



Membro de  
*L'Académie Internationale de la Gastronomie*

Comunicado de Imprensa

## QUATRO PORTUGUESES GALARDOADOS PELA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA

A Academia Internacional de Gastronomia, reunida em Paris no passado mês de janeiro, atribuiu quatro importantes prémios a figuras de prestígio da gastronomia portuguesa:

- Ao Chef João Rodrigues, do Restaurante Altis Belém, foi atribuído o prémio de *Chef de l'avenir* (Chef do futuro).

João Rodrigues formou-se em cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, tendo sido considerado o melhor aluno de cozinha do seu curso. Mais tarde frequentou o curso de Produção Alimentar na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Após ter concluído os seus estudos passou pelas cozinhas da Bica do Sapato, da Varanda do Hotel Ritz e do Restaurante Pragma, no Casino de Lisboa.

Em 2007 ganhou o concurso Chefe Cozinheiro do ano e integrou a equipa Nacional Olímpica de cozinha no *Wacs Mediterranean Challenge*, no qual a equipa portuguesa arrecadou duas medalhas de prata.

**Atualmente desempenha funções de Chef executivo do Altis Belém Hotel & Spa.**

- Ao fotógrafo Jerónimo Heitor Coelho foi atribuído o *Prix de la Littérature Gastronomique* (Prémio de Literatura Gastronómica) pelo livro “Comer em Évora”, das edições Visual Factory.

O seu trabalho tem merecido inúmeras distinções, nomeadamente a atribuição de vários certificados e distinções da QEP (*Qualified European Photographer*) e da

AFP (Associação de Fotógrafos Profissionais). Em 2010 recebeu também a distinção de Mestre Fotógrafo conferida pela mesma associação.

Da sua obra destacam-se, entre outros, as produções fotográficas do livro “Fios... e Desafios” da APPACDM, em 2007, onde prestou o seu contributo no apoio a crianças com deficiência mental; o livro “Tribunal da Relação de Évora - Palácio de Barahona”, publicado em 2008 e a produção de banco de imagens para a Associação Regional de Saúde Alentejo.

Jerónimo Coelho tem várias fotografias selecionadas para a coleção de honra da AFP e uma obra nomeada para os prémios Goya, em Espanha.

**Neste seu mais recente trabalho, “Comer em Évora”, transpõe para o universo da imagem os encantos de uma das gastronomias regionais mais emblemáticas do nosso país.**

- Ao escanção Octávio Ferreira, do Restaurante Gambrinus, em Lisboa, foi atribuído o *Prix au Sommelier* ( Prémio do Escanção)

Octávio Ferreira é, desde há vários anos, o escanção principal do Restaurant Gambrinus, em Lisboa.

Uma vez concluída a sua formação na escola de Hotelaria do Porto, em 1973, passou por vários restaurantes no norte do país. Integra, desde 1979, a equipa de um dos mais reconhecidos e emblemáticos restaurantes de Lisboa, o Gambrinus. Porta o título de *Master of Porto* e obteve o quarto lugar nos concursos mundiais de escanções de 1986 e 1989. Foi Presidente da Associação de Escanções de Portugal .

**O seu trabalho é reconhecido pelo profissionalismo e dedicação.**

- A Filipa Gomes, apresentadora do Programa “Prato do Dia” do canal TV - 24 h Kitchen, foi atribuído o *Prix Multimedia* (Prémio Multimédia)

Filipa Gomes iniciou-se na produção televisiva com o programa “Prato do Dia”, no novo canal 24 Kitchen.

Apaixonada pela cozinha saudável e simples, confeccionada preferencialmente com recurso a produtos biológicos, apresenta a gastronomia portuguesa de uma forma acessível e cativante, num programa em que a genuinidade e a cozinha familiar merecem especial destaque.

Filipa Gomes, no seu “Prato do Dia”, remete-nos para as virtudes da nossa cozinha do dia-a-dia.

O *Grand Prix de L’art de la Cuisine*, importante galardão da Academia Internacional de Gastronomia, foi atribuído aos Chefs Atex Atala, do Restaurante DOM, em São Paulo e Benoit Violier, do Hôtel de Ville, em Crissier.

Os Prémios serão entregues no próximo dia 25 de abril no Hotel Altis Belém em Lisboa.

Para mais informações contactar o gabinete de imprensa da APG:



Sara Clara - [sara.clara@jervispereira.pt](mailto:sara.clara@jervispereira.pt)

Rua da Cova da Moura nº 2 - 5º Dto 1350-177 Lisboa Tlf: 21 391 66 00 Fax: 21 391 66 09