

# Henrique Sá Pessoa volta a figurar na lista dos 100 melhores chefs do mundo

22 de Setembro, 2022

Um ano depois de ter entrado pela primeira vez no Top 100 dos **The Best Chef Awards**, Henrique Sá Pessoa volta a afirmar-se como um dos cozinheiros mais reconhecidos no panorama internacional. O head chef do ALMA (2\* Michelin) ocupa agora o lugar 70 na hierarquia ontem desvendada em Madrid e que reúne a “realeza” da gastronomia a nível mundial.

Nesta que é a 6.<sup>a</sup> edição dos The Best Chef Awards, Sá Pessoa volta a ser o português mais bem classificado numa lista onde também figura José Avillez (80.<sup>a</sup> posição). Na primeira posição, pelo segundo ano consecutivo, está o espanhol Dabiz Muñoz, chef do restaurante DiverXO, em Madrid.

Esta é mais uma distinção num ano marcado pelo prémio de Chef do Ano atribuído a Henrique Sá Pessoa na edição de 2022 do Guia Boa Cama Boa Mesa e pela renovação das 2 estrelas Michelin no ALMA - de recordar que o restaurante da Platform ganhou a sua primeira estrela em 2016, pouco menos de um ano após a sua reabertura no Chiado, e chegou à segunda em 2018.

Além do ALMA, o chef acumula outras parcerias de sucesso com a Platform, sendo o responsável pela cartas do Tapisco, Balcão (Gourmet Experience do El Corte Inglés Lisboa) e HSP - Mercado da Ribeira.

A nível internacional, Henrique Sá Pessoa continua a cimentar a sua presença no mercado europeu: um ano depois de abrir o ARCA, em Amesterdão, o chef português prepara-se para inaugurar o JOIA, um ambicioso projeto que marca o seu regresso a Londres, cidade onde iniciou o seu percurso profissional.

Henrique Sá Pessoa é um dos chefs mais acarinhados pelo grande público, não só pelos seus restaurantes que acabam por ser transversais a todos, mas também por conta dos vários programas de televisão em que tem participado e também do sucesso dos seus livros de receitas e gastronomia.