



**Cerimônia do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 terá como
inspiração a exuberância verde das paisagens cariocas**

*Evento vai unir tradição e inovação em noite para exaltar os sabores e a
criatividade do Brasil*

A vista da orla mais famosa do país será o cenário de uma noite que celebrará os sabores, a hospitalidade e a criatividade que fazem do Brasil um destino gastronômico de destaque no mundo. A cerimônia do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 acontecerá no icônico Belmond Copacabana Palace, em parceria com a prefeitura da cidade Rio de Janeiro, e terá como inspiração a exuberância verde das montanhas cariocas, a força da Mata Atlântica como paisagem cultural viva e o Jardim Botânico, que simboliza a integração entre a cidade e o verde.

O cardápio da noite irá celebrar a regionalidade brasileira com o uso de ingredientes fornecidos por pequenos produtores, que fazem parte do Programa Chefs de Origem do Sebrae, e de pescados nacionais da Frescatto, de todas as regiões da costa brasileira. Tudo harmonizando com Chandon Excellence Brut Safra 2021, produzido em Garibaldi, região sul do Brasil.

O menu leva uma assinatura dupla do chef Nello Cassese, detentor de uma estrela Michelin, à frente do Ristorante Hotel Cipriani, e o chef Wellington Barcellos, chef de banquetes do hotel, e foi desenhado especialmente para a ocasião. A proposta gastronômica reflete a identidade e a história do Rio de Janeiro que já foi Capital do Império e da República Brasileira e que agrega em sua gastronomia influência dos povos originários e da culinária Africana, Portuguesa, Espanhola e Francesa, com uma diversidade gastronômica que passeia do botequim a alta gastronomia.

"Rio e São Paulo são cidades que abrigam pessoas de todo o Brasil. Por isso, no menu que elaborei, quis mostrar itens tradicionais de toda a gastronomia brasileira e ainda apresentar novidades. É uma aventura!", conta o chef Nello Cassese.

Pensado para surpreender convidados e homenagear a excelência culinária, o menu percorre diferentes texturas, aromas e produtos emblemáticos, traduzindo em cada etapa o compromisso do Guia MICHELIN com a autenticidade, a qualidade e o respeito à origem dos ingredientes. Tudo isso presentes nos *snacks* como as tarteletes de queijo de cabra e legumes, os croquetes de polvo, os canapés



de atum, palmito e caju e de carne de porco, mandioca e rapadura. Além disso, os salões do tradicional hotel vão abrigar o autêntico churrasco de curraleiro pé-duro, típico do nordeste brasileiro. O clima da cidade anfitriã estará presente nos garçons servindo mate gelado, sanduíche natural e espetinho de camarão. Uma baiana montará seu tabuleiro com cocadas, acarajés e baião de dois. As sobremesas, criadas e elaboradas pela chef de confeitaria Diana Moreira, são um passeio delicioso pela doçaria brasileira: mini éclair Romeu e Julieta, mousse de chocolate 100% com biscuit de cacau, mini paçoca, curau, minibolo de cenoura com chocolate, mousse de caipirinha, mini beijinho, mini tarteletes de cupuaçu com chocolate ao leite, sorvete de cumaru e uma surpresa divertida que é cara do Rio, o pão na chapa com café com leite à moda do Copacabana Palace.

A ambientação da cerimônia equilibrará a elegância atemporal da hotelaria clássica com a energia vibrante da Mata Atlântica, em harmonia com o azul do mar que emoldura o cenário carioca. A atração musical ficará a cargo do grupo Quartetinho, que animará a noite com uma mistura entre jazz e samba. O posto de Mestre de Cerimônia ficará a cargo da atriz Nathalia Dill.

A cerimônia do Guia Michelin Rio de Janeiro & São Paulo 2026 terá transmissão ao vivo pelo canal no Youtube, no dia 13 de abril, às 19h: <https://www.youtube.com/@TheMICHELINGuide/streams>