

Rui Martins^(FR)

Cuisin'Arts & Management, Paris

25 de Junho



Rui Martins é um luso-francês, nascido em Cholet, a 1 Maio 1977, cujo gosto pela cozinha cedo se revelou desde cedo. Formou-se em Cozinha na Escola CFA ST Michel Mont Mercure.

Entre 1994 e 1996 trabalho no restaurante "Le Belvédère Cholet" (1 estrela Michelin), iniciando um processo de grande aprendizagem e evolução técnica.

Decide então continuar a aprofundar os seus conhecimentos em Paris, e junta-se à equipa do prestigiado restaurante "La Maison du Danemark" (1 estrela Michelin) nos Champs Elysées, onde permanece até 1999.

Passa entretanto pelo restaurante "Les Olivades", trabalhando com a Chef Flora Mikula, e integra depois a cozinha do "Hotel Le Parc" com o Chef Pascal Bardet, do Grupo Alain Ducasse.

Entre 2002 e 2004 Rui Martins viaja para a ilha da Madeira, onde trabalha durante dois anos com o Chef Benoit Sinthon, único chef com estrela Michelin da ilha. Nos anos seguintes seguem-se passagens pelo Sul de França, e Austrália, e no entretanto volta a trabalhar com o Chef Pascal Bardet no "Restaurant Bar et Boeuf" (1 estrela Michelin), no Mónaco.

Foi Chef Executivo no restaurante "Spoon", Paris, no Hotel Marignan do Grupo Alain Ducasse, entre 2009 e 2011.

Ministrou workshops na Escola de Formação Turística e Hoteleira em 2011 e 2012, no âmbito de projetos com a prestigiada Ducasse Education.

Atualmente é proprietário da empresa Cuisin'Arts & Management, e continua sua colaboração com a Ducasse Education.