



### **Augusto Gemelli**

O Chefe Augusto abraçou o desafio de, em terra lusas, divulgar a nova cozinha italiana, aquela dos modernos restaurantes que ele encontrou ao longo do seu percurso como cozinheiro. O "Galeria" tornou-se uma referência na capital. Entretanto, novos desafios e projectos o aguardam em 2008, à volta da sua grande paixão: a cozinha.



### **Fausto Airoidi**

Regista passagens por locais tão conceituados como o Restaurante "A Commenda", no Centro Cultural de Belém, ou hotéis como a "Quinta do Lago" no Algarve ou o "Regency" no Funchal, sendo actualmente o responsável máximo pela área de restauração do Casino de Lisboa, onde, para além do Pragma, tem a responsabilidade do "Spot" e do "Átrio Casino".



### **Hélio Loureiro**

Actualmente a chefiar a cozinha do Porto Palácio Hotel e responsável gastronómico da Selecção Portuguesa de Futebol, Hélio Loureiro é já uma figura incontornável no panorama gastronómico português, cujo desempenho tem sido reconhecido com vários prémios, quer nacionais quer internacionais. É apresentador na RTPn do programa de culinária semanal "Gostos e Sabores" e colabora em várias publicações diárias e revistas da especialidade, com receitas e artigos promovendo a gastronomia nacional e do Norte. Tem o Grau de Infância na "Confraria do Vinho do Porto".



### **Henrique Sá Pessoa**

Em 2005 foi vencedor do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, o mais prestigiante concurso de cozinha em Portugal. Actualmente é responsável pela cozinha do Restaurante Panorama no 27º andar do Sheraton Lisboa Spa e Hotel. Iniciou também uma nova etapa na sua carreira com o programa Entre Pratos no canal 2 da RTP que semanalmente dá ideias novas e acessíveis de uma forma descontraída.



### **Ljubomir Stanisc**

De origem sérvia, quis aprender a cozinha portuguesa e teve o privilégio de trabalhar com o Chefe Vítor Sobral. Há dois anos atrás decidiu entrar com outros sócios para o projecto do "100 Maneiras" que acabou por vir a liderar sozinho. Considera a cozinha do seu restaurante, um tipo de cozinha Atlântica, ligada ao mar, uma cozinha com criações arrojadas, que faz com gosto e em função do cliente.



### **Luís Baena**

Terminada a formação inicial em Bruxelas, em 1979, trabalhou como Chefe Executivo ao serviço de cadeias de hotéis de 5 estrelas tais como a Hilton, Westin, Marriott. e Méridien, onde trabalhou com Paul Bocuse.



### **Marco Gomes**

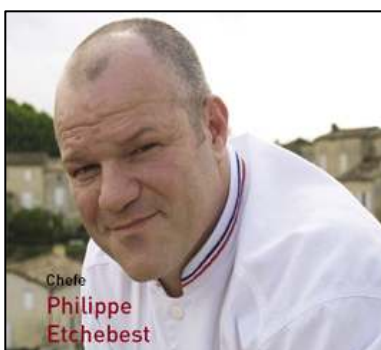
Com passagem pelo Hotel Forte de S. Francisco em Chaves teve uma breve incursão pelo Algarve e por Viseu, onde trabalhou no Hotel Montebelo.

Finalmente o Porto e o Foz Velha. Mas mesmo aqui, mantém a chama dos paladares da terra, os aromas e os sabores da infância. E assim pretende continuar, numa conjugação de tradição e modernidade, com a sua equipa, na carta e no dia-a-dia, ao serviço da causa da culinária portuguesa,



### **Vítor Sobral**

Com apenas 21 anos assume pela primeira vez a função de Chefe de cozinha. É um exemplo marcante na inovação da gastronomia portuguesa, indubitavelmente ligado às raízes portuguesas, bebe a sua inspiração nas viagens que faz quer por Portugal quer pelos locais onde passa, no estrangeiro. Concilia o bom de dois mundos: os bons produtos portugueses e as técnicas de alta cozinha, o resultado é a reinvenção dos pratos nacionais.



### **Philippe Etchebest**

Tendo passado pelos melhores restaurantes (Firmin Arambique em Saint-Jean-Pied-de-Port, Jean Bardet em Tours, Royal Gray em Cannes, Jacques Chibois, Clos Longchamps em Paris, Jardins de l'Opéra em Toulouse...) este basco, filho de um cozinheiro bordelês ("Le Chipiron") dirigiu com brio durante cinco anos os fogões do Château Grand Barrail em Saint-Émilion (o seu primeiro posto como Chefe), antes de ir, em Abril de 2001, para o Château des Reynats, instituição do Périgord, onde obteve uma estrela em Março de 2002.



### **Nicolas Frion**

Aluno particularmente dotado de Boyer e Bocuse, este jovem chefe de 33 anos foi o segundo Chefe de Thierry Marx durante 5 anos, no Cordeillan-Bages. Também acompanhou este Chefe com duas estrelas para o Roc en Val e para o Cheval Blanc em Nîmes. Nicolas Frion tomou as rédeas do Chapon Fin em 2003.