



GUIA MICHELIN

São Paulo, 26 de fevereiro de 2025

Cidade de São Paulo receberá a cerimônia do Guia MICHELIN Rio de Janeiro e São Paulo 2025

Os apaixonados por gastronomia e experiências inesquecíveis conhecerão os restaurantes selecionados no dia 12 de maio

Maior capital da América Latina e cidade com mais de 150 mil bares e restaurantes, São Paulo receberá a aguardada cerimônia de lançamento do Guia MICHELIN Rio de Janeiro e São Paulo 2025. No dia 12 de maio, os apaixonados por gastronomia e por experiências inesquecíveis irão conhecer ao vivo a nova seleção de restaurantes do Guia MICHELIN para as cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo. O evento será realizado no icônico hotel Rosewood São Paulo e reunirá todos os chefs com os restaurantes recomendados na nova seleção.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, comenta a escolha da cidade de São Paulo para sediar esta edição da seleção: "São Paulo é maior cidade do Brasil e um destino gastronômico de destaque por sua diversidade e criatividade. O cenário gastronômico de São Paulo é reconhecido mundialmente pela sua qualidade. Com o apoio da Prefeitura da cidade iremos celebrar o talento, os sabores e a inovação em um evento inesquecível".

Gwendal destaca a importância da gastronomia carioca, que também marcará presença no evento: "Com sua imensa riqueza gastronômica, o Rio de Janeiro adiciona um sabor único ao evento. A dedicação e a criatividade de seus chefs fazem com que cada prato seja uma celebração da cultura local. Estamos entusiasmados em celebrar o talento dos chefs das duas cidades e também de suas equipes, tanto da cozinha, quanto do salão, que tornam as experiências dos clientes únicas".

No evento serão anunciadas as tradicionais Estrelas MICHELIN, a Estrela Verde MICHELIN (com foco em sustentabilidade), assim como os estabelecimentos reconhecidos com a categoria Bib Gourmand para as cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro.



GUIA MICHELIN

“Receber a cerimônia do Guia MICHELIN 2025 é uma honra e um reconhecimento à diversidade gastronômica da nossa cidade. São Paulo possui um cardápio de excelência com culinária de diferentes regiões, estados e países. Comer bem é um atrativo para todos que vivem ou visitam a capital paulista com opções para todos os gostos e bolsos. Esse setor essencial na geração de emprego e renda ganha mais um estímulo a partir dessa parceria com o Guia MICHELIN, o que vai trazer ainda mais turistas e incremento ao setor de serviços”, comemora o prefeito de São Paulo, Ricardo Nunes

Para o Secretário Municipal de Turismo, Rui Alves, receber a premiação em São Paulo reforça a vocação gastronômica da cidade. “É um momento de celebração de toda a vanguarda e criatividade deste setor na cidade, o que tem impacto direto em toda a cadeia do turismo e coloca a cidade em evidência ao redor do mundo” conclui.

A Cerimônia de lançamento do Guia MICHELIN Rio de Janeiro e São Paulo 2025 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.

