

rota das estrelas the stars route

GOURMET FESTIVAL . MICHELIN STARS

il gallo d'oro

THE CLIFF BAY // FUNCHAL
10, 12 & 13 MAR 2018



PortoBay
HOTELS & RESORTS



rota das estrelas the stars route

GOURMET FESTIVAL · MICHELIN STARS

GOURMET FESTIVAL ... *deluxe*

MICHELIN CHEFS

The opening of the 9th edition of The Stars Route culinary festival will again take place in Funchal at Il Gallo d'Oro restaurant, which will prepare, from 10th to 13th March, three tasting dinners. In the kitchen, with Chef Benoît Sinthon, will be 11 national and international chefs, mostly with 1 or 2 Michelin stars !!

(Die 9. Ausgabe der Kulinarischen Sternreise findet erneut in Funchal im Restaurant Il Gallo d'Oro statt, das vom 10. bis 13. März drei köstliche Abendessen präsentiert. In der Küche, mit Chef Benoît Sinthon, arbeiten 11 nationale und internationale Küchenchefs, die meisten mit 1 oder 2 Michelin-Sternen !!)

the cliff bay

10th - 13th mar



★ 10
saturday
[SAMSTAG]

15H00 . BOTTLE OPENING TECHNIQUES (TECHNIKEN ZUM ÖFFNEN DER FLASCHE)

workshop // il gallo d'oro
sommelier sérgio marques

FREE (KOSTENLOS)

..

19H00 . COCKTAIL & GOURMET DINNER (COCKTAIL UND GOURMET-ABENDESSEN)

★★ chef benoît sinthon invites :
★★ michel van der kroft
['t nonnetje . netherlands]
★ paul ivic [tian . austria]
★ kazuo harada [mee . rio de janeiro]
hans välimäki [6 restaurants . finland]

225 € P/PERSON
-10% prestige club & portobay gourmet
19h . cocktail with (mit) chefs
19h45 . dinner (Abendessen) // il gallo d'oro

. .. and in the spa

THE NATURAL RADIANCE OF THE STARS !! (DER NATÜRLICHE GLANZ DER STERNE !!)

espa mindful massage 1h20
spa [floor 0 . etage 0]

96 € P/PERSON

12 ★
monday

[MONTAG]

19H00 . COCKTAIL & GOURMET DINNER (COCKTAIL UND GOURMET-ABENDESSEN)

chef benoît sinthon ★★ invites :

michel van der kroft ★★
['t nonnetje . netherlands]

bart de pooter ★★ [pastorale . belgium]

kazuo harada ★ [mee . rio de janeiro]

david and noëlle faure [aphrodite . france]

olivier barbarin [château d'audrieu . france]

225 € P/PERSON

-10% prestige club & portobay gourmet

19h . cocktail with (mit) chefs

19h45 . dinner (Abendessen) // il gallo d'oro

13 ★
tuesday

[DIENSTAG]

15H00 . TASTE INFLUENCE OF GLASS AND TEMPERATURE (DER EINFLUSS VON GLAS UND TEMPERATUR BEI DER PROBE)

workshop // il gallo d'oro
sommelier sérgio marques

FREE (KOSTENLOS)

..

19H00 . COCKTAIL & GOURMET DINNER (COCKTAIL UND GOURMET-ABENDESSEN)

chef benoît sinthon ★★ invites :

dieter koschina ★★ [vila joya . algarve]

hans neuner ★★ [ocean . algarve]

ricardo costa ★★ [the yeatman . porto]

225 € P/PERSON

-10% prestige club & portobay gourmet

19h . cocktail with (mit) chefs

19h45 . dinner (Abendessen) // il gallo d'oro

★
book now !!

AT RECEPTION (REZEPTION) . WWW.ILGALLODORO.COM
programme subject to changes . limited places
(Programmänderungen vorbehalten . beschränktes Platzangebot)



BENOÎT SINTHON ★ ★

HOST CHEF

Showed a flair for cooking at an early age when his italian grandmother took him to Vieux Port, in Marseilles, to teach him how to select fish ... his passion for Mediterranean cooking started from there. He consolidated his career essentially in France, where he gained an eclectic experience in different Michelin 1 and 3 star restaurants. After a spell working in various top hotels, in 2004 he was appointed Executive Chef at The Cliff Bay. In 2009, Il Gallo d'Oro was awarded the first Michelin star on Madeira, an award which has been renewed yearly until 2017, year in which the restaurant was distinguished with 2 Michelin Stars. At the Il Gallo d'Oro, Benoît Sinthon brought the refinement of aromatic cuisine to the forefront, inspired by Mediterranean and Iberian cooking. Vegetables, fruits, herbs, aromatic flowers and fresh produce from the region all have a key role in his cooking, combined with top quality ingredients sourced from various other regions on the Iberian Peninsula.

(Er zeigte bereits in jungen Jahren Interesse am Kochen, als ihn seine italienische Großmutter in den Hafen Vieux in Marseille mitnahm und ihm zeigte, wie man Fisch aussucht ... Hier begann seine Liebe für die mediterrane Küche. Den Grundstein für seine Karriere legte er vor allem in Frankreich, wo er in verschiedenen Restaurants mit 1 und 3 Michelin-Sternen Erfahrungen sammelte. Nachdem er in verschiedenen Spitzenhotels gearbeitet hatte, wurde er 2004 zum Chefkoch des The Cliff Bay berufen. 2009 erhielt das Il Gallo d'Oro als erstes Restaurant auf Madeira einen Michelin-Stern und hat diese Auszeichnung seitdem jedes Jahr bis 2017 gehalten, als es mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Im Il Gallo d'Oro pflegt Benoît Sinthon die Raffinesse einer aromatischen, von der mediterranen und iberischen Küche inspirierten Kochkunst. Gemüse, Früchte, Kräuter, aromatische Blumen und frische Produkte aus der Region spielen eine Schlüsselrolle in seiner Küche, kombiniert mit hochwertigen Zutaten aus verschiedenen anderen Regionen der Iberischen Halbinsel.)

★ *invited*
chefs . . .



BART DE
POOTER ★ ★
PASTORALE . BELGIUM



DIETER
★ ★ KOSCHINA
VILA JOYA . ALGARVE



HANS ★ ★
NEUNER
OCEAN . ALGARVE



HANS
VÄLIMÄKI
6 RESTAURANTS . FINLAND



DAVID &
NOËLLE FAURE
APHRODITE . FRANCE



★★ MICHEL
VAN DER KROFT
T NONNETJE . NETHERLANDS



RICARDO
COSTA ★★
THE YEATMAN . OPORTO



KAZUO
HARADA ★
MEE . RIO DE JANEIRO



PAUL
IVIC ★
TIAN . AUSTRIA



OLIVIER
BARBARIN
CHÂTEAU D'AUDRIEU . FRANCE

*and the route
continues . . .*

📅 ACTIVATE THE EVENTS' ALERT AT ...
WWW.ROTADASESTRELAS.COM    

rota das estrelas the stars route

GOURMET FESTIVAL . MICHELIN STARS

PortoBay
HOTELS & RESORTS



TURISMO DE
PORTUGAL



Discover
madeira

TP

AIRPORTUGAL
A STAR ALLIANCE MEMBER

BLANDY'S
EST. 1811
MADEIRA

Luis Pato



Antic Wine

BRIDOR

L S V

Fumadis



HERDADE DO FREIXO
Established 1808

CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS FRANCE



Quinta do
Regueiro
ALVARINHO

VALRHONA



CASA FERREIRINHA

STURIA
CASA A PRODUÇÃO DE PORTO

ADEGA
VAYO

ABRE OS SENTIDOS • OPEN YOUR SENSES



CLEMENT
DESIGN

LE BURZET, GUÈZE, & ...



thank you !!

WWW.ROTADASESTRELAS.COM

