

GQ MEN OF THE YEAR

**Le Chef-Entrepreneur Olivier da Costa nommé « Homme de l'année 2022 »
par GQ dans la catégorie « Gourmet »**



Ce 19 novembre 2022 s'est tenue la 8^{ème} édition des « GQ Men of the Year Awards 2022 » au Théâtre Tivoli BBVA à Lisbonne.

Parmi les lauréats des 16 prix décernés lors de cette cérémonie prestigieuse organisée par le célèbre magazine, récompensant les vedettes de l'année dans le monde du divertissement, du sport et de la culture, Olivier da Costa est distingué « Homme de l'année 2022 » dans la catégorie « Gourmet ».

Au moment de remettre le prix, Olivier da Costa a tenu à remercier tout le monde, car rien de tout cela ne serait possible sans votre soutien.

« Remporter ce prix prestigieux alors que nous nous dirigeons vers 30 restaurants Olivier dans sept pays est une incitation à maintenir le même enthousiasme qui a caractérisé mes 25 années de carrière. Je tiens à remercier tout particulièrement nos employés et nos partenaires. L'année prochaine, nous ouvrirons dans de nouvelles capitales européennes (à Londres et à Rome), après le succès de Paris et de Lisbonne. C'est une grande fierté de pouvoir exporter la gastronomie portugaises, réputée dans le monde entier, dans toute l'Europe. » déclare Olivier da Costa.

À propos d'Olivier da Costa :

Olivier da Costa est né à Lisbonne le 15 septembre 1975. Il a fréquenté le Lycée Français de Lisbonne, puis l'École supérieure d'hôtellerie et de tourisme d'Estoril. Il débute sa carrière par un stage à l'hôtel Ritz Four Seasons. Cet entrepreneur, fils du chef français Michel da Costa - qui s'est rendu au Portugal il y a près de

50 ans et qui a obtenu la première étoile Michelin dans le pays - révolutionne les lieux et les tendances pour offrir des expériences culinaires uniques.

Il ouvre le Terrace do Castelo en 1996 à Lisbonne et ensuite l'Olímpio, son premier restaurant, pionnier au Portugal dans le concept de la cuisine brésilienne branchée. Le premier restaurant portant son nom et sa signature ouvre à Bairro Alto : le restaurant OLIVIER. Avec un menu unique et exclusif, il révolutionne la tradition selon laquelle le dîner se compose d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

L'ouverture du bistrot chic, le Petit Palais, annonce une nouvelle ère dans l'offre du Groupe Olivier, avec l'introduction de la cuisine française et d'un nouveau concept d'animation, qui s'articule aujourd'hui autour de l'événementiel.

Avec plus de 25 ans de carrière, Olivier da Costa est une figure de la restauration au Portugal grâce à ses concepts et tendances révolutionnaires.

À propos du groupe Olivier :

« BY OLIVIER » est la signature d'Olivier da Costa, l'un des restaurateurs portugais les plus réputés. Depuis plus de deux décennies, il est chargé de créer des concepts de cuisine et de restauration uniques, originaux et inédits, qu'il a transformés en succès instantanés. Le groupe compte actuellement sept concepts différents dans 22 restaurants : KOB Lisbonne et KOB Porto ; Guilty Avenida, Guilty Parque das Nações, Guilty Porto et Guilty Bangkok ; Yakuza Lisbonne, Yakuza Algarve, Yakuza Cascais, Yakuza Porto et Yakuza Paris ; Sky Bar by SEEN (Lisbonne), SEEN Lisbonne, SEEN São Paulo, SEEN Bangkok et SEEN Koh Samui, Clássico Beach Bar, XXL. Savage est disponible à Lisbonne avec deux dark kitchen et avec un point de vente physique au Mercado de Campo de Ourique ; et aussi à São Paulo, via des applications de livraison de nourriture.

Visuels [disponibles ici](#)

Site internet :

<https://restaurantesolivier.com/grupo-olivier-restaurantes-fr/>

Compte Instagram :

<https://www.instagram.com/olivierdacosta.oficial/?hl=pt>