

10 FEST AÇORES '15

10 DIAS · 10 CHEFS

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA



Bread & Tea

14 de Junho	
Mitch Stamm ^(US)	
Johnson & Wales University	06

Cocktail Spot

19 e 20 de Junho	
João Eusébio ^(ES)	
Magatzem Escolà	09
26 e 27 de Junho	
Dave Palenthorpe ^(PT)	
CINCO Lounge	10

Chocolate Spot

23 a 27 de Junho	
Lauren Haas ^(US)	
Johnson & Wales University	13

Workshops

23 de Junho · Healthy Eating	
Michael Makutch ^(US)	
Johnson & Wales University	16
25 de Junho · Madeira Wines by Barbeito	
Ricardo Diogo Freitas ^(PT)	
Vinhos Barbeito Madeira	17

Sommeliers

18 de Junho	
William Wouters ^(BE)	
Pazzo Restaurant & Wine Bar	20
27 de Junho	
Jamie Drummond ^(CA)	
Good Food Media	43

Chefs

18 de Junho	
Brian Hansen ^(DK) ☼	
Søllerød Kro	19
19 de Junho	
Chefs EFTH & Açores ^(PT)	22
20 de Junho	
Oscar F. Albiñana ^(ES)	
Sosa Ingredients	
Jordi Puigvert ^(ES)	
Sweet n' Go	26
21 de Junho	
T.J. Delle Donne ^(US)	
Johnson & Wales University	29
22 de Junho	
Alexandre Silva ^(PT)	
Loco e Alexandre Silva no Mercado	32
23 de Junho	
Bruno Timperman ^(BE)	
Bristo Bruut	34
24 de Junho	
Pierre Sahut ^(FR)	
La Gauloise	36
25 de Junho	
Miguel Castro e Silva ^(PT)	
De Castro Flores e Largo	38
26 de Junho	
Jamie Kennedy ^(CA)	
Gilead Café & Bistro	40
27 de Junho	
João Rodrigues ^(PT) ☼	
Restaurante Feitoria	42

10 FEST AÇORES 2015

10 dias, 10 chefs

Bem-Vindos à quarta edição do **10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs!** Este é já um momento incontornável no calendário de eventos dos Açores, que marca a relevância da Escola para o turismo na Região. Para além da importância da formação de jovens e profissionais, a EFTH desempenha um papel decisivo na liderança da gastronomia dos Açores para o século XXI, tendo-se afirmado também como um parceiro estratégico na promoção da Região, participando em vários eventos em Portugal e no estrangeiro.

É precisamente além-fronteiras que este festival gastronómico já se afirmou, sendo reconhecidamente um dos maiores em Portugal.

Uma vez mais o **10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs** marca a chegada do verão com um ótimo ambiente no Restaurante Anfiteatro, recheado de bons momentos gastronómicos acompanhados por excelentes vinhos portugueses.

Será uma experiência imperdível provar os Açores em 10 jantares extraordinários, assinados por chefs de Portugal, Espanha, França, Bélgica, Dinamarca, EUA e Canadá. Este ano o **10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs** terá um âmbito mais alargado, e irá proporcionar mais experiências a mais pessoas. Para isso, e para além dos 10 jantares com 10 chefs que são a marca forte do evento, foram criados novos conceitos como o “Chocolate Spot” o “Cocktail Spot” e o “Bread & Tea”. A não perder também os workshops de Vinho da Madeira e de cozinha saudável...

O festival começa precisamente com um momento a fazer lembrar o tradicional “Chá das 5” britânico. No dia 14 de junho o Pavilhão do Mar será decorado para servir o Chá dos Açores acompanhado por saborosos pães e pequenos doces preparados por um extraordinário chef que pelo 3º ano consecutivo dá um precioso contributo ao evento. E para os mais gulosos, um pequeno espaço do Anfiteatro Lounge irá transformar-se no Chocolate Spot, onde poderão provar bombons de assinatura e outras pequenas delícias... O Cocktail Spot vai animar o Anfiteatro Lounge nas 6ªs e sábados, com dois reconhecidos barmen que irão preparar maravilhosos cocktails, que poderão ser saboreados ao som de boa música e num ambiente fantástico.

Tudo isto só será possível com o precioso empenho, dedicação e entusiasmo de todos os colaboradores e alunos da Escola, a quem dedicamos um agradecimento muito especial. Obrigado a todos os amigos que se juntam a nós neste evento.

Obrigado também aos patrocinadores e parceiros deste projeto.

10 Fest Açores 2015 – 10 dias, 10 chefs. Para degustar e desfrutar!



FLYSATA

Explore as nossas rotas

e descubra novas aventuras!

Explore our routes and discover new adventures!



www.sata.pt



10 FEST AZORES '15

BREAD & TEA

Mitch Stamm (US)

14 de Junho

16h00

Pavilhão do Mar · 12,50 € *

* Preço promocional. PVP: 19,50€

O festival começa com um momento a fazer lembrar o tradicional “Chá das 5” britânico. No dia 14 de junho, o Pavilhão do Mar será decorado para servir o Chá dos Açores acompanhado por saborosos pães e pequenos doces preparados por Mitch Stamm um extraordinário chef que pelo 3º ano consecutivo dá um precioso contributo ao evento.



Mitch Stamm (US)

Johnson & Wales University

14 de Junho

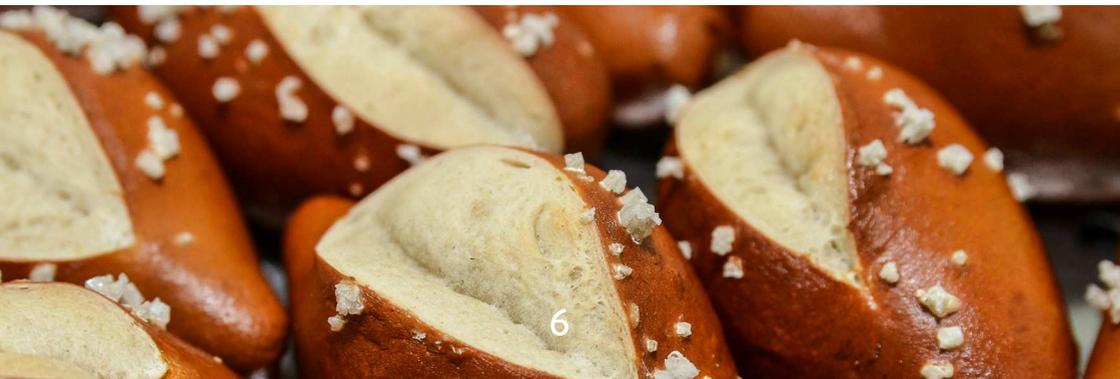


Iniciou a sua formação em 1981 percorrendo várias escolas nos EUA e França, dando especial atenção aos pães internacionais. Iniciou a sua carreira em 1983 como proprietário de uma padaria em Denver, passando depois por diversas pastelarias e padarias durante os anos 90.

Desde 2003 desempenha as funções de chef/formador no College of Culinary Arts da Universidade Johnson & Wales, em Providence. 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.

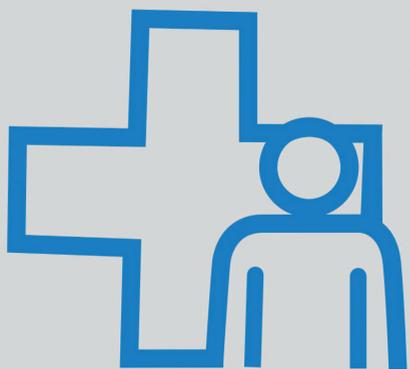
Para além das competições, Mitch Stamm ganhou por 5 vezes o “Research and Publishing Award”, pela Johnson & Wales University (JWU), e foi considerado pela Dessert Professional Magazine um dos “Top Ten Bakers” nos EUA. Em 2010 entrou para o Livro dos Recordes do Guinness como membro de equipa da Mais Alta Escultura de Pão do mundo.

Ao abrigo da colaboração com a JWU, tem vindo frequentemente ministrar formação na EFTH. O Chef Mitch Stamm foi sem dúvida uma das estrelas das últimas edições do 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs! Em Portugal, Mitch Stamm já foi convidado para integrar um elenco de luxo no evento Rota das Estrelas, na Casa da Calçada.



Açoreana imed

Protecção Saúde

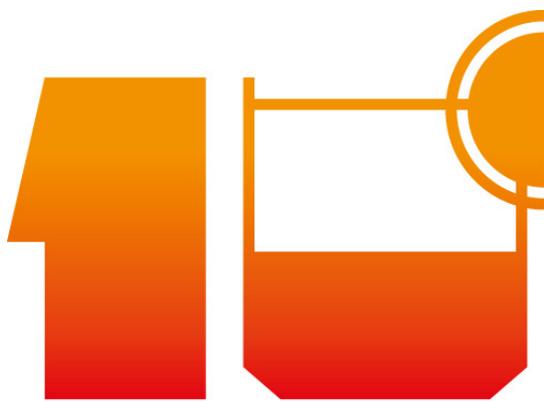


Valorize
o seu bem
mais essencial
A sua saúde.

AÇOREANA
SEGUROS

GRUPO BANIF





FEST AZORES '15

COCKTAIL SPOT

João Eusébio ^(ES)

19 e 20 de Junho
21h00 às 24h00

Dave Palethorpe ^(PT)

26 e 27 de Junho
21h00 às 24h00

Anfiteatro Lounge · 7,50 € *

* Oferta de 1 cocktail com compra antecipada de bilhete

O Cocktail Spot vai animar o Anfiteatro Lounge nas sextas e sábados do evento, com dois reconhecidos barmen, João Eusébio e David Palethorpe, que irão preparar maravilhosos cocktails, que poderão ser saboreados ao som de boa música e num ambiente fantástico.



João Eusébio (ES)

Magatzem Escolà

19 e 20 de Junho



Nasceu em Portugal há 35 anos e ainda jovem dá os primeiros passos no restaurante Beira-Mar, em Cascais, enquanto estudava Cozinha/Pastelaria na Escola de Hotelaria do Estoril. Foi neste ambiente que teve oportunidade de descobrir o mundo fabuloso dos sabores e aromas.

A sua experiência cresceu com o trabalho exaustivo na área de Food & Beverage. Depois de cinco anos em Londres, João decide partir para Barcelona, onde encontrou a sua verdadeira vocação e paixão: os Cocktails.

Após dois anos e meio, fica encarregue da abertura do Mutis Private Club, que foi premiado Best European Bar 2012 pela reconhecida revista Drinks Internacional. No mesmo ano, João lançou o livro "Jigg it".

Atualmente, João trabalha para a Magatzem Escolà, grande distribuidora de vinhos e destilados da Catalunha, onde é o responsável por treinar barmans e outros profissionais. Colabora também com várias marcas, criando cocktails e demonstrações para o público, tanto profissional e não-profissional.

João Eusébio conta também com várias apresentações em Feiras temáticas de bar a nível Europeu, acessórias no Brasil e participações em competições internacionais como "Bombay Sapphire Worlds Most Imaginative Bartender" e "Nikka Perfect Serve".



Dave Palenthorpe (PT)

CINCO Lounge

26 e 27 de Junho



Em 1990, Dave Palethorpe iniciou a sua carreira em Inglaterra, trabalhando como empregado de mesa no restaurante Hambleton Hall (* Michelin) e depois no Ragdale Hall Hotel. Em seguida mudou-se para Studley Priority, primeiro como “Maître d’Hotel” e depois como gestor do restaurante. Motivado em avançar na carreira trabalhou como barman no hotel “L’Horizon”, nascendo aí a sua paixão pela arte de fazer cocktails.

Entre 2000 e 2001, Dave trabalha no Jacksons on George, um dos melhores bares de Sydney, onde produziu uma vibrante lista de cocktails que o leva a conquistar o prémio Australia Cocktail List of the Year 2000. Durante este tempo, Dave auxiliou no design, na formação de staff e na criação de uma lista de cocktails de um novo bar (Cadmus) que conquistou o prémio Australia Bar of the Year 2000. Pouco depois colaborou com o bar Hemisphere, outro bar de Sydney que também conquistou o prémio Australian Bar of the Year 2001.

Entre 2001 e meados de 2004, Dave Palethorpe passou brevemente pelo bar “Theo” em Manhattan, regressando pouco depois a Inglaterra onde acaba por trabalhar como manager do bar Red. No entanto, em Outubro de 2004, Dave decide dar um novo rumo à sua vida e investe no seu próprio bar em Lisboa, o CINCO Lounge onde faz o que mais gosta: cocktails!



O pacote Quatro é a escolha dos portugueses

TV
Net
Fixo
Móvel

Desde
€49,88
mês



A NOS foi a marca premiada pela Escolha do Consumidor na categoria 4Play (TV, Internet Fixa, Telefone e Telemóvel) num estudo realizado pela Consumerchoice - Centro de Avaliação da Satisfação do Consumidor.

FEST AZORES'15

CHOCOLATE SPOT

Lauren Haas (US)

23 a 27 de Junho

12h00 às 15h00

Anfiteatro Lounge

Para os mais gulosos, um pequeno espaço do Anfiteatro Lounge irá transformar-se no Chocolate Spot, onde poderão provar bombons de assinatura e outras pequenas delícias preparados pela talentosa chef Lauren Haas.



Lauren Haas (US)

Johnson & Wales University

23 a 27 de Junho



Lauren Haas é chefe de departamento da área de Pastelaria e Panificação na Johnson & Wales University (JWU), em Providence, Rhode Island. Além da sua colaboração naquela universidade, Lauren é membro do prestigiado Clube Cacao Barry Ambassador. Trabalha também para a empresa John E. Koerner & Co como consultora técnica para os EUA da Sosa Ingredients e 100% Chef. O seu trabalho foi destacado na revista So Good, como também em numerosas publicações na Revista Cacao Barry.

Antes de ingressar na Johnson & Wales University, Lauren aperfeiçoou suas competências em alguns dos mais conceituados estabelecimentos do país, com destaque para a Casa Branca, quando era presidente George W. Bush. Colaborou ainda com Albert Uster Imports, o Hotel du Pont, o Inn at Little Washington, e CoCo Sala, um salão boutique de chocolate em Washington DC.

Com conceitos sólidos em pastelaria clássica, técnicas e tendências emergentes, a paixão de Lauren é ensinar os alunos e profissionais na arte e ciência da pastelaria.





**Distribuição
Alimentar**
SOL*MAR
RECHEIO

**Construção Civil
e Obras Públicas**

Saúde
Clínica São Sebastião



GRUPO MARQUES

O Futuro Constrói-se

Rua Joaquim Marques, 34 - 9600-049 Ribeira Grande - São Miguel Açores - T +351 296 205 800 - F +351 296 636 311 - grupomarques@grupomarques.org - www.grupomarques.org





FEST AÇORES'15

WORKSHOPS

Michael Makuch (US)

Healthy Eating
23 de Junho · 18h00-21h00
39,00 €*

* Preço promocional. PVP: 50,00€

Para os "chefs lá de casa", uma experiência sobre cozinha saudável... Receitas, dicas e truques, com o chef e especialista norte-americano Michael Makuch.

Ricardo Diogo Freitas (PT)

Madeira Wines by Barbeito
25 de Junho · 17h30-19h00
35,00 €*

* Preço promocional. PVP: 50,00€

Vinificação, evolução e envelhecimento de um vinho de características únicas

Michael Makuch (US)

Johnson & Wales University

23 de Junho



Michael Makuch tem dedicado a sua carreira a desenvolver comida saudável porém recheada de sabor. A sua paixão levou-o a escrever um livro de culinária denominado “Families Cook Nutritious Recipes with a Side of Food Safety” em colaboração com a Johnson & Wales University e o Centro de Controlo de Doenças.

Sendo pioneiro na educação de nutrição culinária, Michael ajudou na colaboração entre as universidades Johnson & Wales e a Tulane University School of Medicine como também a Brown University School of Medicine. Estes programas ensinam os princípios para uma alimentação saudável aos futuros médicos, para que possam incorporar na sua prática de medicina, guias de orientação e apoio para uma alimentação mais equilibrada e saudável aos seus utentes.

Movido pelo desejo de ajudar mais os outros, Michael tornou-se uma importante voz dentro das comunidades lançando diversos programas que incluem demonstrações de culinária, workshops e formações a empresas, nos quais ensina a importância de manter uma vida mais saudável.

Michael D. Makuch faz parte integrante da Johnson & Wales University onde ensina Cozinha Spa e Nutrição e Análise Sensorial desde 2007. Makuch é Chefe Executivo Certificado através da American Culinary Education e possui um mestrado em Applied Technology in Teaching Education.



Ricardo Diogo Freitas (PT)

Vinhos Barbeito Madeira

25 de Junho



Ricardo Freitas licenciou-se em 1989 em História pela Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa. Neto de Mário Barbeito de Vasconcelos, que em 1946 fundou a empresa Vinhos Barbeito. A qualidade dos vinhos ganhou uma excelente reputação entre os consumidores, o que ajudou a construir uma imagem forte da marca Barbeito nos diferentes mercados.

Em 1991, com a entrada de Ricardo Freitas, pela primeira vez a produção do vinho tornou-se responsabilidade de um membro da família. Desde então que se fomenta cada vez mais a aproximação ao viticultor, com vista a adquirir uvas da melhor qualidade. Em 1993, Ricardo realiza um curso de enologia, formação complementada ao longo dos anos com vários cursos de viticultura e de prova de vinhos.

É membro efectivo da Câmara dos Provadores do IVBAM desde 1999 e membro da Confraria do Vinho da Madeira desde 1997. É ainda membro da Mesa dos Exportadores do Vinho da Madeira na Associação Industrial e Comercial do Funchal desde 2004. Ricardo Freitas tem a responsabilidade no planeamento das áreas de produção nos Vinhos Barbeito, assumindo ainda a área da preparação de vinho (Loteamentos) e vindimas desde 1993. É também o representante da empresa nas mais importantes feiras internacionais de vinhos desde 1998.

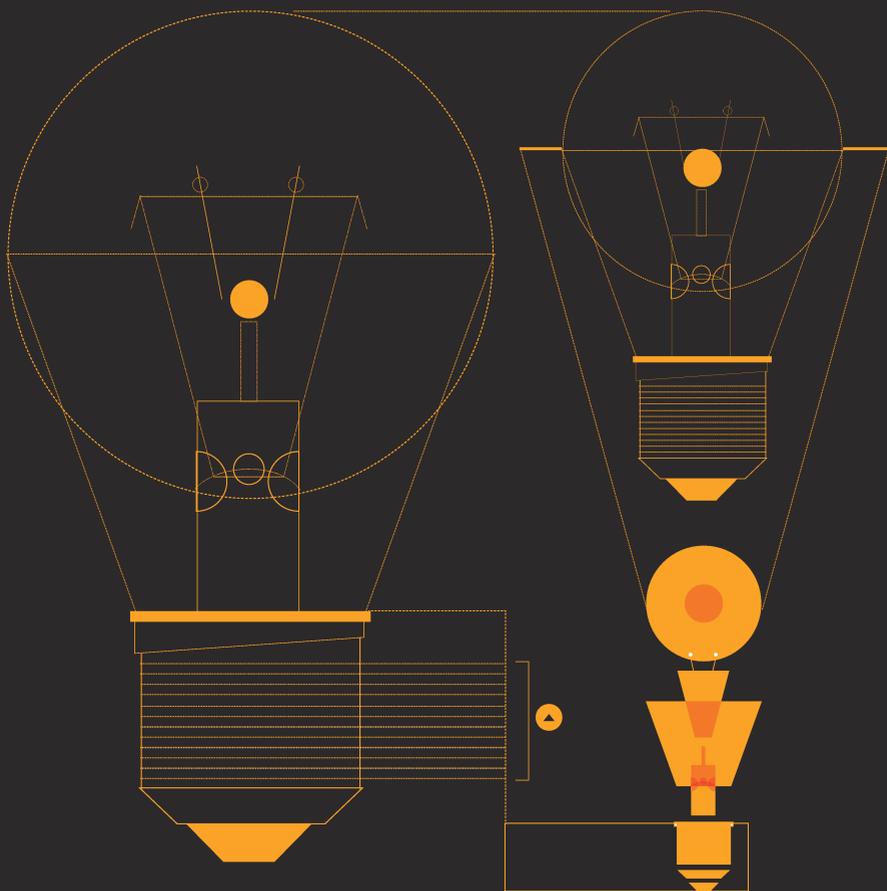


Montepio TAKE OFF

PARA EMPREENDEDORES
COM BOAS IDEIAS

Se és jovem e empreendedor,
vem transformar a tua ideia em negócio
e beneficiar de soluções e condições de
financiamento exclusivas.

Contacta-nos através do Tel.
808 20 90 20 (horário de atendimento
personalizado das 08h00 à 01h00)
ou visita um dos nossos balcões.



Brian Hansen (DK) ❁

Søllerød Kro

18 de Junho



Brian Mark Hansen tem 33 anos e é um dos mais reconhecidos chefs do seu país. Trabalhou como sub-chef em vários restaurantes com estrela Michelin como Ruth Hotel Skagen e Thomas Rhode e também como chef executivo na Christians Horlm Carstel, em Copenhaga.

Participou em várias competições a nível nacional, das quais se destacam: 1º lugar na “Venison Dish of the Year 2013”, 2º lugar no “Bocuse d’or Denmark 2013” e 3º lugar no “Chef of the Year 2010”.

Atualmente, Brian Hansen é chef no prestigiado restaurante Søllerød Kro (1 estrela Michelin), na Dinamarca. Localizado na bonita vila de Søllerød - a 15 minutos do aeroporto de Copenhaga - este pequeno hotel do século XVII oferece aos clientes uma mudança de ritmo da culinária nórdica. Utilizando ingredientes locais de primeira classe, a sua cozinha oferece pratos no estilo tradicional e pratos que incorporam notas mais criativas.

O restaurante é reconhecido por ter uma das melhores cartas de vinhos da Escandinávia. Muitos amantes da moderna cozinha nórdica fazem um pequeno desvio para uma experiência diferente no Søllerød Kro, considerado como uma “pequena jóia para os amantes de comida e vinho” e “um dos melhores restaurantes para comer na Dinamarca”.

William Wouters (BE)

Pazzo Restaurant & Wine Bar

18 de Junho



William Wouters é a 5ª geração de uma família ligada à restauração em Antuérpia. É proprietário do “Pazzo Restaurant & Wine Bar”, reconhecido pela carta de vinhos, e que em 2006 conquistou o prémio de excelência da prestigiada Wine Spectator.

A sua paixão pelos vinhos nasceu na adolescência quando visitou a Provence e descobriu as vinhas de Chateau Rayas. Encantado com o que viu, William inscreve-se na escola de catering Ter Duinen Koksijed, onde se forma em 1983.

Participou em várias competições, destacando-se: Best Sommelier of Belgium 1992; First Sommelier of Belgium 1993; Semi-finalist Best Sommelier of Europe 1992/1994/1998; Semi-finalist Best Sommelier of the World 1995/1998.

Desde 1997 é membro do clube Mad Wine Waiters of the World e desde 2004 é Presidente da Associação Belga de Sommeliers. Colabora frequentemente com a Revista Ambiance Culinaire. Foi chef de cozinha da equipa nacional belga durante o Campeonato do Mundo 2014, no Brasil. Em 2014, William foi premiado “Belgian Wine Personality of the Year”.

Contudo, ao casar-se com Filipa Pato, William ruma para Portugal, onde criam a empresa Vinhos Doidos - um projeto original e divertido que alia a tradição da Bairrada (castas autóctones, vinhas velhas, lagares de madeira, etc.) com uma concepção moderna de vinhos descontraídos e fáceis de beber.



BENSAUDE HOTELS



ÚNICO
NATUREZA
CHARME
CONFORTO

 BENSAUDE HOTELS

AÇORES / AZORES / AZOREN

S.MIGUEL

HOTEL MARINA ATLÂNTICO *****

HOTEL AÇORES ATLÂNTICO *****

S.MIGUEL PARK HOTEL *****

TERRA NOSTRA GARDEN HOTEL *****

TERCEIRA

TERCEIRA MAR HOTEL *****

FAIAL

HOTEL DO CANAL *****

LISBOA / LISBON / LISSABON

HOTEL AÇORES LISBOA *****

PORTUGAL



Visite-nos: www.bensaudehotels.com | www.parqueterranostra.com

Chefs EFTH & Açores

19 de Junho



Sandro Meireles nasceu em Paços de Ferreira, e 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 nasceu em S. Miguel e formou-se em 2001 na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal. 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 5* e Le Meridien 5* (atual Tiara Park), regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Nos últimos anos os Chefs Sandro Meireles e Pedro Oliveira, em conjunto com a sua equipa, formaram muitos alunos, alguns dos quais conquistaram vários prémios a nível nacional e internacional.

Ambos têm realizado inúmeros workshops, formações e jantares vínicos em diferentes ilhas dos Açores, permitindo assim que a experiência e o know-how da EFTH sejam levados a todas as ilhas do arquipélago. Têm igualmente contribuído para a promoção da Região no estrangeiro, através da realização de Showcookings, jantares e outros eventos gastronómicos, dos quais se destacam o Boston Globe Travel Show e menus Açores em ações promocionais em Boston com a cadeia de restaurantes Legal Sea Foods, em 2012, e em 2013 com o Langham Hotel Boston. No continente já realizaram jantares, onde se destaca o Altis Grand Hotel, passando também por eventos de referência como a Rota das Estrelas.



Nuno Santos

Nascido em S. Miguel, frequentou o curso de Engenharia Civil, mas cedo percebeu que algo lhe estava destinado, e decide enveredar 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 com a Universidade Johnson & Wales teve oportunidade de estudar alguns meses nos EUA. É atualmente formador na EFTH e o braço direito dos chefs no Restaurante Anfiteatro, onde se tem vindo a afirmar de forma sólida e crescente como um dos melhores jovens profissionais dos Açores.



Raúl Sousa

Em 1991, Raúl formou-se em Cozinha, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Trabalhou nos restaurantes Holiday Inn Crown Plaza, no Lisboa e Meia. Também trabalhou na Estalagem de Vale Manso e no Centro Cultural de Belém. Entre 1995 a 1997, Raul foi formador e Chef de Garde-Manger na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Atualmente, é Chef Executivo e formador na Escola Profissional da Praia de Vitória. Raul Sousa é Presidente de Júri Regional Açores do Skills na Prova de Cozinha, como também Presidente de Júri Europeu da AEHT na prova de Haute cuisine.



Rui Medeiros

É natural de São Miguel e formou-se na EFTH em 2007. Ao longo do curso participou em diversos eventos nos Açores e em Lisboa, tendo representado a Escola no concurso anual da AEHT, em Jesolo (Itália), e numa competição no Algarve. Inicia a sua vida profissional na Bélgica, regressando às suas origens em 2009, como chefe de cozinha e formador. Em 2013 trabalhou na Córsega como Subchefe, durante a intensa época de verão. De volta à sua terra natal participou em diversas formações na EFTH, e abriu, como Chefe de Cozinha, o Restaurante Convés, do qual é atualmente responsável.



Ramiro Meneses

Nasceu há 36 anos na Ilha Terceira. Integrou o Terceira Mar Hotel em 2003, onde tem desenvolvido a sua carreira. A sua formação de base tem sido atualizada ao longo dos anos através do contacto com outros Chefs e Parceiros da Bensaude Hotels e em formações ministradas através da EFTH. Com a sua liderança o Restaurante Monte Brasil já arrecadou alguns prémios, onde se destacam os de Melhor Restaurante, Melhor Entrada e Melhor Sobremesa, no Terceira Best Food Award's 2014.



Donária Pacheco

Formou-se em São Miguel e desenvolveu todo o seu percurso profissional no mesmo hotel, primeiro sob a marca Holiday Inn Azores e agora como The Lince Azores Hotel.

Em 2007 foi convidada para assumir a chefia da cozinha do hotel, onde procura sempre elevar as expectativas dos clientes, com opções culinárias marcadas por pratos de matriz regional e nacional, com alguns traços contemporâneos, mas sobretudo procurando dar corpo a uma gastronomia autêntica e genuína.



Renata Rodrigues

Natural da ilha do Faial, cresceu e tomou gosto pela cozinha junto dos seus pais, proprietários do restaurante "A Árvore". Tornou-se uma curiosa no mundo da Gastronomia e seguiu um percurso na arte de cozinhar abrindo o seu restaurante, "Kabem Todos", no centro da cidade da Horta, em 2005.

Tem procurado aprofundar conhecimentos, trabalhando para inovar e valorizar sempre os produtos locais.



Júlio Carreiro

Nascido em S. Miguel, forma-se na EFTH, em 2012, no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano). Devido ao seu bom desempenho enquanto formando, e ao abrigo da colaboração entre a Escola e a Universidade Johnson & Wales, tem oportunidade de estudar alguns meses em Providence, nos EUA, onde continua a sua evolução no mundo culinário. Inicia a sua carreira no Restaurante Anfiteatro, onde é atualmente cozinheiro e formador na EFTH.



Marco Glória

Nasceu em S. Miguel há 37 anos. Iniciou a sua vida profissional na área da restauração como empregado de mesa, mas o gosto pela cozinha e o seu interesse pela magia de confeccionar sabores e iguarias foi crescendo. Como criar é o seu lema, continua sempre em busca da evolução e de aprender cada vez mais, participando em várias formações e eventos na EFTH. Atualmente é proprietário e chef do Restaurante-Bar Regresso à Conversa, onde dá corpo a um sonho.

AÇORES
WINES

Viajaria a
Paris e
NÃO visitaria
a Torre Eiffel?

Consoma

**VINHOS
DOS AÇORES**

Peça-os em qualquer
restaurante
ou loja

...
Tenha uma
boa estadia!

Para mais informações
visite www.cvracores.pt
ou ligue 292 623 605



C.V.R. Açores

Oscar F. Albiñana (ES)

Sosa Ingredients

20 de Junho



Oscar é formado em cozinha e pasteleria na Escola de Bellart em Barcelona. Iniciou a carreira a dar formação à equipa do actual Ávalon de Ramon Freixa, tendo sido várias as cozinhas com uma estrela Michelin por onde passou. Em 2007, ganha o concurso de Melhor Jovem Cozinheiro de Espanha.

Após ter trabalhado na cozinha do aclamado Mugaritz (**Michelin), Albiñana regressa à Catalunha como chefe de pasteleria no Sant Fruitós de Bages. Já em 2009, cria uma empresa de catering ao domicílio - a Eltreuxef - combinando esta atividade com demonstrações de cozinha, e colaborações de fotografia gastronómica. Actualmente faz parte da equipa técnica da Sosa Ingredients como assessor.



Jordi Puigvert (ES)

Sweet n' Go

20 de Junho

O seu percurso começa em 1997 na Escola d'Hostelaria e Turismo de Girona. Apesar do profundo respeito pela tradição, Jordi procura incessantemente inovação na pasteleria. Em 1998 trabalhou como pasteleiro no El Cellar de Can Roca (***) Michelin) e logo depois como Chef pasteleiro no Restaurante Can Llonga.

Em 2006 Puigvert criou a Sweet'n Go, uma empresa especializada em formação e demonstrações, sendo simultaneamente formador em escolas de Girona e de Barcelona. Puigvert é ainda técnico de demonstrações para a Sosa Ingredients e conselheiro de pasteleria em diversos hotéis no mundo. Colabora também com os jornais de pasteleria especializados, e é ainda um dos principais chefs mundiais da reconhecida marca de chocolates Michel Cluizel.



HERDADE do PESO

AFINAL HÁ MAIS ALENTEJO

O ALENTEJO NÃO É ASSIM TÃO SIMPLES QUANTO PARECE.
DESCUBRA NOS VINHA DO MONTE BRANCO, TINTO E ROSÉ, OU NO HERDADE DO PESO TINTO COLHEITA,
COMO A RIQUEZA E A DIVERSIDADE DESTA TERRA ENCONTRARAM AQUI O RIGOR,
A DETERMINAÇÃO E A CERTEZA DE VINHOS MAIS AUTÊNTICOS A CADA VINDIMA.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION
BY
HERDADE DO PESO

*www.herdadedopeso.pt/vinhos

A MARCA DE VINHOS
MAIS PREMIADA*
DO ALENTEJO.





CONSUMA PESCADO DOS AÇORES

"Boca negra com açafrão, legumes glacitados e jus de marisco".
10FEST AÇORES 2014 - EFTH



T.J. Delle Donne ^(US)

Johnson & Wales University

21 de Junho



Cresceu na zona de Little Italy em Wilmington, Delaware, o que permitiu a Delle Donne, mais conhecido por “T.J.”, cultivar o seu amor pelas artes culinárias. Aos 14 anos T.J. ficou sob a alçada de Daniel Dogan, o chef executivo de uma das melhores cozinhas da cidade.

Determinado em fazer da sua paixão uma carreira, inscreveu-se na Johnson & Wales University, em Providence. Como estudante, estagiou com o premiado Chef Douglas Rodriguez, um visionário que é creditado como o pai da cozinha Nuevo Latino, em Filadélfia.

No verão de 2014, em Nova Iorque, Delle Donne foi convidado pela ilustre James Beard House, para confeccionar o jantar da cerimónia Johnson & Wales Centennial Celebration Donor. Neste mesmo ano, T.J. foi o chef responsável pelo 90º Aniversário do ex-Presidente dos EUA George H.W. Bush.

Com um vasto leque formativo, T.J. foi premiado Melhor Jovem Chef pela Chaîne des Rôtisseurs, ao qual pertence como conselheiro de cozinha. Atualmente dá formação na Johnson & Wales University e é colaborador assíduo de revistas da especialidade.

Ao abrigo da colaboração com a JWU, T.J. ministrou a formação na EFTH em 2011. Delle Donne possui um mestrado em Food Service Education e é Chef Executivo certificado pela American Culinary Federation.



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal



QUINTA DAS CEREJEIRAS

DOC ÓBIDOS



QUINTA DO
SANGUINHAL

DOC ÓBIDOS



QUINTA
DE
S. FRANCISCO

DOC ÓBIDOS



Companhia Agrícola do Sanguinhal

Quinta das Cerejeiras, Bombarral - Portugal

Tel.: 262 609 190 Fax.: 262 609 191 e-mail: info@vinhos-sanguinhal.pt site: www.vinhos-sanguinhal.pt



ILHA RENT A CAR
AZORES VERDE



nove ilhas uma escolha
nine islands one option

DEPARTAMENTO DE RESERVAS / RESERVATION DEPARTMENT

📧 Campo S. Francisco, 19 • 9500-153 Ponta Delgada

S. Miguel • Açores ☎ +351 296 304 891 📞 +351 912 223 993

www.ilhaverde.com / reserve@ilhaverde.com



“O Cliente precisa, a Fumadis encontra”

Somos uma empresa de referência no mercado Gourmet Nacional e Internacional

- Mariscos
- Peixes Fumados
- Caviar
- Carnes (Aves, Bovino, Porco)
- Especiarias, Frutos Secos, Trufas, etc...

Tel.: (351) 213 013 088/9

E-mail: geral@fumadis.pt



Alexandre Silva (PT)

Loco
e Alexandre Silva no Mercado

22 de Junho



Alexandre Silva é natural de Abrigada onde nasceu há 33 anos. É formado em Cozinha e Pastelaria, e Gestão de F&B na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Alexandre é sócio-gerente do “Alexandre Silva no Mercado” no Mercado da Ribeira, em Lisboa, e fundador do projecto 4th Floor – Cozinha Experimental. Está também a preparar a abertura de um novo espaço, Loco, também em Lisboa.

Foi chefe Executivo do Restaurante Bica do Sapato em 2014 e responsável pela abertura do Alentejo Marmóris Hotel & Spa como chefe executivo. Para além disso, Alexandre foi Chefe de Cozinha no Restaurante Bocca em Lisboa. Trabalhou nos Grupos Tivoli, Real e Sofitel, com a digna passagem no prestigiado El Cellar de Can Rocca (***) Michelin). É presença assídua como Júri de Concursos e Orador de Eventos Nacionais como “A Essência do Vinho”, “Peixe em Lisboa” ou Congresso Nacional de Cozinha. Em 2012 foi vencedor do Concurso televisivo TOP CHEF.

São várias as nomeações de Alexandre Silva entre elas: Garfo de Ouro com o Restaurante Bocca no Guia do Expresso “Boa Cama e Boa Mesa” (2009, 2010, 2011 e 2012) e a Medalha de ouro no concurso de gastronomia com vinho do Porto em 2009 e 2011. Considerado Chefe Revelação Português em 2009 e condecorado em 2011 pelo Presidente da República, na “Cerimónia de Agradecimento aos Jovens Chefes de Portugal”.

PARA ESTA HARMONIA CONVIDAMOS 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

Bruno Timperman ^(BE)

Bristo Bruut

23 de Junho



Bruno Timperman tem 39 anos e nasceu e cresceu em Bruges (Bélgica). Formou-se em ciências laboratoriais, e nunca teve formação em cozinha. No entanto, aos 24 anos decide seguir o seu sonho: cozinhar!

Estagiou num dos melhores restaurantes em Bruges, Hotel Die Swaene (4 estrelas), a que se seguiram três anos de trabalho no famoso restaurante Den Gouden Harynck (*Michelin). Posteriormente trabalhou um ano no reconhecido bistro Roch Fort.

Após estes primeiros anos de experiência em diversas cozinhas, Bruno foi convidado para pertencer à equipa do restaurante Danny Horseele (**Michelin), onde trabalhou três anos como cozinheiro e dois anos e meio como Chef.

Porém, sentindo que faltava algo na sua vida – um espaço próprio - Bruno decidiu dar abrir o seu próprio restaurante, a que chamou Bristo Bruut. Este é um restaurante com uma filosofia territorial que dá uma atenção especial aos produtos locais. Apenas um mês após a abertura, o Bristo Bruut foi incluído no ilustre guia Gault Millau, da Flandres. Com uma visão natural, Bruno Timperman é actualmente um dos Chefs mais respeitados na sua cidade natal.

www.adegamayor.pt

UM BOM ALENTEJANO SENTE-SE EM CASA NOS AÇORES

A GOOD ALENTEJO WINE
FEELS AT HOME IN AZORES



O Alentejo e os Açores estão unidos no 10 Fest,
Festival Gastronómico de Ponta Delgada.
Venha brindar às combinações surpreendentes
da gastronomia açoriana com os aromas alentejanos.

Alentejo and Azores together at the 10 Fest, Gastronomic Festival
in Ponta Delgada. Join us with a toast to the surprising combinations
of Azores food, with tastes from Alentejo.

Pierre Sahut (FR)

La Gauloise

24 de Junho



Pierre Sahut é natural de Cahors, uma pequena vila no sudoeste da França, terra das trufas pretas, do “foie gras” e de bom vinho. O seu interesse por estes maravilhosos produtos foi-lhe incutido pelos pais e avós, eles próprios agricultores. Sahut decide enveredar pela sua verdadeira vocação - a cozinha - e inscreve-se na escola-hotel Quercy Perigord permanecendo aí até 2003, quando finaliza o secundário.

Estagiou no restaurante Louis XV, no Mónaco, onde descobriu o mundo de Alain Ducasse. Durante sete anos dedica-se de corpo e alma ao trabalho passando por restaurantes de referência como Plaza Athénée, Spoon, Torre Eiffel e Dorchester, em Paris e Londres. Para além de Ducasse, Sahut também teve o privilégio de trabalhar com Stéphane Gaborieu o “Meilleur Ouvrier de France 2002”. Decide então continuar a aprofundar ainda mais os seus conhecimentos e junta-se à equipa de Royal Monceau-Raffles em Paris, por algum tempo.

Atualmente Pierre Sahut é Chef Executivo no restaurante La Gauloise, uma instituição com história em Paris, onde passaram com frequência figuras francesas de referência, como o ex-presidente francês François Mitterrand. Neste novo desafio Pierre desenvolveu uma ementa simples porém elegante, inspirada pelos magníficos produtos nacionais que são cozinhados com um toque especial: amor.

enoport unitedwines



*Em cada garrafa, um bom momento.
Good moments served in a bottle.*



[enoportunitedwines](https://www.enoportunitedwines.pt)
www.enoportunitedwines.pt



Seja responsável. Beba com moderação.

WINE-MODERATION 00
2017-07-2017

Miguel Castro e Silva (PT)

De Castro Flores e Largo

25 de Junho



Miguel Castro e Silva nasceu no Porto em 1961. Filho de mãe alemã e pai português, desde tenra idade que fazia arroz doce num pequeno tacho. Tantas vezes o fez que acabou por enjoar a sobremesa. Quando começou a estudar enveredou pelas ciências, chegando a ir estudar biologia para a Alemanha do Norte. Só mais tarde é que regressa a Portugal para estudar cozinha no Algarve.

Depois dos estudos ainda trabalhou na área da música como técnico de som e durante cinco anos no têxtil como 'product manager'. Aos 31 anos, casa com Graça. Juntos abrem a Quinta dos Vales, na Maia, e mais tarde o Restaurante do Miguel na Foz. Mas é com o convite para abrir o restaurante da Bolsa dos Derivados, o Bull&Bear, que a cozinha do chef começa a ser reconhecida internacionalmente.

O Financial Times chegou a declará-lo como um dos 25 melhores restaurantes do mundo. Em 2009, o casal ruma a Lisboa, onde abrem De Castro Elias e depois o Largo, sempre emprestando o nome do chef. Junto com Joaquim Figueiredo e Vítor Sobral, Miguel completou a tríade que transformou a alta cozinha portuguesa. Além disso, Miguel Castro e Silva foi o grande impulsionador do sous vide, ou seja, da cozinha a baixa temperatura, que, hoje em dia, tem um lugar de destaque em todos os grandes restaurantes.



FITAPRETA

V I N H O S



FITAPRETA
TERRER



PALPITE
RESERVA



PRETA
SPECIAL RESERVA



SIGNATURE SERIES
BY ANTONIO MAÇARITA



PARA SABER MAIS VISITE-NOS EM
WWW.FITAPRETA.COM

Jamie Kennedy (CA)

Gilead Café & Bistro

26 de Junho



Por mais de três décadas, Jamie Kennedy tem sido um elemento fundamental na definição da paisagem culinária no Canadá. A sua abordagem inovadora para a gastronomia, o compromisso com a agricultura sustentável e a defesa da comida local têm sido inabaláveis.

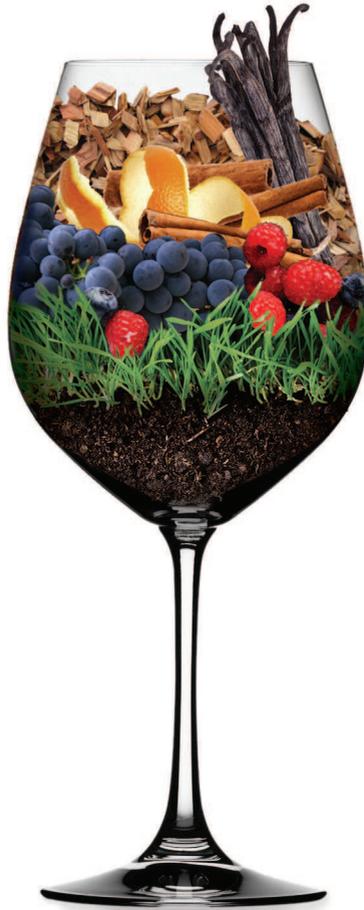
Jamie foi pioneiro em trazer os produtos locais para a mesa dos canadianos, e tem continuado a promover laços importantes entre os agricultores e os chefes por todo o Ontário. Aplicou a filosofia “slow food” em cada aspecto do seu negócio. Os seus métodos sazonais de cozinhar e o envolvimento com movimentos locais continuam a inspirar o progresso em comunidades agrícolas e gastronómicas em todo o país.

Foi chefe executivo e proprietário de vários restaurantes aclamados de Toronto, incluindo Palmerston, Jamie Kennedy at the ROM e o Jamie Kennedy Wine Bar. A sua empresa, Jamie Kennedy Kitchens, é actualmente composta por Gilead Café e Bistrô, Jamie Kennedy Event Catering, Jamie Kennedy at Gardiner Café, e Provenance Regional Cuisine.

Em 2010, Jamie foi homenageado por duas vezes: em conjunto com o Chef Michael Stadtländer, Kennedy foi agraciado pelo seu contributo para a gastronomia do país com o Governor General’s Award Culinary Leadership e, logo depois, foi nomeado como Membro da Ordem do Canadá.

POTE DOS DESEJOS

FINE DRINK'S DISTRIBUTOR



Vemos muito para além do vinho.

T: 961555598 | potedosdesejos@hotmail.com



QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



QUINTA DO
GROUS



Soalheiro
QUINTA DE MALHADA



CARM
QUINTA DE MALHADA



CASA DO
MONTE BRANCO



FITAPRETA



QUINTA DO
NOVAL

RUI ROBEDEDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

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 Grespelier (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.

Jamie Drummond (CA)

Good Food Media

27 de Junho

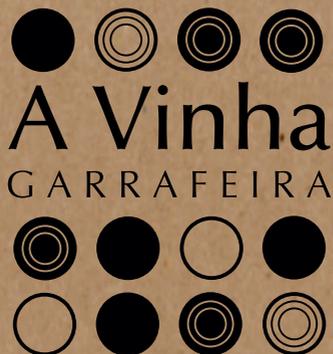


A vida de Jamie Drummond é uma história de amor eterno com a comida e vinhos.

Vindo originalmente de Edimburgo, na Escócia, após a sua formação académica em Londres, Jamie começa a trabalhar como Sommelier no aclamado restaurante Atrium da sua cidade natal, ao mesmo tempo que estuda para o Wine and Spirits Education Trust. Em 1997, rumo para o seu lar adotivo: Toronto, Canadá, onde trabalha como Diretor de Vinhos para os prestigiados restaurantes Granite Club e, mais tarde, para diversos restaurantes do chef Jamie Kennedy, em especial o saudoso Jamie Kennedy Wine Bar.

Após o encerramento do restaurante, e com 15 anos de experiência como Sommelier, Jamie desejava permanecer no mundo do vinho, porém ansiava abraçar a sua outra paixão: a escrita. Em 2010, Jamie e Malcolm Jolley fundaram o Good Food Media, uma organização sem fins lucrativos dedicada a promover o conhecimento público sobre comida e vinho, através da publicação online semanal Good Food Revolution. Jamie escreve regularmente para diversas publicações e participa em júris de vinhos. Faz ainda parte da Ocean Wise's Ontario Advisory Board e da organização do evento anual Toronto's Terroir Symposium.

Em março de 2012, Jamie Drummond foi premiado pelo Instituto de Hotelaria de Ontário pelas suas contribuições para a cozinha, a hotelaria e a indústria do turismo.



**AROMAS AÇOREANOS
QUE PERDURAM.**

ENDURING
AZOREAN AROMAS.

Av. Infante D. Henrique
Ponta Delgada

AVINHAGARRAFEIRA.PT