



## Vítor Matos<sup>(PT)</sup>

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.