CÂMARA MUNICIPAL
DO RIO DE JANEIRO

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO N°

EMENTA:
CONCEDE O TÍTULO DE CIDADÃ HONORÁRIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO A CHEF ROBERTA SUDBRACK

Autor(es): VEREADOR CESAR MAIA

A CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO

DECRETA:

Art. 1º Fica concedido o Título de Cidadã Honorária do Município do Rio de Janeiro a Chef Roberta Sudbrack.

Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

CESAR MAIA
VEREADOR

Plenário Teotônio Villela, 28 de outubro de 2025.

Nada opo Chef Roberta Sudbrack

JUSTIFICATIVA

Roberta Sudbrack é gaúcha, nascida em Porto Alegre, mas carioca por opção. Escolheu a cidade para morar e abrir em 2005 o seu primeiro restaurante, que levou o seu nome por onze anos, tornando-se um ícone da boa mesa do Rio de Janeiro e uma referência da alta gastronomia brasileira. O senso de brasilidade de suas receitas revela um trabalho autoral e criativo. Antes disso, chefiou por sete anos a cozinha do Palácio da Alvorada, residência oficial do Presidente da República, no mandato do Presidente Fernando Henrique Cardoso. Foi à primeira chef de cozinha na história dos quase cinquenta anos do Palácio. Roberta foi a responsável por todas as refeições do Presidente da República, bem como por todos os jantares e banquetes para as autoridades estrangeiras que por lá passaram nesse período. Entre eles**, o Rei Juan Carlos e a Rainha Sophia da Espanha; o atual Rei da Inglaterra Charles, quando era ainda Príncipe herdeiro; o Primeiro-Ministro Tony Blair; o**

Assinado digitalmente por VEREADOR CESAR MAIA.
Código de validação: d6a20050-de86-464d-8c76-e2db70575063
A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no site: valida.camara.rj.gov.br/sal

Presidente italiano Carlos Ciampi; Fidel Castro; todos os Presidentes da America Latina; além de Bill Clinton, Jacques Chirac e vários outros chefes de estado e de Governo que visitaram o Brasil naquele período.

Quando abriu a ROBERTA SUDBRACK, em 2005, no Jardim Botânico a chef foi inovadora: criou um menu degustação que mudava diariamente de acordo com os ingredientes mais frescos. Uniu a gastronomia aos conceitos de moda, arte, design, música e literatura para atualizar suas referências e lançar, a cada ano, suas coleções gastronômicas e colocar a cidade do Rio de Janeiro na vanguarda da gastronomia brasileira. Assim, todo ano, Roberta expunha sua cozinha autoral, seu raciocínio culinário a partir de um tema inspirador para suas receitas. O RS como era conhecido arrebatou por vários anos consecutivos os principais prêmios da cidade e chegou a ter a cotação máxima do Guia Quatro Rodas e uma estrela do prestigiado Guia Michelin.

Em 2015, Roberta ao completar 20 anos de carreira foi reconhecida como uma das mais importantes e premiadas chefs do mundo, sendo eleita a melhor chef mulher da América Latina (Veuve Clicquot LatinAmerica's Best Female Chef 2015, da revista inglesa 'Restaurant') e foi primeira chef do Comitê Olímpico Brasileiro na sua campanha nos Jogos Olímpicos de Londres e Madrinha do Time Brasil nas Olímpiadas de 2026 no Rio de Janeiro, sendo uma das escolhidas para levar a tocha olímpica por um trecho da Cidade. Em julho de 2018 Roberta inaugurou seu novo e festejado restaurante, o 'SUD, o Pássaro Verde, também no Jardim Botânico Nele, a chef propõe um novo olhar para a cozinha afetiva, tendo no forno à lenha o elemento central na finalização de grande parte dos pratos.

Com a pandemia criou um delivery singular que sustentou os negócios até a reabertura do SUD, O PÁSSARO VERDE e em setembro de 2021 trouxe de volta o seu restaurante de Comida de Rua: DA ROBERTA, do bairro do Leblon para Botafogo, sempre apostando no potencial da Cidade, Quando Dom Eusébio Scheid comandou a arquidiocese do Rio de Janeiro, Roberta a pedido da cúria organizou voluntariamente a cozinha que servia o arcebispo.

Roberta de 2022 a 2025 foi Embaixadora dos cursos de cozinha brasileira da renomada escola de culinária francesa Le Cordon Bleu sediada no Rio de Janeiro. Faz parte do conselho do Instituto Brasil com Gosto e é membro fundador do Parabere Fórum, um fórum internacional que discute o empoderamento feminino nas diversas áreas que envolvem a cozinha e alimentação, cujos encontros anuais ocorrem sempre em março nas principais cidades referências da gastronomia mundial e em virtude de seu reconhecimento e representação, o Rio de Janeiro concorre para sediar um desses encontros.

Roberta está sempre envolvida em projetos que ajudem o Rio a florescer e se tornar, cada vez mais, um destino gastronômico e prepara para 2026, um novo projeto na Cidade.

PRÊMIOS MAIS RELVANTES:

- Melhor chef da América Latina, Restaurant Magazine, 2015.
- Primeira estrela no Guia Michelin edição 2015.
- Lista dos 50 Melhores Restaurante do Mundo, Elite Traveller, England, 2014/2015 **(38ª posição).**
- Lista dos 50 Melhores Restaurantes da América Latina, Restaurant Magazine, England, 2013/2014.
- Lista dos 100 Melhores Restaurantes do Mundo, Restaurant Magazine, England, 2013/2014.
- Melhor chef 2012/2013, Revista Época Melhores do Rio de Janeiro.
- Melhor chef 2012/2013, Jornal O Globo.
- Terceira Estrela do Guia Quatro Rodas edição 2012.
- Melhor Chef do Brasil, Guia Quatro Rodas edição 2012.
- Melhor Chef, 2011/2012, Jornal O Globo, pela 4ª vez.
- Melhor restaurante do Rio de Janeiro, 2010/2011, Jornal O Globo.

Assinado digitalmente por VEREADOR CESAR MAIA.
Código de validação: d6a20050-de86-464d-8c76-e2db70575063
A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no site: valida.camara.rj.gov.br/sal

- Melhor Chef, 2010/2011, Revista Veja.
- Melhor Chef, 2010/2011, Jornal O Globo.
- Melhor Cozinha contemporânea, 2010/2011, Jornal O Globo.
- Melhor restaurante contemporâneo, 2010/2011, Revista Veja.
- Melhor Chef do Brasil, 2009/2010, Guia quatro Rodas.
- Melhor Chef do Brasil, 2010, Revista Prazeres da Mesa.
- Melhor Restaurante de Alta Gastronomia, 2009/2010, Revista Veja.
- Melhor Chef, 2009/2010, Revista Época.
- Chef do ano 2006 e 2007, Revistas Gula.
- Chef do ano 2006 - Revista Veja.
- Chef do ano 2004, 2006 e 2007 - Guia Danusia Barbara de Restaurantes.
- Restaurante 5 estrelas, desde 2005 – Guia Danusia Barbara de Restaurantes.
- Chef do ano Brasil - Prêmio Brasil de Gastronomia, 2007.
- Melhor Chef 2006 e 2007- Jornal o Globo.
- Melhor Chef 2005 e 2007 - Prêmio Água na Boca, Jornal O Globo.
- Melhor restaurante contemporâneo 2006, 2007 e 2008 - Revista Veja.
- Melhor restaurante contemporâneo 2005, 2006, 2007 e 2008- Revista Gula.
- Campeão dos Campeões, Melhor restaurante contemporâneo 2007, Revista Gula.
- Melhores restaurantes do mundo, Revista Food &Wine, 2008.
- Top Chefs of the World, 2009, França.

Assinado digitalmente por VEREADOR CESAR MAIA.
Código de validação: d6a20050-de86-464d-8c76-e2db70575063
A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no site: valida.camara.rj.gov.br/sal