**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
09/05/2016

O guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016

Quatro restaurantes recompensados com uma estrela   
na nova edição do guia

***Apenas 100 dias antes de começarem os Jogos Olímpicos, a Michelin descobre o dinamismo da gastronomia do Rio de Janeiro e São Paulo. Esta segunda edição do guia seleciona 44 hotéis e 160 restaurantes de ambas as cidades.***

No guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016, quatro restaurantes conseguem uma estrela, dos quais um situado no Rio de Janeiro: ***Eleven Rio***, onde o chefe Joachim Koerper, em conjunto com o chefe Paulo Leite, propõe, num elegante ambiente com inspiração clássica, uma cozinha internacional temperada com toques locais, que repousa numa verdadeira criatividade.

Em São Paulo, ***Esquina Mocoto***, já distinguido com um Bib Gourmand no ano passado, consegue uma estrela: Rodrigo Oliveira serve uma cozinha popular brasileira na qual os pratos, sóbrios, elegantes e com sabores acentuados, realçam produtos de grande qualidade. ***Kan Suke*** consegue a sua primeira estrela: situado numa galeria comercial, o restaurante, com decoração simples, serve uma excelente cozinha japonesa. Sushis, sashimis e peixe-fresco preparam-se diretamente à vista dos clientes pelo chefe Keisuke Egashira.

Por último, o restaurante ***Tête à Tête*** entra no círculo de restaurantes com uma estrela apenas um ano depois de abrir. Os jovens chefes Gabriel Mateuzzi e Guilherme Vinha esforçam-se todos os dias para servir uma cozinha simples com influências internacionais, centradas no respeito aos sabores e na utilização de produtos locais. No total, o guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016 conta com 18 restaurantes de uma estrela.

“A *seleção de 2016 é o reflexo daquilo que está a acontecer neste momento no panorama gastronómico do Rio de Janeiro e de São Paulo: dos botecos populares aos restaurantes mais luxuosos, a qualidade, riqueza e diversidade da oferta culinária brasileira não para de crescer ano após ano”*, explica Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. *“Este dinamismo está provocado pelos restauradores, que continuam a viajar e a aperfeiçoar a sua formação no estrangeiro, contribuindo assim para enriquecer permanentemente a cozinha local. O resultado é uma extraordinária capacidade dos líderes para nos surpreender e renovar a sua visão da cozinha misturando habilmente os produtos locais revistos à luz de novos sabores, aromas e texturas”.*

A seleção de 2016 amplia-se igualmente com nove novos restaurantes Bib Gourmand, aqueles estabelecimentos selecionados por uma muito boa relação qualidade/preço, pois propõem um menu completo por um máximo de 90 reais brasileiros. No Rio de Janeiro, ***Anna***, ***Entretapas-Jardim Botânico***, ***Gurumê*** e ***Riso Bistrô*** conseguem um Bib Gourmand, assim como ***Le Bife***, ***Bona***, ***Manioca***, ***Peti Gastronomia*** e ***Tordesilhas***, todos em São Paulo.

O aplicativo do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2016 é acessível para todas as plataformas de descarga (IOS e Android) e, na versão de papel, está disponível em inglês e português. Esta segunda seleção distingue:

No Rio de Janeiro:

* 6 restaurantes m, dos quais 1 novo
* 11 restaurantes =, dos quais 4 novos

Em São Paulo:

* 1 restaurante n
* 12 restaurantes m, dos quais 3 novos
* 19 restaurantes =, dos quais 5 novos

**Sobre o guia MICHELIN**

Já há mais de um século que a coleção dos guias MICHELIN propõe aos seus leitores uma seleção dos melhores restaurantes, hotéis e casas rurais de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 24 países em três continentes.

Sempre à procura de novos estabelecimentos e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provam todos os dias todo o tipo de estabelecimentos e estilos de cozinha. Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas faturas. Mas são profissionais que avaliam cada prato, segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem por consenso. O conforto e o serviço classificam-se por separado.

Com o guia MICHELIN *Brasil* *& São Paulo* 2016, o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de pessoas nas suas deslocações. Esta missão do guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do grupo Michelin: oferecer «A melhor maneira de avançar».

*A missão da* ***Michelin****, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

**O guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016:**

**A seleção**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS NO RIO DE JANEIRO** | **91** |
| Hotéis  Estabelecimentos particularmente agradáveis de h a l | **23**  6 |
| Restaurantes  Estabelecimentos particularmente agradáveis de ò a ö | **68**  8 |
| Botecos A | 3 |
| Bib Gourmand =  Novos **N** | **11**  4 |
| o  Novos **N** | **0**  0 |
| n  Novos **N** | **0**  0 |
| m  Novos **N** | **6**  1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ESTABELECIMIENTOS SELECIONADOS EM SÃO PAULO** | **113** |
| Hotéis  Estabelecimentos particularmente agradáveis de h a l | **21**  5 |
| Restaurantes  Estabelecimentos particularmente agradáveis de ò a ö | **92**  12 |
| Botecos A | 2 |
| Bib Gourmand =  Novos **N** | **19**  5 |
| o  Novos **N** | **0**  0 |
| n  Novos **N** | **1**  0 |
| m  Novos **N** | **12**  3 |

**O guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016:**

**Estabelecimentos com estrelas**

**Estabelecimentos que pela sua trajetória durante o ano 2015 merecem uma distinção na edição 2016.**

**N: Novas estrelas 2016**

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade** | **Estabelecimento** |
| São Paulo | D.O.M. |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade** | **Estabelecimento** |
| Rio de Janeiro | Eleven Rio **N** |
| Rio de Janeiro | Lasai |
| Rio de Janeiro | Mee |
| Rio de Janeiro | Olympe |
| Rio de Janeiro | Le Pré Catelan |
| Rio de Janeiro | Roberta Sudbrack |
| São Paulo | Attimo |
| São Paulo | Dalva e Dito |
| São Paulo | Esquina Mocotó **N** |
| São Paulo | Fasano |

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade** | **Estabelecimento** |
| São Paulo | Huto |
| São Paulo | Jun Sakamoto |
| São Paulo | Kan Suke **N** |
| São Paulo | Kinoshita |
| São Paulo | Kosushi |
| São Paulo | Maní |
| São Paulo | Tête à Tête **N** |
| São Paulo | Tuju |

**O guia MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016:**  
**Bib Gourmand** =

**N: Novos Bib Gourmand 2016**

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade** | **Estabelecimento** |
| Rio de Janeiro | Anna **N** |
| Rio de Janeiro | Artigiano |
| Rio de Janeiro | Entretapas - Botafogo |
| Rio de Janeiro | Entretapas – Jardim Botânico **N** |
| Rio de Janeiro | Gurumê **N** |
| Rio de Janeiro | Lima Restobar |
| Rio de Janeiro | Miam Miam |
| Rio de Janeiro | Oui Oui |
| Rio de Janeiro | Pomodorino |
| Rio de Janeiro | Restô |
| Rio de Janeiro | Riso Bistrô **N** |
| São Paulo | Antonietta Empório |
| São Paulo | Arturito |
| São Paulo | Le Bife **N** |
| São Paulo | Bona **N** |
| São Paulo | Brasserie Victória |
| São Paulo | Casa Santo Antônio |
| São Paulo | Ecully |

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade** | **Estabelecimento** |
| São Paulo | Jiquitaia |
| São Paulo | Manioca **N** |
| São Paulo | Marcel |
| São Paulo | Mimo |
| São Paulo | Miya |
| São Paulo | Mocotó |
| São Paulo | Petí Gastronomia **N** |
| São Paulo | Sal Gastronomia |
| São Paulo | Tartar & Co |
| São Paulo | Tian |
| São Paulo | Tordesilhas **N** |
| São Paulo | Zena Caffè |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293