

NOVO TALENTO

Nível de criatividade do Profissional

A abertura do restaurante 1143, por parte de Luís de Jesus vem com o intuito de valorizar Portugal a nível gastronómico, não só pelo nosso território, mas também pelo Mundo. O maior foco foi a procura das receitas que os portugueses "cultivaram" pelos quatro cantos do Mundo. Com isto o Restaurante 1143, em que a cozinha é de cariz 100% Tuga apresenta aos seus clientes versões inovadoras das receitas portuguesas espalhadas pelo Mundo. Porque não homenagear Jorge Alvares (o 1º europeu a aportar a china) com umas "Gyozas de frango" e um molho de lembrar aqueles temperos tão nossos? E o Japão onde ensinamos a famosa tempura, vamos então enaltecer os jesuítas e dar-lhe um elogio com a "Tempura Jesuíta". Pela linha da criatividade, neste restaurante pode apreciar a sobremesa "Tocino con dulce de leche", onde o bacon fumado e feito em geleia é enamorado com um gelado de viagem pelo continente Americano (base doce de leite).

Nível de relevância do Profissional

A nível profissional Luís de Jesus (natural de Tagarro - Azambuja) acabou os estudos em 2008 - Antiga INFTUR - SANTARÉM (fazendo estágios na Madeira - Porto Bay, Il Gallo D'oro 2 estrelas Michelin**) e Porto com o Chef António Vieira. Após os estudos passou pelos Chefes Luis Baena no Hotel Tivoli, José Cordeiro no Altis Belém (5*), como sushiman e rumou até ao Oeste com as passagens como sub chefe no Hotel Marriot Praia Del Rey Golf and Beach Resort (5*) assim como chefe do Hotel Areias do Seixo Charm Hotel (5*)

sob a consultoria do Chef Ljubomir Stanisic. De Portugal rumou até Angola onde assumiu o cargo de gerente e chefe de cozinha do Resort Mangais Golf Club e Luanda Club. Voltando a Portugal teve algumas passagens por alguns restaurantes e hotéis, mas vinca os últimos anos ligados ao chef Chakall na abertura do Luz by Chakall e gestão de cozinha executiva no The Prime Energize e Restaurante The Beach Club, ambos em Monte Gordo.

Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Quanto a Luís Jesus é recorrentemente chamado a eventos gastronómicos onde "aproveita" para libertar as suas loucuras gastronómicas e apresentar as populações criações um pouco fora da caixa, pois de loucos temos todos um pouco.

Contributo do candidato para o seu Setor

A gastronomia é a essência da nossa cultura e, por isso mesmo, o restaurante 1143 e Luís de Jesus têm o cuidado de tentarem ser os melhores a cada dia, a luta pelo vincar de uma cultura gastronómica forte deveria de ser o ponto alto de cada restaurante.

Nome	Luís Paulo Mendes de Jesus
Distrito	Santarém
Setor de Atividade	Restauração
Tipo de Empresa	Empresário Individual
Número de Funcionários	3
Website	www.1143restaurante.com
Redes Sociais	www.instagram.com/1143.restaurante/

