

João Rodrigues (PT) ❁

Restaurante Feitoria

27 de Junho



João Magalhães Rodrigues forma-se em cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa aos 21 anos, vindo da área de químicas onde ambicionava ser biólogo marinho.

Durante os três anos do curso, no qual foi melhor aluno, estagiou no Hotel Sheraton, no Hotel Ritz e em part-time no Hotel Lisboa Plaza. Inscreve-se posteriormente no curso de Produção Alimentar na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Ainda nesse ano, João começa a trabalhar no restaurante Bica do Sapato onde fica por três anos. Muda-se para o Hotel Ritz, onde trabalha com o Chefe Sebastien Gropelier (2 estrelas Michelin), adquirindo diversos conhecimentos técnicos.

2007 foi um grande ano para João Rodrigues, não só pelo trabalho no Restaurante Pragma, no Casino de Lisboa, sob o comando do chefe Fausto Airoidi, como também pelo prémio de Chefe Cozinheiro do Ano. Pouco depois foi convidado para a equipa Nacional de Cozinha WACS Mediterranean Challenge, onde ganham duas medalhas de prata.

Em 2009, João Rodrigues participa na abertura do Altis Belém Hotel & Spa como subchefe do Hotel e chefe residente do restaurante Feitoria, sendo premiado com a Estrela Michelin. Em Janeiro de 2013 assume a posição de Chefe Executivo no Altis Belém Hotel & Spa, renovando a estrela já conquistada. No mesmo ano é considerado um dos 10 Chefes preferidos do Prémio Mesa Marcada. Em 2014 faz parte integrante do Júri do Chef Cozinheiro do Ano.