



## La toute première édition du guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo révèle le fort potentiel de la gastronomie brésilienne

*Michelin dévoile la sélection 2015 du guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo, qui distingue un restaurant deux étoiles et seize restaurants une étoile.*



Michelin est heureux de dévoiler la sélection du premier guide MICHELIN Rio & Sao Paulo, qui répertorie 188 adresses, dont 43 hôtels et 145 restaurants.

« Cette première sélection révèle le fort potentiel de la scène gastronomique brésilienne, plus particulièrement dans les villes de Rio et Sao Paulo où les inspecteurs ont découvert des cuisines très créatives, portées par des produits locaux de qualité et d'une très grande diversité, et riches d'influences venues du monde entier. Après avoir sillonné durant de longs mois ces deux villes, nos inspecteurs ont déniché des tables réellement prometteuses, qui porteront la cuisine brésilienne dans les années à venir » commente Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN.

Dans cette sélection inédite dans l'histoire du guide MICHELIN, le restaurant **D.O.M.**, situé à Sao Paulo, se voit attribuer deux étoiles. Le chef Alex ATALA y propose une cuisine riche d'une signature unique, très créative, qui met en valeur des produits traditionnels brésiliens souvent peu utilisés, certains ayant été directement dénichés par le chef en Amazonie. Son deuxième restaurant **Dalva e Dito** est également distingué d'une étoile. Au total à Sao Paulo, dix restaurants obtiennent leur première étoile dans cette édition 2015, dont **Mani**, où la chef Helena RIZZO et son compagnon Daniel REDONDO proposent une cuisine innovante et créative, ou encore les restaurants **Jun Sakamoto**, **Kinoshita** et **Kosushi**, qui servent chacun une excellente cuisine japonaise

Six établissements de Rio de Janeiro se sont également vu attribuer une étoile. Parmi eux, le restaurant éponyme de la chef **Roberta Sudbrack**, qui offre à ses clients une cuisine brésilienne moderne et authentique, basée sur des ingrédients locaux, où les mélanges des textures et des saveurs créent dans le palais des émotions uniques. Quant à **Olympe**, le restaurant du célèbre chef français Claude TROISGROS et de son fils Thomas, installés au Brésil depuis 1979, il propose une cuisine française utilisant des produits locaux.

25 restaurants se voient également distingués d'un Bib gourmand dans cette toute première édition, dont 8 à Rio de Janeiro et 17 à Sao Paulo. Signalés dans le guide MICHELIN par le pictogramme X, le Bib Gourmand récompense les bonnes adresses proposant un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un maximum de 90 reals.



## **A propos du guide MICHELIN**

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 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 collégialement. Confort et service sont notés séparément de  $\star$  à  $\star\star\star\star$ .

Avec le guide MICHELIN Rio & Sao Paulo, le premier sur le continent sud américain, 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 : + 33 1 45 66 22 22**

