

VISTA ALEGRE
1824

CHEFS' COLLECTION



A melhor porcelana pelas mãos de grandes chefs.
The best porcelain by the hands of the greatest chefs.
La mejor porcelana de las manos de los grandes chefs.

Na conceção de novos pratos de porcelana destinados à alta gastronomia, a Vista Alegre recorreu a quem melhor conhece este universo excepcional: os mais consagrados chefs de cozinha nacionais e internacionais. Desta associação original nasceram peças requintadas e exclusivas, que aliam a primazia do design Vista Alegre à criatividade e sentido prático exigidos pela gastronomia de excelência. Um projeto que se estende já a vários países, assimilando uma presença crescente da Vista Alegre no setor e potenciando, através desta relação próxima com os verdadeiros mestres na arte de bem servir, o seu reconhecimento como marca de referência – na inovação, na elegância e na qualidade.

In designing new plates intended for haute cuisine or fine dining, Vista Alegre appealed to those who best know this exceptional universe: the most celebrated chefs, nationally and internationally. This original association bore unique and exquisite pieces that combine the primacy of the Vista Alegre design with the creativity and practicality demanded by the cuisine of excellence. A project that spans several countries already, signalling a growing presence of Vista Alegre in the sector and fostering, through this close relationship with the true masters in the art of serving well, its recognition as the benchmark - in innovation, elegance and quality.

En el diseño de nuevos platos de porcelana destinados a la alta gastronomía, o fine dining, Vista Alegre ha recurrido a quien mejor conoce este universo excepcional: los más consagrados chefs de cocina nacionales e internacionales. De esta asociación original han nacido piezas refinadas y exclusivas, que combinan la primacía del diseño Vista Alegre con la creatividad y el sentido práctico exigido por la gastronomía de excelencia. Un proyecto que se extiende ya a varios países, marcando una presencia creciente de Vista Alegre en el sector y potenciando, a través de esta relación cercana con los verdaderos maestros en el arte del buen servir, su reconocimiento como marca de referencia: en la innovación, en la elegancia y en la calidad.

Inclui: includes, include
Livro DE RECEITAS
Recipe book, libretto, cucina

Set Espiral Gourmand
za Fria Espiral Gourmand, la Espiral Gourmand Fria, za Fria Espiral Gourmand

CHEFS' COLLECTION

BENOÎT SINTHON

Set Espiral Gourmand



B. Sinton

A carreira de Benoît Sinton teve início em França, onde o chef trabalhou em diversos restaurantes, entre os quais o Rochegade e o Jigiry, ambos membros de Relais & Châteaux, com 1 e 3 estrelas Michelin, respetivamente. Em 1994, mudou-se para Portugal, passando então pelo hotel Savoy e pela Casa Velha do Palheiro. Em 2004, assume o cargo de chef executivo do Hotel & Resorts Group. Quatro anos mais tarde, em 2008, recebe o título de Chefe de Cozinha do ano em Portugal. Quatro anos mais tarde, em 2012, recebe o título de Chefe de Cozinha do ano em Espanha. Os produtos frescos da ilha da Madeira assumem um papel fundamental na cozinha do Chef Benoît Sinton, que valoriza os produtos locais e utiliza procedimentos de outras regiões da península Ibérica.

Chef Benoît Sinton started his career in France, where he worked in several restaurants, including Rochegade and Jigiry, both members of the Relais & Châteaux Group and boasting 1 and 3 Michelin stars, respectively. In 1994, he moved to Portugal, passing then to the hotel Savoy and Casa Velha do Palheiro. In 2004, he became the Executive Chef of the Hotel & Resorts Group. Four years later, Sinton earned the title of Best Chef in Portugal in 2008. Four years later, Sinton earned the title of Best Chef in Spain in 2012. Fresh products grown in Madeira take centre stage in the Chef's kitchen, combined with high-quality ingredients from other Iberian regions.

La carrera de Benoît Sinton empezó en Francia, donde trabajó en diversos restaurantes, entre los cuales el Rochegade y Jigiry, ambos miembros de Relais & Châteaux, con 1 y 3 estrellas Michelin, respectivamente. En 1994, se trasladó a Portugal, pasando por el Hotel Savoy y por la Casa Velha do Palheiro. En 2004, asume el cargo de chef ejecutivo del Hotel & Resorts Group. Cuatro años más tarde, en 2008, recibe el título de Chefe de Cocina del año en Portugal. Cuatro años más tarde, en 2012, recibe el título de Chefe de Cocina del año en España. Los productos frescos de la Isla de Madeira asumen un papel clave en la cocina del chef Benoît Sinton, que valora los productos locales y utiliza procedimientos de otras regiones de la península Ibérica.