



www.chainedesrotisseurs.com

Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2019

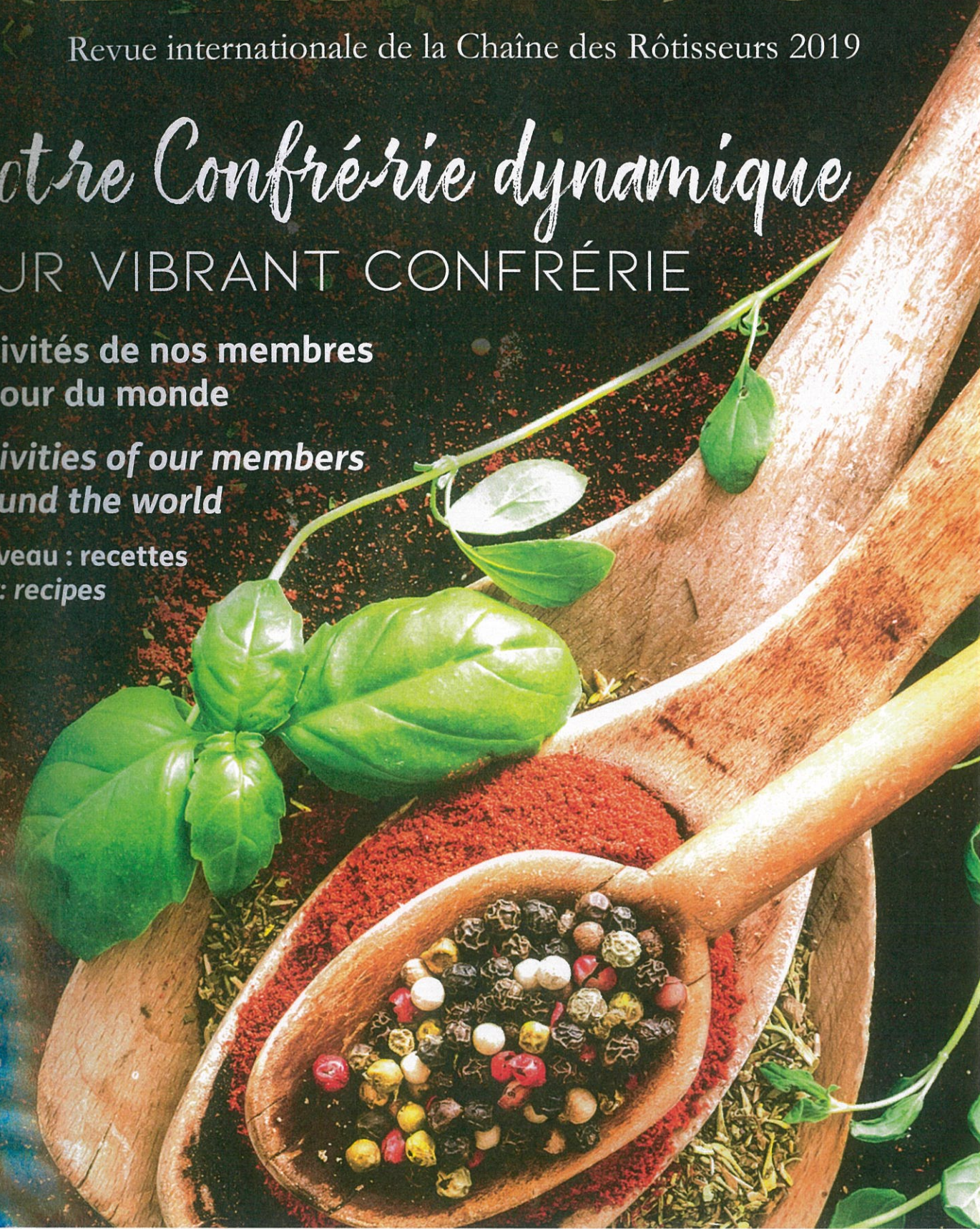
Notre Confrérie dynamique

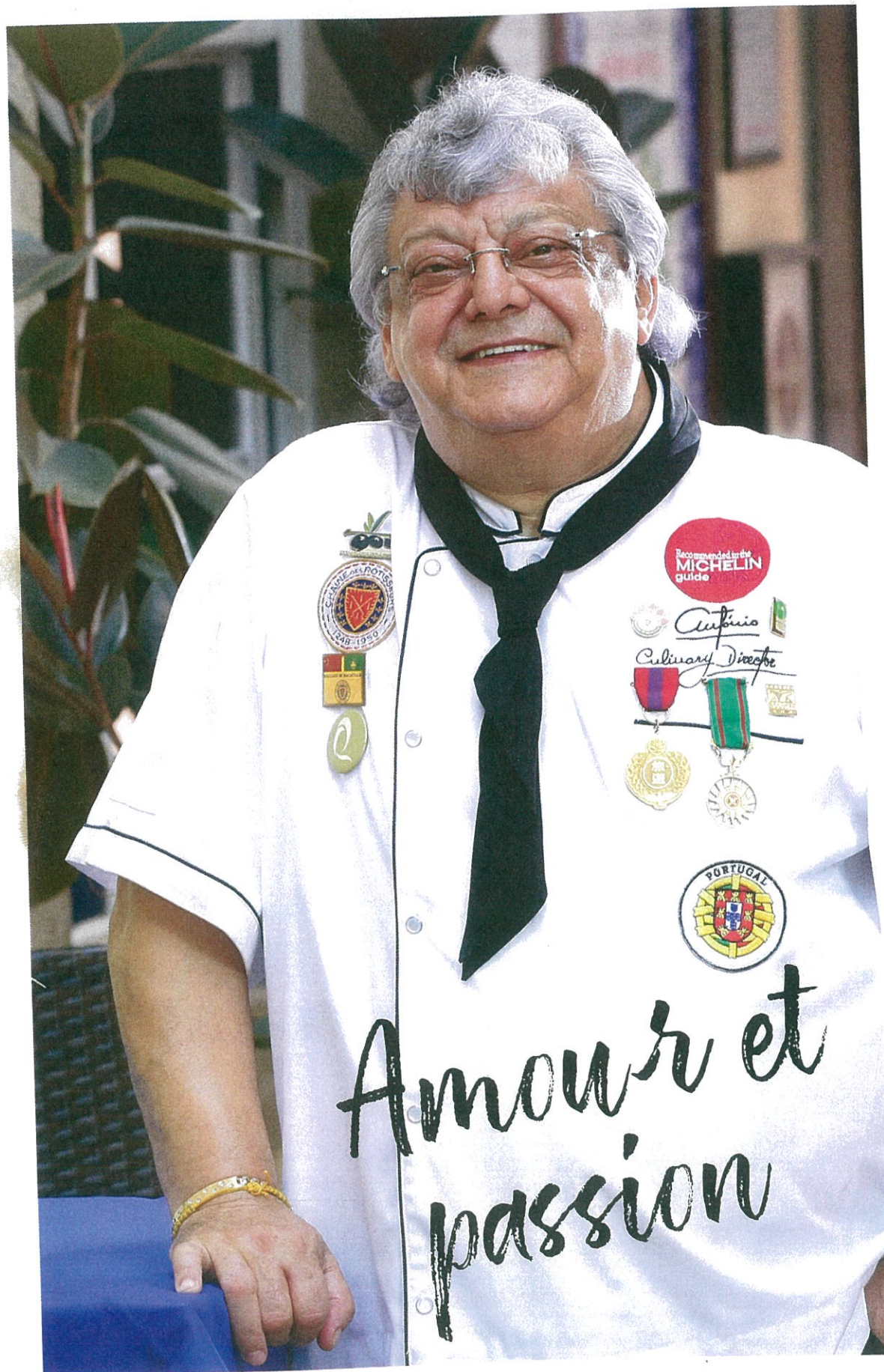
OUR VIBRANT CONFRÉRIE

**Activités de nos membres
autour du monde**

*Activities of our members
around the world*

**Nouveau : recettes
New: recipes**





António José Neves da Conceição Coelho, Officier Maître Rôtisseur du Bailliage de Macao, n'a de cesse de promouvoir la cuisine portugaise authentique en Asie. Aux côtés de son épouse Mercydita Neves Coelho, Maître Restaurateur, il a créé le restaurant António, un établissement accueillant et convivial proposant de la cuisine de renom dans l'agglomération de Taipa, à Macao.

António est un chef portugais primé, dont le style culinaire a évolué au fil de ses expériences dans de grands hôtels et restaurants internationaux. Il est le cœur et l'âme de son restaurant, dont il crée lui-même les menus. Il s'est donné pour mission de promouvoir la gastronomie et la culture portugaises à Macao, en présentant aux convives des spécialités authentiques rehaussées d'une touche de modernité.

« La cuisine est un art. Chaque mariage de saveurs est un chef-d'œuvre minutieusement élaboré avec savoir-faire culinaire, goût et imagination. J'aime partager ma passion et mon amour pour la cuisine. Le soin et l'amour sont la garantie d'un plat réussi.

Macao m'a accueilli et a permis à mon restaurant, António, de devenir ce qu'il est aujourd'hui. »

La cuisine d'António est complétée par une décoration chaleureuse, une ambiance accueillante et un service attentionné. Parmi les meubles et accessoires caractéristiques du restaurant, on trouve des vases, des bougeoirs, du carrelage et des tableaux portugais pour que les clients se sentent comme chez eux. Du « fado », chants traditionnels portugais dont les origines remontent aux années 1820, ajoute à l'expérience.

Les clients se rendent chez António pour son atmosphère tout autant que pour son menu. Ils peuvent déguster des délices gastronomiques raffinés et authentiques, accompagnés de superbes vins rouges ou blancs aromatiques, tout en profitant du cadre romantique et paradisiaque. Une expérience par excellence.

À la fin du repas, le Chef António a pour coutume d'offrir aux convives un verre de porto de sa propre production.

LOVE AND CARE

António José Neves da Conceição Coelho, Officier Maître Rôtisseur with the Bailliage of Macau, is dedicated to the promotion of authentic Portuguese cuisine in Asia. Together with his wife, Mercydita Neves Coelho, a Maître Restaurateur, he has created the welcoming and inviting restaurant António, serving renowned cuisine in Macau's Taipa Village.

Chef António is an award-winning Portuguese chef with a culinary style that has evolved through his experiences at top hotels and restaurants around the world. He creates the menus and is the heart and soul of his restaurant, which strives to promote Portuguese food and culture in Macau by introducing authentic Portuguese dishes with a modern twist.

"Cooking is like an art. Every flavourful dish is a masterpiece, carefully crafted with culinary skill, taste and imagination. I love to share my passion and love for cooking with others. Food can only

be good when there is love and care. Macau welcomed me, and has nurtured my restaurant, António, to be what it is today."

The food at António's is complemented by warm décor, an inviting atmosphere and attentive service. The distinctive furnishings and accessories that decorate the restaurant's interior include Portuguese tiles and paintings, candleholders and vases to make customers feel at home. 'Fado' music - a traditional Portuguese style of singing that dates back to the 1820s - adds to the occasion.

Customers are attracted to António's for its atmosphere as well as the food. They can indulge in the fine and authentic gastronomic delights on offer, accompanied by delicate, aromatic white or red wines, while enjoying the romantic and paradisiacal destination - an experience 'par excellence'.

At the end of the meal Chef António is known for offering everyone a glass of his own label Port.

António
25/11 2019