

## João Hipólito (CA)

Ferreira Café (Montréal)

*27 de junho, terça-feira*



João Hipólito, beirão de gema de 36 anos, iniciou a formação profissional na Escola de Hotelaria de Manteigas em 1998. Em seguida o seu percurso passou pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril onde se licenciou em Produção Alimentar em Restauração. Durante e depois da sua formação trabalhou em restaurantes de prestígio como “Casa da Dízima”, “Quinta de Catralvos”, “Restaurante Terraço” (Hotel Tivoli\*\*\*\*\*), “Restaurante Manifesto” em Lisboa e Martin Berasategui em San Sebastian (Espanha). Discípulo de um dos mais conceituados chefes nacionais durante 5 anos, partiu então para os Estados Unidos onde fez uma formação complementar no “The Culinary Institute of America” em Nova Iorque e também trabalhou para o Seabra Group como formador e consultor durante 2 anos em New Jersey. Depois de um pequeno período de reflexão em Portugal, partiu novamente em rumo às Américas do Norte. Desta vez escolheu o Canadá (Montreal), onde desde então trabalha como chefe executivo do Grupo Ferreira, do qual faz parte um dos restaurantes portugueses mais conceituado além fronteiras, o Café Ferreira.