



Bancada do Partido Social Democrata na Assembleia Municipal de Tavira

Voto de Congratulação

Criado em 1900 pelos irmãos Michelin e presente em Portugal desde 1910, o Guia Michelin é o Guia Turístico mais famoso e consultado do mundo sendo apresentado em 2 edições de cores diferentes, o verde focado em património natural e cultural do país e o guia vermelho focado na excelência gastronómica e hoteleira onde premeia os hotéis e restaurantes através de um sistema de categorização comumente conhecido como “Estrelas Michelin”.

Em Portugal contamos atualmente com 33 estabelecimentos premiados onde se encontram 7 com 2 Estrelas Michelin e 26 com 1 Estrela Michelin sendo que 8 destes restaurantes se encontram no Algarve.

Na edição de 2022 e pela primeira vez na história do Guia Michelin temos um Restaurante Tavirense entre os agraciados com 1 Estrela Michelin, o restaurante “A Ver Tavira” do Chef Luís Brito e a Sommelier Cláudia Abrantes.

O Chef Luís Brito, natural de Santa Clara-A-Nova (Almodôvar), iniciou o seu percurso na cozinha em 1989, quando ingressou na Escola de Hotelaria de Faro, tendo-se formado em cozinha e pastelaria. Passou por vários restaurantes e hotéis na região do Algarve e assumindo o papel de Subchefe Executivo do Hotel Alfamar. Liderou as cozinhas de inúmeros grupos como o Petchey, o Starwood ou o CS Madeira Atlantic e foi Chefe Executivo do Hotel Nempanzu em Angola. Foi também formador nas Escolas de Hotelaria e Turismo do Brasil em São Paulo e na Escola de Hotelaria e Turismo de Faro.

A Sommelier Cláudia Abrantes, natural de Manteigas (Guarda), iniciou o seu percurso em 1990 e em 2004 tornou-se Subchefe de sala e bar nos navios princess cruises, no regresso a Portugal fez parte da equipa de vários restaurantes de estrela Michelin e em vários hotéis onde destacamos o Sheraton Porto Hotel, o Hotel Teatro, o Restaurante Pedro Lemos, a Casa de Chá da Boa Nova, o DOP Porto e no Algarve o Restaurante Bela Vista em Portimão e o São Gabriel na Quinta do Lago

Ambos lideram o restaurante “A Ver Tavira”, onde conquistaram várias distinções, como o Certificado de Excelência do TripAdvisor e as Recomendações no Guia Michelin e no Guia Boa Cama Boa Mesa entre 2019 e 2021. Sendo finalmente agraciados com a Estrela Michelin no passado dia 14 de Dezembro.

Foi ainda referido no Guia Michelin para 2022 o restaurante Casa do Polvo Tasquinha na Freguesia de Santa Luzia destacando a cozinha e o ambiente piscatório de Santa Luzia e o seu reconhecimento como “Capital do Polvo”.

Pelo exposto, a Assembleia Municipal de Tavira, reunida a ___ de Dezembro de 2021, delibera:

- Congratular o Chef Luís Brito, a Sommelier Cláudia Abrantes e toda a equipa do “A Ver Tavira” pela conquista da primeira estrela Michelin para o concelho de Tavira;
- Congratular toda a equipa da Casa do Polvo Tasquinha pela referência no Guia Michelin 2022;
- Enviar o presente Voto de Congratulação aos dois estabelecimentos Tavirenses presentes no Guia Michelin 2022.

Pela Bancada do Partido Social Democrata,

O Deputado Municipal,



Artur Teixeira Gomes