

CHEF PARTICIPANTE:

# POLYANNE RIBEIRO SOUZA

PORTUGAL

cocinando  
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN  
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Polyanne Ribeiro de Souza Alves nació en Goiânia, en el centro de Brasil, y pasó su adolescencia en el estado de São Paulo.

Cursó sus estudios de gastronomía en el SENAC Águas de São Pedro, en el interior de São Paulo.

Su primera experiencia en alta cocina fue en el hotel The Yeatman, en Oporto. Posteriormente, se incorporó al restaurante Gruta como sous chef, el cual fue distinguido ese mismo año con el reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin.

A los 23 años se trasladó a Lisboa, donde asumió el puesto de sous chef en el restaurante Eleven by Joachim Koerper, donde continúa trabajando en la actualidad.

Apasionada por los productos brasileños y su reinterpretación, su cocina se basa en raíces y sabores de su infancia, combinados con técnicas clásicas.