



A segunda Estrela Michelin conquistada por Henrique Sá Pessoa veio para ficar

O ALMA volta a festejar a permanência da distinção com o reforço do biestrelato.

Depois de Lisboa, Sevilha foi este ano a cidade escolhida para receber a gala do Guia Michelin Portugal e Espanha 2020, que revelou a consolidação das duas Estrelas para o Alma.

O único restaurante português a alcançar as duas estrelas no Guia de 2019, revalida assim o duplo símbolo em apenas quatro anos de funcionamento, consolidando a cozinha técnica e apurada do chef Henrique Sá Pessoa: “É com muito orgulho e felicidade que o Alma renova a sua segunda Estrela Michelin. Foi um ano duro, de muito trabalho e de muitos desafios diários para toda a equipa, de forma a corresponder com a expectativa e responsabilidade de sermos um restaurante com duas Estrelas no guia vermelho! Consistência e consolidação foi sempre o nosso objetivo e fico muito feliz por termos atingido essa meta! Um obrigado a toda a equipa, ao Rui (Sanches) e Margarida (Sanches), e a toda a equipa da Plateform por mais um ano fantástico”.

Este que foi o primeiro projeto do chef em nome próprio, continua a ser a joia da coroa da Plateform. O ano passado, aquando da vitória da segunda estrela, Rui Sanches, o fundador do grupo, elogiava a equipa do restaurante, sem esquecer a responsabilidade acrescida “em manter a qualidade, a excelência, a consistência, não apenas depois desta noite mágica, mas ao longo dos 365 dias do ano”. Com 2019 a findar, não só as palavras de então do CEO da Plateform fazem mais sentido do que nunca como com a confirmação da permanência da distinção pouco se alterou: “É um enorme motivo de orgulho mantermos as duas estrelas, o que se deve a uma equipa absolutamente fantástica, motivada e empenhada, num restaurante em que diariamente o nosso foco assenta na qualidade da comida, do serviço e do ambiente. Sentimos uma enorme responsabilidade em manter os padrões do Guia Michelin ao longo de todo o ano”.

O restaurante lisboeta comprova o porquê de manter o bi-estrelato, que no guia é sinónimo de uma “excelente cozinha” para a qual “vale a pena fazer um desvio”.

Este marco histórico para a gastronomia portuguesa é uma vitória segura da parceria entre a visão de Sá Pessoa e da sua equipa sólida, e o knowhow da Plateform de Rui Sanches.

ALMA

Rua Anchieta, 15, 1200-023 Lisboa (Chiado)

Reservas: +351 213 470 650

alma@almalisboa.pt

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 internacionais. Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt