



PRESS RELEASE

GUIA MICHELIN

4 NOVAS ESTRELAS ILUMINAM O GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2025

- **Dois restaurantes no Rio de Janeiro (Casa 201 e Oseille) e dois em São Paulo (KANOE e Ryo Gastronomia) conquistam sua primeira Estrela MICHELIN.**
- **Há 5 novos Bib Gourmand e 12 novos Recomendados que enriquecem a seleção.**
- **5 biestrelados e os 3 restaurantes com a Estrela Verde renovam sua distinção.**

Neste ano especial, em que se comemora o 125º aniversário da publicação, a Michelin tem o prazer de apresentar a nova seleção do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2025, que foi revelada no dia 12 de maio durante a cerimônia realizada no emblemático hotel Rosewood São Paulo.

Durante a cerimônia, foi anunciado que a edição deste ano do Guia recomenda um total de 149 restaurantes, dos quais 18 são novidades. Entre os contemplados, estão os 5 estabelecimentos que renovaram suas duas Estrelas MICHELIN, os 4 novos restaurantes que conquistaram uma Estrela e os 5 que entraram para o seleto grupo dos Bib Gourmand por sua relação qualidade/preço. Ao mesmo tempo, os 3 restaurantes já reconhecidos com a Estrela Verde mantiveram sua distinção e 12 novos Recomendados ingressaram na seleção.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, afirma: *“O nível gastronômico do Brasil, refletido em mil matizes nessas duas magníficas cidades, continua a demonstrar personalidade e constante progresso. Ao lado dos jovens talentos que descobrimos a cada ano, chefs que aplicam técnicas atuais tanto às receitas tradicionais quanto às mais inovadoras. Essa busca pela excelência no serviço e na sommellerie também produz um efeito muito positivo na experiência final do cliente.*

5 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN renovam sua distinção

Nesta categoria, que reconhece os estabelecimentos que oferecem uma cozinha excepcional pela qual “vale a pena fazer um desvio”, **D.O.M.** (São Paulo), **Evvai** (São Paulo), **Lasai** (Rio de Janeiro), **Oro** (Rio de Janeiro) e **Tuju** (São Paulo) renovam sua distinção e continuam sendo as referências culinárias mais atrativas do Brasil.

4 restaurantes conquistam sua primeira Estrela MICHELIN

A seleção 2025 continua crescendo, com quatro novidades nesta categoria, duas no Rio de Janeiro e duas em São Paulo. Com eles, já são 20 estabelecimentos distinguidos com uma Estrela MICHELIN.

Casa 201, Rio de Janeiro

Esse restaurante do Jardim Botânico tem tudo para que você se sinta em casa, até o nome. O chef carioca João Paulo Frankenfeld, que viajou para Lyon para se formar no Institut Paul Bocuse, retornou para sua terra natal para exercer o cargo de chef de cozinha no Le Cordon Bleu e, de lá, decidiu abrir o seu próprio negócio. Aqui, a proposta, repleta de técnica e sabor, é apresentada por



GUIA MICHELIN

meio de um menu degustação em constante evolução, sempre exaltando as matérias-primas sazonais brasileiras e incorporando delicados toques franceses, que nos contam um pouco sobre os seus anos na Europa.

KANOE, São Paulo

Localizado no Jardins, esse restaurante japonês é a opção perfeita para quem busca a sensação de estar em um clube gastronômico. No seu interior bem cuidado e minimalista, dominado por um grande balcão para nove pessoas, o chef Tadashi Shiraishi atua como mestre de cerimônias e explica cada um dos pratos do seu menu Omakase, colocando todo o conhecimento culinário dos seus antepassados ao alcance do nosso paladar. O chef trata cada produto com infinito respeito, enxergando-o como uma verdadeira joia!

Oseille, Rio de Janeiro

Thomas Troisgros é o mais novo elo de uma renomada estirpe de cozinheiros de origem francesa. Com um nome que faz alusão a um famoso prato do seu avô, o grande chef Pierre Troisgros, criou acima do seu restaurante Toto — também no Guia MICHELIN — um espaço minimalista que atrai todos os olhares para seu grande balcão em forma de "U", com capacidade para 16 pessoas e uma cozinha no centro para podermos contemplar com detalhe seu trabalho. A proposta? Um único e moderno menu degustação que combina os melhores produtos locais com as mais elaboradas técnicas da culinária francesa.

Ryo Gastronomia, São Paulo

Após uma profunda reforma, embora ainda conserve a estética minimalista nipônica e essa essência especial que nos conecta com a natureza, este restaurante volta a saborear mais uma vez o sucesso. Atrás do balcão, a melhor opção para desfrutar da experiência — embora também conte com várias mesas —, podemos ver o chef Edson Yamashita em ação, defendendo um menu Omakase não isento de liturgia, delicadeza, respeito, sabor... com cortes quase cirúrgicos, de incrível precisão!

As Estrelas Verdes MICHELIN renovam sua distinção

A cidade de São Paulo, que abriga os três restaurantes com essa distinção (**A Casa do Porco, Corrutela e Tuju**), continua a se posicionar como a principal referência brasileira em boas práticas sustentáveis e lidera o caminho em termos de uma real conscientização ecológica. Do ponto de vista gastronômico, esse compromisso com o planeta também se manifesta na utilização crescente e consciente dos recursos da própria despensa local brasileira.

5 novos Bib Gourmand: o prêmio pela melhor relação qualidade/preço

Os amantes da gastronomia de todo o mundo, fiéis seguidores da nossa publicação, sempre olham com especial interesse para os restaurantes reconhecidos com esta distinção, que desde 1997 premia os estabelecimentos com "a melhor relação qualidade/preço".

Com as cinco novas adições à seleção de 2025, todas elas em São Paulo — **A Casa do Porco, Ceba, Clandestina, Jacó e Manioca da Mata** —, temos agora um total de 40 restaurantes com o icônico Bib Gourmand, 7 no Rio de Janeiro e 33 na capital paulista.

Novos 12 estabelecimentos Recomendados

O centenário Guia MICHELIN é mais conhecido por suas famosas Estrelas e a sempre simpática distinção Bib Gourmand, mas é tremendamente significativo ver como a seleção continua crescendo e aumentando a oferta gastronômica de qualidade, independentemente do tipo de cozinha.

Com essas 12 novidades, o total de restaurantes Recomendados chega a 84, sendo 30 no Rio de Janeiro e 54 em São Paulo. Entre eles, há propostas para todos os gostos, desde aqueles que



GUIA MICHELIN

exaltam os sabores da tradição culinária brasileira, como o **Sal Gastronomia** e o **Le Jardin** ou os mais voltados ao mar, como o **OCYÁ Ilha**, até os que nos convidam, sem o risco de “jet lag”, a viajar com o paladar para a Itália (**Babbo Osteria**, **Giulietta Carni**, **Marena Cucina** e **Trattoria Evvai**), Japão (**Goya Zushi** e **Shin Zushi**), Espanha (**Cala del Tanit**), Portugal (**Quinta da Henriqueta**), Argentina (**Rufino Parrilla**).

Novos restaurantes Recomendados no Rio de Janeiro:

Babbo Osteria, OCYÁ Ilha, Quinta da Henriqueta e Rufino Parrilla

Novos restaurantes Recomendados em São Paulo:

Cala del Tanit, Giulietta Carni, Goya Zushi, Le Jardin, Marena Cucina, Sal Gastronomia, Shin Zushi e Trattoria Evvai.

Os 3 prêmios especiais do Guia MICHELIN 2025

O Guia MICHELIN, com suas distinções, valoriza a execução e a personalidade de diversas propostas gastronômicas. No entanto, com o desejo de reconhecer o trabalho bem feito, também quer deixar registrado, ou dar maior visibilidade, aos profissionais que, com sua dedicação e paixão diária, elevam a experiência à mesa. E que, sem dúvida, fazem parte de um grande trabalho em equipe.

• Prêmio Jovem Chef – **Iago Jacomussi** (Jacó, São Paulo)

Abrir seu próprio restaurante com apenas 26 anos tem muito mérito, mas não nos surpreende no caso de Iago Jacomussi. Formado pelo Le Cordon Bleu, o chef, antes de dar esse grande salto, passou por casas de prestígio e com Estrelas MICHELIN tanto no Brasil (Evvai, Maní e Tangará Jean-Georges) como em Portugal e na Dinamarca (Belcanto, em Lisboa, e Jordnær, em Gentofte, nos arredores de Copenhague). À frente de uma equipe bastante jovem, Iago defende uma cozinha de raízes brasileiras, informal, técnica e pensada para ser compartilhada, enriquecida com interessantes referências a outras culturas do mundo.

• Prêmio Sommelier – **Marcelo da Fonseca Lopes Costa** (Evvai, São Paulo)

O interesse pela enologia continua crescendo e isso repercute nas equipes, na presença de profissionais cada vez mais preparados que buscam elevar a experiência gastronômica por meio de harmonizações bem pensadas. Marcelo da Fonseca, o jovem sommelier do Evvai, é formado pela Wine & Spirit Education Trust e se destaca pela elegância, simpatia e paixão com que nos aconselha, de acordo com nossos gostos, para descobirmos os melhores vinhos locais e internacionais.

• Prêmio Serviço – **Rodrigo Cavalcante** (Tuju, São Paulo)

A sincronia, a elegância e o atendimento personalizado do Tuju, que funciona com a precisão de um relógio suíço, recai sob a direção do maître Rodrigo Cavalcante. Ele é quem apresenta o menu e explica os conceitos ou detalhes ocultos por trás de cada prato do chef Ivan Ralston. Sua maneira de trabalhar, orientando a equipe pelo exemplo e com discrição, sublima a experiência e a transforma em algo mágico.

Todas as recomendações do Guia MICHELIN podem ser encontradas gratuitamente, no site e no aplicativo do Guia MICHELIN, juntamente com a seleção de hotéis para se hospedar no Brasil e no mundo. Cada estabelecimento foi selecionado pelos especialistas do Guia MICHELIN por seu estilo, serviço e personalidade únicos — e pode ser reservado diretamente no site <http://www.guide.michelin.com> ou no aplicativo do Guia MICHELIN. No Brasil, os destaques incluem hotéis boutique intimistas com design de vanguarda, assim como estabelecimentos da coleção "Plus". O Guia MICHELIN, referência no mundo da gastronomia, estabelece agora um novo padrão de qualidade para o setor hoteleiro. Basta visitar o site do Guia MICHELIN ou baixar o aplicativo



GUIA MICHELIN

gratuito no seu celular para descobrir todas as seleções e reservar hotéis e restaurantes excepcionais.

Código QR para escanear



Para Android



Para IOS

O Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2025 em resumo:

- 5 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN
- 20 restaurantes com uma Estrela MICHELIN (4 novidades)
- 3 restaurantes com Estrela Verde
- 40 restaurantes Bib Gourmand (5 novidades)
- 84 restaurantes Recomendados (12 novidades)



DESTINATION PARTNER



HOST CITY



GUIA MICHELIN

OFFICIAL PARTNER



PARTNER

