



Communiqué de presse
Boulogne Billancourt, le 27 septembre 2020

LE GUIDE MICHELIN RIO DE JANEIRO & SAO PAULO 2020
DEVOILE SA NOUVELLE SÉLECTION

Deux nouveaux restaurants 2 Etoiles font leur entrée dans l'édition 2020 du guide MICHELIN

Michelin a le plaisir de révéler sa sélection 2020 de restaurants pour les villes de Rio de Janeiro et de São Paulo. Deux nouveaux établissements font leur entrée dans la catégorie deux Etoiles. Le restaurant **Oteque** à Rio de Janeiro, dirigé par le chef Alberto Landgraf et **Ryo Gastronomia** à São Paulo, d'Edson Yamashita, obtiennent leur deuxième Etoile, rejoignant ainsi **D.O.M.**, d'Alex Atala et Giovane Carneiro, et **Oro**, de Felipe Bronze au sein de cette catégorie. La promotion d'**Oteque** et de **Ryo Gastronomia** porte donc à quatre le nombre de restaurants deux Etoiles au Brésil.

" A chacune de leurs explorations des villes de Rio de Janeiro et de São Paulo, nos inspectrices et inspecteurs découvrent de nouvelles adresses qui proposent des plats innovants et composés de produits locaux variés et de qualité, ainsi que des assiettes marquées des influences venant du monde entier " a expliqué Gwendal Poullennec, directeur international des guides MICHELIN.

" Cette belle énergie culinaire, portée par des chefs bien installés et de nouveaux talents toujours plus créatifs et plus sensibles aux enjeux de la gastronomie locale et durable, doit être saluée dans la période incertaine et difficile que traverse la profession en cette période de crise sanitaire mondiale " a poursuivi Gwendal Poullennec.

Chez **Oteque**, Alberto Landgraf propose à ses clients de vivre voyage culinaire qui fait la part belle aux poissons et fruits de mer de la région très précises, fondé sur l'utilisation fréquente de poissons et de fruits de mer de la région. La cuisine précise, délicate et minimaliste du chef est le résultat d'un subtil mélange d'ingrédients et de saveurs.

Chez **Ryo Gastronomia**, dont le nom signifie "les bonnes choses", Edson Yamashita impressionne par l'excellente qualité des ingrédients et des techniques utilisées pour mettre en valeur les textures et les saveurs de chaque assiette. Le restaurant est un parfait exemple de cuisine japonaise, présentée ici sous un angle différent.

La sélection une Etoile demeure quant à elle de très belle facture grâce à un niveau de créativité et de savoir-faire qui continue de charmer nos inspectrices et inspecteurs. Au total, dix restaurants de Rio de Janeiro et de São Paul ont été à nouveau distingués dans cette catégorie.

10 nouveaux restaurants Bib Gourmand à Rio de Janeiro et à São Paulo

Dix restaurants font leur entrée dans la sélection Bib Gourmand des villes de Rio de Janeiro et São Paulo : **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). Au total, la catégorie Bib Gourmand compte 39 établissements.

Le guide MICHELIN 2020 Rio de Janeiro & São Paulo en résumé :

- 4 restaurants deux Etoiles (+2)
- 10 restaurants une Etoile
- 39 restaurants Bib Gourmand (+ 10)
- 115 restaurants à plaque Michelin (+13)

Veillez trouver en pièce jointe la liste complète de la sélection Etoiles et Bib Gourmand.

A propos de Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com).

Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22

