

Adam Gray^(UK)

Restaurante Skylon, Londres

26 de Junho



O Chef Adam Gray começou sua formação no Northamptonshire College, onde completou os três anos do curso “City and Guilds Catering”, enquanto, simultaneamente, trabalhou no restaurante Red Lion e depois, no Broomhill Hotel, em Spratton.

Em 1989, Adam muda-se para Londres com a intenção de trabalhar com o Chef Bruno Loubet no Four Seasons Hotel, em Park Lane, onde permanece até 1992. Em seguida, trabalha no famoso Le Manoir aux Quat’Saisons, em Oxford, por mais dois anos. Em 2001, Adam Gray torna-se Chef Executivo do restaurante City Rhodes até 2003, onde alcança a primeira estrela Michelin. Adam deixa o City Rhodes para abrir o restaurante Rhodes Twenty Four na Torre 42, no coração de Londres. Em 2004, ganha o BMW Best New Restaurant e posteriormente a estrela Michelin. Em 2007, é galardoado com o prêmio três AARosettes.

Em 2003, abre o Adam Gray Chef’s Academy no Northamptonshire College com a vontade de proporcionar experiências de trabalho para os melhores alunos. Em 2010 torna-se o co-proprietário do restaurante Red Lion. Em setembro de 2011, e depois de manter a estrela Michelin durante vários anos, deixa o Rhodes Twenty Four para se concentrar no Red Lion, inserindo o restaurante no Good Food Guide, em 2012. O Red Lion também foi premiado em 2012 com o prêmio Bib Gourmand e, finalmente, a estrela Michelin em 2013.

O Chef Adam Gray é membro da Royal Academy of Culinary Arts, Master Craftsman no Craft Guild of Chefs, escritor da revista Men’s Fitness e júri do Coeliac UK, Chef of the Year competition. Adam Gray foi nomeado como Chef Executivo do restaurante Skylon, no Royal Festival Hall em março de 2013.