

# alma

HENRIQUE SÁ PESSOA

## Henrique Sá Pessoa eleito Chef do Ano 2022 nos prémios do guia Boa Cama Boa Mesa



Henrique Sá Pessoa foi eleito Chef do Ano nos prémios do Guia BCBM.

**E o Chef do Ano 2022 é... Henrique Sá Pessoa.** O galardão foi atribuído durante a cerimónia de entrega de prémios do guia Boa Cama Boa Mesa deste ano, que decorreu esta terça-feira. **Já o ALMA, restaurante premiado com duas estrelas pelo Guia Michelin, manteve a distinção de Garfo de Ouro.**

Henrique Sá Pessoa é um dos chefs mais destacados no panorama gastronómico nacional, e o seu percurso ao longo dos últimos anos tem reforçado essa posição. A distinção do guia Boa Cama Boa Mesa (BCBM) é justificada pela **renovada aposta do chef nos produtos de mar nacionais**, materializada no “Costa a Costa”, um dos mais emblemáticos menus do ALMA, e pelas suas recentes conquistas a nível internacional, nomeadamente com a abertura do ARCA Restaurant & Bar, em Amesterdão.

“Este é um reconhecimento que surge depois de um ano difícil, com a situação de pandemia ainda muito presente, e por isso tem um significado ainda mais especial. Acima de tudo, fico muito feliz pelo facto de o ALMA continuar a ser uma referência. Só posso agradecer à equipa que me acompanha todos os dias e que torna tudo isto possível”, afirma Henrique Sá Pessoa, que, em 2021, foi **considerado o 38.º melhor chef do mundo no Top100 The Best Chef Awards.**

---

**O ALMA foi um dos restaurantes premiados com o Garfo de Ouro**, distinção que mantém pelo terceiro ano consecutivo. De recordar que o restaurante ganhou a primeira estrela Michelin em 2016 — pouco menos de um ano após a sua reabertura no Chiado — e chegou à segunda em 2018, **estrelas essas renovadas no final do ano passado**.

Além do ALMA, o chef acumula outras parcerias de sucesso com a Platform, materializadas nas marcas **Tapisco, Balcão (Gourmet Experience do El Corte Inglés Lisboa), HSP – Mercado da Ribeira e Cais da Pedra**.

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.

Para imagens em alta resolução, [pode aceder a este link](#).

Obrigado pelo apoio na divulgação desta temática. Estou disponível para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Para mais informações contacte:

**AMUSE BOUCHE**  
+351 211 314 103  
[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)