

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 🌸, dos quais 1 novo
- ✓ 11 restaurantes 🍷, dos quais 4 novos

Em São Paulo:

- ✓ 1 restaurante 🌸🌸
- ✓ 12 restaurantes 🌸, 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 anônimos, 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	23
Estabelecimentos particularmente agradáveis de 🏠 a 🏠🏠🏠	6
Restaurantes	68
Estabelecimentos particularmente agradáveis de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴	8
Botecos 🍷	3
Bib Gourmand 🍷👤	11
Novos N	4
🌸🌸🌸	0
Novos N	0
🌸🌸	0
Novos N	0
🌸	6
Novos N	1

ESTABELECIMIENTOS SELECIONADOS EM SÃO PAULO	113
Hotéis	21
Estabelecimentos particularmente agradáveis de 🏠 a 🏠🏠🏠	5
Restaurantes	92
Estabelecimentos particularmente agradáveis de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴	12
Botecos 🍷	2
Bib Gourmand 🍷👤	19
Novos N	5
🌸🌸🌸	0
Novos N	0
🌸🌸	1
Novos N	0
🌸	12
Novos N	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



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Localidade	Estabelecimento
São Paulo	D.O.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

