

## BREVE BIOGRAFIA



Chefe Cordeiro

Iniciou o seu trajecto Internacional e durante 7 anos percorreu restaurantes em Inglaterra, Escócia, Itália, Suíça, etc. Regressou a Portugal, após absorver experiências e culturas gastronómicas e dedicou-se à Cozinha do seu País. O seu percurso é indissociável do facto de já ter sido reconhecido com os Prémios mais importantes Nacionais e Internacionais e de ter sido dos primeiros Chefes Portugueses da nova geração a chegar ao elevado grau de reconhecimento dos Guias Gastronómicos, nomeadamente o Guia Michelin, no qual obteve uma estrela no ano de 2005 e manteve em 2006. Aliás, foram anos de várias distinções, Personalidade do Ano da INTER Magazine, Melhor Chefe do Ano 2004, atribuído pela Academia Portuguesa de Gastronomia e um lugar no ranking dos 100 Melhores Chefes Europeus, eleito pelo Site [the-best-chefs.com](http://the-best-chefs.com).

Em Portugal liderou em vários locais como o Le Meridien Park Atlantic Porto, Forte de São Francisco Hotel – Chaves, Restaurante Davidof na Quinta do Lago, Hotel Montebelo – Grupo Visabeira em Viseu, Clube Casa do Marechal no Porto, Foz Club Hotel no Porto, Pestana Porto Carlton, chegando no seu

percurso a ser proprietário e empregado, tal como agora. Como ele próprio diz: “ só poderemos ser bons empregados se formos patrões primeiro”.

Desde 2006 que forma a sua Empresa de Consultoria com a marca registada “Chefe Cordeiro” e abraça agora o novo desafio do Comando da Restauração do Grupo Altis SA, como Director de Restauração do Grupo e Chefe Executivo de Cozinha do Altis Belém Hotel & Spa.

26 de Maio 2009