CÂMARA MUNICIPAL DE
SALVADOR
A casa do povo,
a casa da cidadania.

PROJETO RESOLUÇÃO Nº121/2025

Concede a Medalha Thomé de Souza ao Sr. Fabrício Rogério da Rocha Lemos.

A Câmara Municipal de Salvador

RESOLVE:

Art. 1°. Fica concedida a Medalha Thomé de Souza ao Sr. Fabrício Rogério da Rocha Lemos.
Art. 2°. A mesa da Câmara Municipal fica autorizada a providenciar a entrega do Título, em Sessão Solene, previamente marcada e convocada para esse fim.
Art. 3°. As despesas decorrentes da presente Resolução correrão por conta da verba própria do orçamento vigente.
Art. 4°. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Salvador, 29 de outubro de 2025.

CARLOS MUNIZ
Presidente

CLÁUDIO TINOCO
1° Secretário

RICARDO ALMEIDA
2° Secretário

O futuro da cidade passa por aqui.

JUSTIFICATIVA

Fabrício Rogério da Rocha Lemos, nascido em 08 de julho de 1980, em Salvador/BA, filho de Elisa Marta da Rocha Lemos e Frederico Rogério de Guidez Lemos, morou 14 anos nos Estados Unidos, onde se formou pela renomada escola de gastronomia francesa Le Cordon Bleu. Durante o período no exterior, trabalhou em restaurantes da luxuosa rede de hotéis The RitzCarlton - Key Biscayne, Coconut Grove e Amelia Island, na Florida -, acumulando larga experiência nas culinárias mediterrânea, italiana, francesa e espanhola. Foi ali também que aprendeu a dominar a sutileza da cocção dos frutos do mar. Retornou a Salvador em 2010, disposto a disseminar uma nova gastronomia local. Passou pelo Restaurante Mistura, em Itapuã, e depois no Al Mare, onde propôs um menu mais sutil em sabores e mais sofisticado na apresentação. Também atuou no restaurante Amado. Este período lhe rendeu o título de Chef do Ano pela Revista Veja Comer & Beber Salvador, em 2014, e em 2015 recebeu o prêmio de Chef Revelação do Brasil pela Revista Prazeres da Mesa.

Em 2016, abriu seu primeiro restaurante, o Origem, em sociedade com a chef pâtissière Lisiane Arouca, sua companheira de trabalho e esposa. Juntos, os dois vêm colocando a Bahia em importantes premiações internacionais. Em 2025, o Origem chegou ao topo do ranking '100 Melhores Restaurantes do Brasil', da Revista Exame, conquistando o 1º lugar. Neste mesmo ano, também foi eleito o Restaurante do Ano pelo Prêmio Melhores da Gastronomia da Prazeres da Mesa.

Já o bar abriu em 2024, Megiro, ficou entre os top 10 do ranking de '100 Melhores Bares do Brasil' de 2025, também da Revista Exame, garantindo a 5ª colocação. Ainda neste ano, Fabrício Lemos seguiu apontado no ranking internacional The Best Chefs Awards com duas facas, classificados como World Class Chefs (em 2024, ele já havia conquistado esse mesmo reconhecimento). E desde 2024, o restaurante passou a ocupar a 68ª colocação do Latin America's 50 Best Restaurants.

Hoje, além do Origem, o empresário e chef baiano, comanda mais cinco casas, totalizando seis operações: Orí, Megiro Boteco, Segreto, Minibar Gem e Orí Rooftop. Junto do chef Caco Marinho, são também cofundadores do Instituto Orí, cuja missão é promover o desenvolvimento humano junto à conservação do meio ambiente, empoderando indivíduos, coletivos e comunidades, para valorizar os seus saberes e a impulsionar a cultura local.

Indubitavelmente, seus feitos abrilhantam a cidade de Salvador, sendo protagonista na gastronomia internacional, como revelado pelo breve resumo acima.

Ante o exposto, conclamo o apoio dos nobres pares para fins de concessão da honraria a este cidadão que por meio de seu trabalho inegavelmente contribui de forma singular para

o Município de Salvador, merecendo, portanto, o reconhecimento desta Casa Legislativa, fazendo jus ao recebimento da medalha Thomé de Souza.

Salvador, 29 de outubro de 2025.

CARLOS MUNIZ
Presidente

CLÁUDIO TINOCO
1° Secretário

RICARDO ALMEIDA
2° Secretário

CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR
O futuro da cidade passa por aqui.