

Miguel Laffan (PT) ✿

L'And Vineyards (Évora)

22 de junho, quinta-feira



Miguel Laffan encontrou há 6 anos no Resort de luxo do Alentejo, o L'AND Vineyards, o seu "terroir". O Chef tem uma abordagem muito pro-ativa dentro da sua cozinha, acredita que só através de uma pesquisa insaciável, da determinação e do rigor é que se atinge uma cozinha de excelência. Para ele é tão importante a frescura de um alimento como a frescura mental de quem o transforma, este equilíbrio é a sua grande referência, sendo a partir desta filosofia que cria equipas de sucesso.

No seu curriculum de aprendizagem constam algumas das referências que já provaram ser "escolas" de sucesso, formando muitos dos melhores Chefs atuais, nomeadamente, Fortaleza do Guincho com a cozinha do Antoine Westermann, 3 Estrelas Michelin (relais Châteaux), Le-jardin-des-remparts, com a cozinha de Roland Chanliuad, 1Estrela Michelin em Beune/França, Le Clous de la violette, cozinha de Jean-Marc-Banzo, 2Estrelas Michelin Aix-en-Provence – França.

Chefiou equipas em hotéis de referência tais como: Hotel Casa Velha do Palheiro no Funchal (Relais&Châteaux), Hotel Quinta da Casa Branca, uma boutique Hotel com assinatura da Small Luxury Hotels, Ilha da Madeira.

Miguel Laffan é hoje, chef executivo L'AND Vineyard's Wine Resort, um hotel da cadeia Small Luxury Hotels em Montemor-O-Novo onde ganhou a sua 1ª Estrela Michelin no restaurante L'And, esta é também e a primeira estrela Michelin do Alentejo.