

O CHEF

O Chef Hugo Nascimento nasceu em Lisboa em 1976.

Irrequieto desde criança, já na adolescência estava atento a tudo o que se desenrolava à volta da mesa. Nas passagens pela cozinha, questionava tudo o que ali se fazia. O aroma dos cozinhados da avó não lhe eram indiferentes. Com o avô, entretinha-se a dar largas à imaginação. As histórias vindas do rio, da terra e do pasto, faziam-no viajar até ao fantástico. Com os amigos, andava de skate e tocava umas notas na guitarra. Estudou com ambição de seguir arquitetura, mas a arte de cozinhar revela-se paixão mais forte.

Em 1996, no Café Café conhece o Chef Vitor Sobral que, de nariz apurado, rapidamente se apercebera do seu talento. Na época, Vitor Sobral iniciava o processo de modernização da culinária portuguesa.

Em 2004, no Restaurante Terreiro do Paço, Hugo Nascimento assume pela primeira vez a posição de Chef de cozinha.

Desde então, começaram as participações internacionais. Destaque-se Macau, Canadá, Alemanha, Brasil e África do Sul e Botswana, como destinos cruciais para o seu desenvolvimento profissional.

A cozinha que pratica está na vanguarda da inovação, as técnicas são de mestre. Uma cozinha de emoção, onde cada prato conta uma história que se transforma numa experiência. Para recriar sabores, recorre às memórias. Aquelas de conforto. As da mãe. Na arte do empratamento, herda do avô, que nas horas vagas era artesão, o dom de ser artista. A tradição e a simplicidade estão na base de tudo aquilo que cria.

Em 2013 o “Livro das Sanduíches do Chef Hugo Nascimento” que criou sob o mote *#chegadehambúrgueres*.

Em 2014 participou no Masterchef Portugal com uma masterclasse de bacalhau. Em 2019 foi jurado do programa Famílias Frente a Frente.

Hugo Nascimento é muito mais que um Chef Executivo.
É um criativo nato, um arquiteto de ideias gastronómicas.