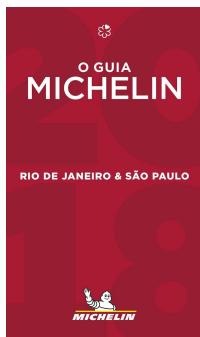


O guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo celebra a gastronomia das duas cidades com novidades estreladas

Seleção 2018 contempla dois novos restaurantes com duas estrelas, dois novos com uma estrela e quatro novos Bib Gourmand



A Michelin tem o prazer de apresentar a seleção 2018 do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo. Neste ano, o **Oro**, restaurante carioca do chef Felipe Bronze, protagonista no preparo de uma cozinha brasileira, de vanguarda, conquista sua segunda estrela. Já em São Paulo, o **Tuju** também foi premiado com duas estrelas. A casa, liderada pelo chef Ivan Ralston, tem sua identidade calcada na pesquisa de ingredientes brasileiros e na descoberta de fornecedores que valorizam produtos e técnicas tradicionais do país.

Dois novos restaurantes paulistas estreiam na seleção dos restaurantes uma estrela do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo. Comandado pelo chef Yamashita, o **Ryo Gastronomia**, especializado em Kaiseki (vários pratos servidos em diversas porções), oferece ao público uma oportunidade de vivenciar uma experiência gastronômica japonesa completa e exclusiva. O outro premiado é o **Tangará Jean-Georges**, no Palácio Tangará. Do renomado chef francês Jean-Georges Vongerichten, a casa comandada pelos chefs Pascal Valero e Felipe Rodrigues, propõe uma moderna cozinha internacional, elaborada com os melhores ingredientes e sabores brasileiros.

Na categoria Bib Gourmand - de estabelecimentos selecionados por sua excelente relação qualidade/preço -, fazem sua estreia este ano o **Fitó**, sob o comando de Cafira Foz; **Piccolo**, liderado por Marcelo Laskani e Maurício Milani; **Petí Panamericana**, do chef Victor Dimitrow; e **Bio**, nova casa de Alex Atala, que traz os chefs Raul Godoy e Platinni Vieira à frente da cozinha, que faze

Segundo Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN, "a seleção de 2018 do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo reforça o potencial das duas cidades de se tornarem destinos gastronômicos internacionais, onde chefs locais e internacionais oferecem, cada vez mais, aos clientes a oportunidade de experimentar uma experiência culinária única e de alta qualidade, não encontrada em outro lugar".

MAIS NOVIDADES NO GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2018

- **Prato Michelin** - Pela 1ª vez no país, além dos restaurantes estrelados e Bib Gourmand, a seleção do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo trará uma nova distinção: "O Prato Michelin", que contempla restaurantes que oferecem boa cozinha, com ingredientes frescos, cuidadosamente preparados: simplesmente uma boa refeição.
- **Novo site** - Com notícias gastronômicas das duas capitais, o novo site do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo oferecerá ao consumidor uma espécie de revista eletrônica com matérias diversas sobre o universo da gastronomia das duas cidades.
 - michelin.com.br/guiamichelin

A seleção guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2018 traz :

- **19** restaurantes estrelados
 - **3** restaurante duas estrelas, dos quais 2 novos
 - **16** restaurantes uma estrela, dos quais 2 novos
- **33** restaurantes Bib Gourmand, sendo 4 novos

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis de 31 dos países. Verdadeira vitrine da gastronomia mundial, destaca o dinamismo da culinária de um país, novas tendências e talentos. Criador de valor para restaurantes graças às distinções que atribuiu a cada ano, a publicação contribui para a gastronomia local e para a atratividade turística de onde está presente. Com seu criterioso método de seleção e seu conhecimento histórico do setor, o guia MICHELIN leva aos seus clientes uma expertise única no mundo, que lhe permite oferecer um serviço da mais alta qualidade.

Com o guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2018, o grupo Michelin continua ajudando milhões de viajantes em seus deslocamentos. Esta missão do guia, que existe desde sua criação em 1900, é também a do grupo Michelin: oferecer «a melhor maneira de ir mais longe».

Patrocínio:

