

## INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 28 avril 2016

### Rio 2016, J-100 : Découvrez les meilleures tables avec la nouvelle édition du guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo

*Quelques mois avant l'ouverture des Jeux Olympiques 2016, Michelin révèle le dynamisme de la gastronomie de Rio de Janeiro et Sao Paulo*



Michelin dévoile aujourd'hui la 2<sup>ème</sup> édition du guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo, qui sélectionne 44 hôtels et 160 restaurants dans les deux villes.

Dans cette nouvelle édition 2016, quatre restaurants se voient attribuer une étoile, dont un situé à Rio de Janeiro : **Eleven Rio**, où le chef Joachim KOERPER, accompagné du chef Paulo LEITE, propose dans un élégant cadre d'inspiration classique une cuisine internationale agrémentée de touches locales et portée par une réelle créativité.

A Sao Paulo, **Esquina Mocoto**, déjà distingué d'un Bib Gourmand l'année précédente, obtient une étoile: Rodrigo OLIVEIRA y offre une cuisine populaire brésilienne où les assiettes, sobres, élégantes et aux saveurs marquées, mettent en lumière des produits de grande qualité. **Kan Suke** décroche lui aussi sa première étoile : installé dans une galerie commerciale, ce restaurant au décor modeste propose une belle cuisine japonaise. Sushis, sashimis et poissons frais sont préparés directement sous les yeux du client par le chef Keisuke EGASHIRA.

Enfin, le restaurant **Tête à Tête** fait son entrée dans le cercle des restaurants une étoile, un an seulement après son ouverture. Les jeunes chefs Gabriel MATEUZZI et Guilherme VINHA s'attachent au quotidien à servir une cuisine simple et riche d'influences internationales, centrée sur le respect des saveurs et l'utilisation de produits locaux. Au total, le guide MICHELIN Rio & Sao Paulo 2016 compte 18 restaurants une étoile.

« La sélection 2016 est le reflet de ce qu'il se passe en ce moment sur la scène gastronomique de Rio de Janeiro et Sao Paulo : des botecos populaires aux restaurants plus luxueux, la qualité, la richesse et la diversité de l'offre culinaire brésilienne ne cessent de croître année après année » explique Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « Ce dynamisme est porté par les restaurateurs, qui continuent de voyager et de parfaire leur formation à l'étranger, contribuant ainsi à enrichir en permanence la cuisine locale. En résulte une extraordinaire capacité des chefs à nous surprendre et à renouveler leur vision de la cuisine par le mélange de produits locaux savamment revisités à l'aune de nouvelles saveurs, arômes et textures. »

La sélection 2016 s'enrichit également de 9 nouveaux restaurants Bib Gourmand, des établissements sélectionnés pour leur très bon rapport qualité-prix puisqu'ils proposent un menu complet pour un maximum de 90 RS. A Rio de Janeiro, **Anna**, **Entrepas-Jardim Botânico**, **Gurumê** et **Riso Bistrô**, obtiennent chacun un Bib Gourmand, de même que **Le Bife**, **Bona**, **Manioca**, **Peti Gastronomia** et **Tordesilhas**, tous situés à Sao Paulo.

L'application le guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo 2016 est accessible sur l'ensemble des plateformes de téléchargement (IOS et Android) et disponible en version papier, en anglais et portugais. Cette seconde sélection distingue:

#### A Rio de Janeiro

- ✓ 6 restaurants 1 étoile, dont 1 nouveau
- ✓ 11 restaurants Bib Gourmand, dont 4 nouveau

#### A Sao Paulo

- ✓ 1 restaurant 2 étoiles
- ✓ 12 restaurants 1 étoile, dont 3 nouveaux
- ✓ 19 restaurants Bib Gourmand, dont 5 nouveaux



## **A propos du guide MICHELIN**

Depuis plus d'un siècle, le guide MICHELIN propose une sélection des meilleurs restaurants et hôtels à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 27, couvrent 26 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégalement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Rio & Sao Paulo 2016, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

### **Contact Presse :**

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0) 1 45 66 22 22

Mail : samuelle.dorol@fr.michelin.com

