

4

Saudação

David Jesus afirma-se como um dos chefs portugueses mais emergentes da atualidade

Natural de Setúbal, o chef David Jesus tem vindo a consolidar a sua carreira no setor da restauração e a afirmar-se no panorama gastronómico nacional como um dos chefs portugueses mais emergentes da atualidade.

David realizou a sua formação na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, umas das principais instituições de formação de cozinha em Portugal. Iniciou a sua carreira em alguns dos mais prestigiados restaurantes do mundo, como o DiverXo (3 estrelas Michelin), o Quique Dacosta (3 estrelas Michelin), e o Frantzén (3 estrelas Michelin.) Em Portugal, começou a carreira no Fortaleza do Guincho (1 estrela Michelin) e esteve no Feitoria (1 estrela Michelin) e no Grupo Cambas, onde foi diretor do departamento de Investigação e Desenvolvimento.

Em 2021, abriu o seu primeiro restaurante, o Seiva, em homenagem ao seu pai e avô, ambos resineiros, localizado em Leça da Palmeira, Matosinhos. Neste espaço, apostou numa cozinha vegetariana, que lhe valeu o Prémio Especial Estrella Damm Destaque do Ano 2022, do Mesa Marcada, bem como a recomendação durante três anos consecutivos (2024, 2025 e 2026) no Guia Michelin.

Após a abertura do Seiva, lançou, no final de 2025, o Feitio, um restaurante de cozinha tradicional e regional, servida de forma direta em tachos de barro e travessas.

David Jesus tem, assim, vindo a construir uma carreira ligada às mais prestigiadas cozinhas do mundo, agregando conhecimento e experiências que lhe permitiram, nos últimos anos, assumir um lugar de destaque entre os mais jovens e proeminentes chefs portugueses.

Nesse sentido, os Vereadores eleitos pelo Partido Socialista saúdam e felicitam o chef David Jesus pelo brilhante percurso traçado neste setor, bem como pelas importantes distinções de que tem sido alvo, fazendo votos de continuação de um excelente trabalho.

Setúbal, 18 de março de 2026

Os Vereadores do PS:

Fernando José
Joel Marques
Patrícia Paz
Ana Carvalho