GUIA MICHELIN

Rio de Janeiro, 18 de dezembro de 2025

Cidade do Rio de Janeiro receberá a cerimônia do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026

Nova seleção de restaurantes será apresentada no Hotel Copacabana Palace em evento especial em parceria com a Prefeitura do Rio

Primeira cidade do mundo a receber o título da UNESCO de Patrimônio Mundial como Paisagem Cultural e dona de uma gastronomia que celebra a identidade brasileira, a cidade do Rio de Janeiro receberá a cerimônia de lançamento do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026. No dia 13 de abril, os apaixonados por gastronomia e por experiências inesquecíveis conhecerão, ao vivo, a nova seleção de restaurantes do Guia MICHELIN para as duas cidades.

Segundo o prefeito do Rio, Eduardo Paes, receber a cerimônia contribui para consolidar a cidade como um polo da alta gastronomia mundial: "Investir em eventos gastronômicos ajuda no desenvolvimento econômico e turístico da cidade. A visibilidade do Guia MICHELIN atrai os turistas e milhares de empregos no setor de bares e restaurantes. Temos que ter orgulho da gastronomia carioca e brasileira e mostrar isso para o mundo. Ela faz parte da nossa identidade".

O evento, realizado em parceria com a Prefeitura do Rio, acontecerá no icônico Hotel Belmond Copacabana Palace e reunirá todos os chefs com restaurantes inclusos na nova seleção. Na ocasião, serão anunciadas não apenas as renomadas Estrelas MICHELIN, mas também todos os restaurantes recém-ingressados ou mantidos na seleção do Guia, bem como os aclamados pela categoria Bib Gourmand.

"O Rio vem se consolidando como destino gastronômico. Receber novamente a cerimônia do Guia MICHELIN fortalece a economia tão potente da cidade do Rio de Janeiro. Significa reconhecer o crescimento da nossa cena gastronômica e reforçar a posição da cidade como referência turística e cultural. É mais um passo para colocar o Rio no centro das grandes experiências do mundo", comemora a Secretária de Turismo da cidade do Rio Daniela Maia.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, comenta a volta da cerimônia do Guia MICHELIN a cidade do Rio de Janeiro: "O Rio de

Janeiro é um destino que une criatividade, diversidade e inovação. Receber a cerimônia reforça seu papel como referência cultural e porta de entrada para o turismo no Brasil. É uma oportunidade de valorizar a gastronomia e mostrar ao mundo como ela contribui para a identidade brasileira. Este evento é sobre reconhecer o talento e a dedicação dos profissionais que fazem da gastronomia uma experiência inesquecível."

Gwendal destaca ainda importância da gastronomia paulistana, que também marcará presença no evento: "São Paulo é a maior capital da América Latina e abriga mais de 150 mil bares e restaurantes, um verdadeiro mosaico de culturas e sabores. Essa dimensão faz da cidade não apenas um polo gastronômico, mas também um laboratório de criatividade, para oferecer experiências únicas."

A Cerimônia de lançamento do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 será transmitida ao vivo pelo canal do Guia MICHELIN no YouTube. Logo após o anúncio, a nova seleção estará disponível no site e aplicativo do Guia MICHELIN, onde gourmets e viajantes encontram todos os restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, no Brasil e no mundo.

Metodologia – a seleção de restaurantes é feita de forma independente pela equipe internacional de inspetores especializados e anônimos, como ocorre em todo o mundo. Esta metodologia baseia-se na avaliação coletiva da qualidade da cozinha, seguindo 5 critérios inalterados: a qualidade dos produtos, a harmonia dos sabores, o domínio das técnicas culinárias, a personalidade da cozinha, a consistência ao longo do tempo, tudo isso através do menu como um todo.

MICHELIN 2026
RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO

PREFEITURA RIO Turismo
HOST CITY

Sobre a Michelin:
A Michelin está construindo uma liderança mundial na fabricação de compósitos e experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência de materiais há mais de 130 anos, a Michelin utiliza a sua expertise única para contribuir significativamente para o progresso humano e para um mundo mais sustentável. Com base no seu profundo conhecimento em compósitos de polímeros, a Michelin está constantemente inovando para fabricar pneus e componentes de alta qualidade para aplicações em variadas áreas como mobilidade, construção, aeronáutica, energias de baixo carbono e saúde. O cuidado dedicado aos seus produtos e o profundo conhecimento do cliente inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Isto abrange desde o fornecimento de soluções conectadas baseadas em dados e IA para frotas profissionais até a recomendação de excelentes restaurantes e hotéis selecionados pelo Guia MICHELIN.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA
Textual Comunicação
Aline Gomes (21) 21 97891-5497
atendimentomichelin@textual.com.br