

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Victor Felisberto



↳ Descrição do negócio

O Chef Victor Felisberto tem construído uma carreira dedicada à valorização da gastronomia portuguesa, combinando o respeito pelas tradições com uma abordagem inovadora. Com uma formação internacional diversificada, adquiriu experiência em cozinhas de referência, desenvolvendo uma identidade culinária que une técnicas clássicas e contemporâneas. O seu percurso inclui uma passagem por França, onde se especializou em pastelaria, bem como experiências em Andorra, Londres e outros destinos que enriqueceram o seu conhecimento e consolidaram a sua visão de cozinha de autor. Atualmente, lidera o Restaurante Casa Chef Victor Felisberto, onde alia a criatividade à autenticidade dos sabores nacionais, reinterpretando a cozinha portuguesa com um toque moderno e sofisticado. Fiel ao seu compromisso com a sustentabilidade, o Chef Victor privilegia o uso de produtos locais e sazonais, estabelecendo parcerias com pequenos produtores e promovendo práticas responsáveis na restauração. Este trabalho tem sido amplamente reconhecido, não apenas pela sua influência na gastronomia ribatejana, mas também pelo seu impacto na formação das novas gerações de cozinheiros. O seu talento e dedicação foram recentemente distinguidos com o Sustainability Certified Biosphere, atribuído pelo Instituto de Turismo Responsável, bem como pela renovação, pelo 6.º ano consecutivo, da distinção Bib Gourmand do Guia MICHELIN, um reconhecimento da excelência gastronómica do seu restaurante. A candidatura ao prémio de Embaixador Gastronómico nos Prémios AHRESP 2025 celebra este percurso de paixão, inovação e compromisso, refletindo o seu empenho em elevar a cozinha portuguesa e projetá-la além-fronteiras.

↳ Nível de criatividade associado

O Chef Victor Felisberto destaca-se pela sua abordagem inovadora à cozinha tradicional ribatejana. A sua criatividade manifesta-se na forma como reinterpreta pratos icónicos, mantendo a autenticidade dos sabores mas elevando-os com técnicas modernas e apresentações cuidadas. O seu trabalho equilibra tradição e inovação, utilizando ingredientes sazonais e locais para criar experiências gastronómicas únicas. Além disso, a sua visão vai além do prato, promovendo a cozinha como uma forma de contar histórias e preservar a identidade cultural portuguesa.

↳ Contributo a nível regional e nacional

A nível regional, o Chef Victor tem sido um embaixador da gastronomia ribatejana, promovendo os produtos e receitas locais, colaborando com produtores e valorizando a autenticidade da cozinha do Ribatejo. Nacionalmente, participa em eventos gastronómicos, colabora com instituições e divulga a culinária portuguesa através de formações, showcookings e parcerias. O seu trabalho não só atrai visitantes à região como reforça a identidade gastronómica portuguesa, posicionando-a no mapa da alta cozinha.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

O Chef Victor tem uma missão clara: preservar, valorizar e reinventar a gastronomia portuguesa. A sua cozinha respeita as raízes culinárias nacionais, mas aposta numa evolução que garante a sua continuidade no futuro. Trabalha com ingredientes autênticos, técnicas ancestrais e novas abordagens para manter viva a essência dos sabores portugueses. Além disso, inspira novos talentos, promovendo o respeito pela portugalidade nos

>> (continua)



EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Victor Felisberto



>>



pratos e contribuindo para a internacionalização da cozinha portuguesa.

Medidas de sustentabilidade adotadas

A sustentabilidade é um pilar essencial na sua abordagem gastronómica. Economicamente, apoia pequenos produtores e incentiva o consumo de produtos locais. Socialmente, investe na formação da sua equipa e promove boas práticas na restauração. Culturalmente, protege e divulga receitas e ingredientes tradicionais, garantindo a sua continuidade. Ambientalmente, reduz o desperdício alimentar, aposta na sazonalidade e adota práticas ecológicas na cozinha. O seu compromisso é garantir que a gastronomia portuguesa evolua de forma sustentável e responsável. Prova disso foi a certificação Sustainability Certified Biosphere, nos anos de 2024 e 2023 atribuída pelo Instituto de Turismo Responsável, reforçando o compromisso com práticas sustentáveis.

Prémios e Distinções

Galardão | Ouro – Tejo Gourmet, Boa Cama Boa mesa, prémio Revelação Tejo Gourmet, Top 5 Restaurantes em Santarém. TripAdvisor, Revolta do Bacalhau, Cinco finalistas dos Prémios AHRESP 2024, Bib Gourmando do Michelin Guide.

| | |
|---------------------|---|
| Nome | Victor Felisberto |
| Distrito | Abrantes – Santarém |
| Setor de atividade | Restauração |
| Tipo de empresa | PME |
| N.º de funcionários | 11 |
| Website | https://casachefvictorfelisberto.pt/ |
| Redes sociais |   |

