

# MELHOR RESTAURANTE

## William Restaurant



### ↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

No William Restaurant, do hotel Reid's Palace, trabalhamos com um conceito que celebra a identidade gastronómica de Portugal, especialmente a Madeira, combinando tradições locais com técnicas contemporâneas e influências internacionais. O produto final é uma experiência gastronómica que equilibra a autenticidade regional. Com a sofisticação de um restaurante de estrela Michelin damos destaque a ingredientes frescos, como peixe e marisco locais, até produtos emblemáticos como o bolo de mel ou o vinho Madeira, todos os pratos contam uma história que enaltece as raízes culturais.

José Diogo Costa é o Chefe Executivo do icónico Reid's Palace, A Belmond Hotel, na Madeira, e responsável pelo William Restaurant, detentor de uma estrela Michelin. Com uma trajetória marcada por inovação, sustentabilidade e um profundo respeito pelos produtos locais, o chef tem vindo a redefinir a experiência gastronómica no hotel, unindo a tradição madeirense a técnicas contemporâneas. Nascido no Funchal, com raízes em Viseu Dão-Lafões, José Diogo Costa cresceu entre a Madeira e o continente português. Formou-se na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e concluiu uma licenciatura em Gestão e Produção de Cozinha no Porto. A sua carreira levou-o a trabalhar em alguns dos restaurantes mais prestigiados da Europa e do mundo, incluindo o Kontrast (1 Michelin) em Oslo\*, o Gaggan (2 Michelin) em Bangkok\*, e o Canvas (1 Michelin), também na Tailândia\*. Desde que assumiu o comando da cozinha no Reid's Palace, José Diogo Costa tem liderado a renovação da cozinha do hotel, apostando numa abordagem sustentável, com foco em fornecedores locais e num menu que reflete a riqueza da ilha. Em 2025, foi distinguido com o prémio Young Chef Award do Guia Michelin, um reconhecimento do seu talento, criatividade e impacto na gastronomia. No William Restaurant, a sua cozinha celebra os ingredientes autênticos da região, apresentados de forma inovadora e surpreendente.

### ↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

A criatividade é a base do nosso trabalho. Procuramos constantemente inovar nos pratos, reinterpretando receitas tradicionais madeirenses e portuguesas com uma visão contemporânea. Exemplo disso é o uso de técnicas como a defumação controlada para recriar sabores do "espetada madeirense" em pratos mais complexos, ou a integração de produtos pouco explorados, como o chicharro e o brighalhó, em preparações inesperadas mas equilibradas. A criatividade também se reflete na adaptação de elementos da cozinha internacional, sem comprometer o espírito português. Cada prato deve ser surpreendente, mas respeitando as raízes.

### ↳ Contributo a nível regional e nacional

O Reid's Palace, um de três locais com estrela Michelin da Madeira, é um embaixador da gastronomia regional e nacional. Destacamos ingredientes madeirenses, criando uma plataforma para pequenos produtores locais. Colaboramos com pescadores e agricultores, promovendo práticas agrícolas e de pesca sustentáveis, como o uso de espécies marinhas e da batata-doce da Madeira. Levamos o nome da Madeira e de Portugal a outros eventos internacionais, como jantares de chef convidados e festivais. Além disso, José Diogo Costa, inspira e é mentor dos jovens cozinheiros locais, incentivando a valorização da gastronomia portuguesa e a continuação do legado culinário.

### ↳ Contributo gastronómico

No Reid's Palace, redefinimos os sabores de Portugal para um público internacional exigente, mas mantendo a essência do que nos torna únicos. Desde a utilização de ingredientes como o vinho Madeira, a castanha, o atum e o mel de cana, até à apre-

>> (continua)



# MELHOR RESTAURANTE

## William Restaurant



>>

sentação de técnicas como a caldeirada reinterpretada, cada prato enaltece o que significa ser português. Para além disso, promovemos a Portugalidade enquanto exemplo de hospitalidade calorosa e autêntica, características reconhecidas mundialmente na nossa gastronomia..

### Facilidades do estabelecimento

-

### Medidas de sustentabilidade adotadas

A sustentabilidade é um pilar fundamental do William Restaurant. Algumas das práticas que seguimos incluem: apoio a produtores locais (80% dos ingredientes utilizados vêm de fornecedores regionais, reduzindo a pegada de carbono e estimulando a economia local). Redução de desperdício: implementamos técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, utilizando partes menos valorizadas de vegetais e proteínas em caldos, fermentações e novas receitas. Menu sazonal: a nossa oferta muda com as estações, garantindo frescura e respeitando os ciclos naturais de produção. Substituição de plástico: optamos por embalagens reutilizáveis e biodegradáveis nas operações diárias. Educação da equipa: realizamos formações regulares sobre práticas de sustentabilidade na cozinha, promovendo uma mentalidade consciente no dia a dia.

Nome	William Restaurant
Distrito	Ilha da Madeira
Setor de atividade	Hotelaria
Tipo de empresa	Setor Público
N.º de funcionários	-
Website	<a href="https://www.belmond.com/hotels/europe/portugal/madeira/belmond-reids-palace/william-restaurant">https://www.belmond.com/hotels/europe/portugal/madeira/belmond-reids-palace/william-restaurant</a>
Redes sociais	 

