

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

29/9/2020

GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2020

GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO REVELA A SUA NOVA SELEÇÃO 2020, EM QUE SURGEM 2 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟🌟.

A Michelin apresenta a seleção do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2020, em que se incorporam 2 novos estabelecimentos na categoria de 🌟🌟. Os restaurantes **Oteque**, no Rio de Janeiro, dirigido pelo chef Alberto Landgraf, e **Ryo Gastronomia**, em São Paulo, de Edson Yamashita, obtêm a sua segunda Estrela MICHELIN e entram para uma categoria em que já figuravam o **D.O.M.**, de Alex Atala e Giovane Carneiro, e o **Oro**, de Felipe Bronze. Assim, com a promoção do **Oteque** e do **Ryo Gastronomia**, o Brasil conta já com 4 estabelecimentos com 🌟🌟.

“De cada vez que exploram as ruas do Rio de Janeiro e de São Paulo, os nossos inspetores descobrem novos pratos criativos, elaborados com produtos locais de qualidade e com ricas influências de todo o mundo”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Esta Formosa energia culinária, conduzida por chefs e novos talentos emergentes cada vez mais criativos e sensíveis aos desafios da gastronomia local e sustentável, deve ser aplaudida neste difícil momento repleto de incerteza que vive a profissão, devido à crise sanitária mundial”, prossegue Gwendall Poullennec.

No **Oteque**, Alberto Landgraf transporta os seus comensais numa viagem de sensações culinárias de alta precisão, com base na utilização de peixes e mariscos da região. A coerente, delicada e minimalista cozinha do chef é o resultado de uma hábil fusão de ingredientes e sabores.

No **Ryo Gastronomia**, cujo nome significa ‘coisas boas’, Edson Yamashita impressiona pela excelente qualidade dos ingredientes e pelas técnicas utilizadas para obter as texturas e sabores de cada prato. O restaurante é um exemplo perfeito da cozinha japonesa, que aqui se pode provar numa perspetiva diferente.

A categoria de 🌟 mantém-se constante e com nível extremamente alto de criatividade e saber fazer. No total, 10 estabelecimentos do Rio de Janeiro e São Paulo voltaram a ser reconhecidos nesta categoria.

10 novos restaurantes Bib Gourmand (🌟)

A categoria Bib Gourmand (🌟) da seleção do Rio de Janeiro e São Paulo inclui a estreia de 10 novos restaurantes: **Ama.zo** (SP), **AE! Cozinha** (SP), **Banzeiro** (SP), **Cepa** (SP), **Charco** (SP), **Didier** (RJ), **Kith 2º Andar** (SP), **Maria e o Boi** (RJ), **Nit** (SP) e **Più Iguatemi** (SP). Agora, a lista de Bib Gourmand (🌟) reúne um total de 39 estabelecimentos.

O Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2020 inclui:

- 4 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 10 restaurantes com 🌟
- 39 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (10 novos)

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



- 115 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴) (13 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus (www.michelin.pt).