com Maria João de Almeida, no Vinho.Tv ao nível dos cursos de vinhos. Rodolfo é também formador em diversas escolas de hotelaria, entre elas a EFTH, na área dos vinhos e seu serviço.



Mitch Stamm^(USA)

Convidado Especial 10 Fest Bakery Chef
Johnson & Wales University, Providence
20 a 29 de junho

Mitch Stamm inicia a sua formação em 1981 percorrendo várias escolas nos Estados Unidos da América e França, dando especial atenção à pastelaria e principalmente aos pães internacionais como os franceses, italianos e alemães.

Iniciou a sua carreira em 1983 como proprietário de uma padaria em Denver, passando desde 1990 a desempenhar funções como Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort. Em 1995 Stamm torna-se gerente de Padaria no Atkinson's Market e posteriormente, Chef de Pastelaria no Zingerman's Bakehouse. Mais tarde volta a Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort, e a partir de 2003 até o presente desempenha funções de formador associado no College of Culinary Arts da Universidade de Johnson & Wales, em Providence, Rhode Island.

Para além do vasto leque formativo, Mitch Stamm foi por 7 vezes premiado com medalha de ouro pela Societée Philanthropique, New York Food Show. Em 2011 ganhou o Grande prémio do mesmo programa pela sua fantástica apresentação de pães. Stamm para além das várias participações como profissional e formador é frequentemente júri de vários concursos. Para além das competições práticas, Mitch Stamm ganhou por 5 vezes o "Research and Publishing Award", pela Johnson & Wales University (JWU), e foi considerado pela Dessert Professional Magazine um dos "Top Ten Bakers" nos EUA. Em 2010 entrou para o Livro dos Recordes do Guinness como membro de equipa da Mais Alta Escultura de Pão do mundo.

Ao abrigo da colaboração com a JWU, tem vindo frequentemente ministrar formação na EFTH.

FITAPRETA
"TERROIR"



90Pts



90Pts



PALPITE
"RESERVA"



91Pts



93Pts



PRETA
"SPECIAL RESERVA"



91Pts



90Pts



FITAPRETA
Signature Series



90Pts



89Pts



BEST OF 2012
VINHOS

visite-nos em:

<http://www.facebook.com/fitapretavinhos>

ADEGA MAYOR
ALENTEJO – PORTUGAL

AÇORES MAYOR

AZORES MAYOR

ACOMPANHE OS AÇORES COM UM VINHO MAYOR.

Os vinhos da Adega Mayor encontram-se à mesa com o melhor da gastronomia açoriana. E quando assim é, há um sabor Mayor que acontece.

HAVE YOUR AZORES SPECIALTIES SERVED WITH A FINE MAYOR WINE.

Wines from Adega Mayor combine with the best dishes of Azores cuisine, and their combination results in an outstanding flavour.





DS
VINHOS
DOURO > SUPERIOR
PORTUGAL

WWW.VDS.PT



CASTELLO
D'ALBA

Passion Douro Wines



CARM

família Roboredo Madeira

DOURO



WWW.CARM.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

PARA ESTA HARMONIA CONVIDÁMOS O SOL E A FLORESTA ALENTEJANA.



*Na Herdade São Miguel acreditamos que há mais num vinho do que boas uvas: toda a harmonia da natureza que as rodeia. Por isso dedicamo-nos à florestação, à preservação de espécies em extinção. E vinificamos cada vinho artesanalmente, apenas com uvas da herdade. A cada colheita a natureza recompensa-nos. Como neste **Colheita Seleccionada**, distinguido com **24 Prémios** e menções. Esperamos que o surpreenda também a si pela sua complexidade e harmonia.*



HERDADE SÃO MIGUEL VINHOS COM ALMA

www.herdadesaomiguel.com



UMA
MARCA
PARA UMA
NOVA
GERAÇÃO
DE
CONSUMIDORES
DE **VINHO**
DO PORTO



NOVAL
BLACK



www.facebook.com/novalblack WWW.NOVALBLACK.COM

WWW.QUINTADONOTAL.COM

Encomendas em encomendas@quintadonotal.pt



Seja responsável. Beba com moderação.



Enduring azorean aromas
and Port wine.



Aromas açoreanos
que perduram.

A Vinha Garrafeira, abriu ao público em
Novembro de 2004.

Dedica a sua atividade ao comércio de bebidas,
acessórios e produtos gourmet, com destaque
para os vinhos das diversas regiões vinícolas
de Portugal Continental e Ilhas, assim como
todo o tipo de bebidas espirituosas, espumantes,
champanhes e licores.

Visite-nos e presenteie os seus amigos e
familiares com as nossas sugestões.

*A Vinha - Garrafeira, opened to the public in
November 2004.*

*The company focuses on wine sales,
accessories and gourmet products, namely
wines of the many regions of Continental
Portugal and Islands, as well as hard liquor,
sparkling wines and liqueurs.*

*Stop by and see us: we can help you pick a
gift for your family and friends, and they will
surely be impressed with your excellent taste.*

Av. Infante D. Henrique, n.º 49 | 9500-150 Ponta Delgada
T: 296 205 358 | F: 296 205 359 | E-mail: avinha@bensaude.pt
avinhagarrafeira.pt | www.facebook.com/avinhagarrafeira

