



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICHELIN GUIDE

Paris, 21 mai 2024

Avec 3 nouveaux restaurants Deux Etoiles et 7 nouveaux restaurants Une Etoile, le Guide MICHELIN 2024 fait un brillant retour à Rio de Janeiro et São Paulo.

- Avec **Evvai (São Paulo), Lasai (Rio de Janeiro) et Tuju (São Paulo)** nouvellement récompensés par **Deux Etoiles MICHELIN**, le Brésil double le nombre d'établissements dans cette catégorie.
- **Sept nouveaux restaurants reçoivent Une Etoile MICHELIN et douze sont nouvellement distingués par un Bib Gourmand.**
- **L'Etoile Verte MICHELIN est attribuée pour la première fois au Brésil et récompense les engagements remarquables de trois restaurants.**

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo 2024. Première mise à jour après une pause de trois ans, l'édition 2024 du Guide, dévoilée officiellement lors d'une cérémonie spéciale soutenue par la ville de Rio de Janeiro et organisée dans l'emblématique Copacabana Palace, recommande un total de 140 restaurants, dont 60 sont nouvellement ajoutés ou promus au sein de la sélection.

Sur ce total, 6 restaurants reçoivent Deux Etoiles MICHELIN - dont 3 nouveaux -, 15 reçoivent Une Etoile MICHELIN - dont 7 nouveaux - et 37 sont distingués par un Bib Gourmand - dont 12 nouveaux. Trente-huit restaurants proposant une cuisine de grande qualité sont également ajoutés à la sélection.

Pour la première fois au Brésil, l'Etoile Verte MICHELIN récompense les engagements éco-responsables exceptionnel de trois établissements rôle-modèles.

Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN, commente : "Nous sommes très heureux de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo. Après quelques années de pause, nos inspectrices et inspecteurs ont eu l'immense plaisir de revenir au Brésil pour redécouvrir l'offre gastronomique de ces deux villes. Des restaurants fidèles aux racines brésiliennes à ceux qui affichent des concepts plus novateurs ou des cuisines internationales, ils ont été séduits par de nombreux nouveaux



établissements qu'ils ont ajoutés à leur sélection. Ils ont également noté les progrès remarquables réalisés par des restaurants de haut niveau - comme en témoigne l'attribution de Deux Etoiles MICHELIN à pas moins de trois nouveaux établissements - ainsi que les engagements croissants en matière de développement durable dont font preuve des établissements modèles - dont trois ont reçu, pour la première fois au Brésil, une Etoile Verte MICHELIN", poursuit Gwendal Poullennec.

Trois restaurants nouvellement récompensés de Deux Etoiles MICHELIN

Avec trois restaurants nouvellement récompensés de Deux Etoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2024 double le nombre de restaurants dans cette catégorie, qui en compte désormais six.

Evvai, São Paulo

Evvai reflète toute la passion du chef Luiz Filipe Souza pour la cuisine, l'art et la nature. Les convives se voient proposer un menu dégustation unique comprenant des plats très colorés et savoureux, imprégnés d'influences brésiliennes et italiennes, créant ainsi une fusion des deux cultures.

Lasai, Rio de Janeiro

Dîner chez Lasai, qui ne compte que 10 places, c'est comme se rendre au théâtre où la cuisine aurait le premier rôle. Le chef Rafa Costa e Silva interagit constamment avec les convives grâce à un menu dégustation moderne et surprenant. Celui-ci commence par une variété d'amuse-bouche et se poursuit par des plats végétariens exceptionnels, cuisinés à base d'ingrédients biologiques de saison provenant de ses jardins d'Itanhangá et de Vale das Videiras, biologiques également.

Tuju, São Paulo

Dans les murs du nouveau Tuju, situé dans un bâtiment de trois étages, tout a été conçu par et pour la gastronomie - chaque étage étant consacré à une partie du dîner. En cuisine, le chef Ivan Ralston associe les produits et les saveurs brésiliennes de saison (en particulier de São Paulo) aux techniques européennes les plus contemporaines. Le menu dégustation reflète l'accent mis par le chef sur la créativité et la recherche, et chaque composition s'inspire des différentes saisons brésiliennes et de leurs conditions météorologiques particulières.

Outre ces trois nouveautés qui enrichissent la sélection Deux Étoiles, les inspecteurs MICHELIN ont été impressionnés par la régularité et la volonté de D.O.M. (São Paulo), Oro (Rio de Janeiro) et Oteque (Rio de Janeiro) d'offrir des expériences exceptionnelles. Ils conservent tous les trois leurs Deux Etoiles MICHELIN.



Une Etoile MICHELIN pour 7 nouveaux restaurants

Le Guide MICHELIN 2024 compte 7 restaurants nouvellement distingués d'Une Etoile MICHELIN - 6 se situent à São Paulo et 1 à Rio de Janeiro. Ces nouveaux ajouts portent à 15 le nombre total de restaurants distingués d'Une Etoile MICHELIN.

Les sept nouveaux restaurants sont les suivants :

Fame Osteria (São Paulo)

Ce restaurant modeste et discret, dirigé par le chef Marco Renzetti, a une histoire insolite puisqu'il était à l'origine un bar clandestin avant de devenir rapidement un lieu de pèlerinage pour les amateurs de cuisine. Le menu dégustation est basé sur la cuisine italienne classique, avec des pâtes maison exceptionnelles et des risottos remarquables. Une autre particularité est l'utilisation du gril, qui joue un rôle décisif dans de nombreux plats.

Kazuo (São Paulo)

Le chef Kazuo Harada embarque les convives dans un voyage culinaire qui les emmène au Japon, en Chine, en Malaisie, en Thaïlande, en Corée ou encore en Inde. L'une des caractéristiques qui le distinguent particulièrement des autres restaurants asiatiques de la ville est la capacité du chef à créer un fil conducteur dans les plats qui visent à faire découvrir aux gourmets les attributs uniques de la cuisine panasiatique. Le menu à la carte, qui propose un large éventail de sushis, sashimis, nigiris, makis ou temakis, est complété par un menu Omakase, qui n'est servi qu'au bar gastronomique.

Kuro (São Paulo)

Dans ce restaurant japonais, le chef Henry Miyamo propose un menu Omakase unique servi au comptoir. Le célèbre gril Binchō-tan, qui confère aux plats une saveur très particulière, joue ici un rôle clé, comme les sushis grillés, brillamment élaborés que l'on peut déguster.

Murakami (São Paulo)

Le chef extraverti Tsuyoshi Murakami, qui dirige son restaurant éponyme, emmène ses clients dans un voyage gastronomique à travers deux menus : « l'Experiência Sushi » élaboré par ses soins et « l'Experiência Murakami » qui propose un délicieux mélange d'entrées, de sushis, de sashimis, de tempuras et d'un plat principal à base de bœuf Wagyu. Pour le dessert, les délicats mochis, préparés par le fils du chef chez Motchimû, concluent parfaitement le repas.

Oizumi Sushi (São Paulo)

En baptisant son restaurant Oizumi Sushi, le chef Danilo Maciel a voulu rendre hommage à la ville japonaise qui compte la plus forte concentration d'immigrés brésiliens. Ici, la seule option est un menu Omakase unique de 16 plats, méticuleusement préparé avec du poisson frais du jour, ainsi qu'une sélection d'autres préparations que le chef fait mûrir dans une armoire spéciale du restaurant afin d'en garantir la saveur maximale.



San Omakase Room (Rio de Janeiro)

Dans ce restaurant intime, situé dans le quartier très sélect de Leblon, le chef André Nobuyuki Kawai cherche à montrer le meilleur de l'hospitalité japonaise. Ainsi, outre les concepts gastronomiques associés à un menu Omakase, les clients peuvent apprécier l'extraordinaire singularité de la culture japonaise à travers un service très attentionné.

Tangará Jean-Georges (São Paulo)

Situé dans le luxueux hôtel Palácio Tangará, Tangará Jean-Georges est dirigé par le prestigieux chef français Jean-Georges Vongerichten et, est géré par les chefs résidents Filipe Rizzato et Nevsilene Machado. Ils proposent une cuisine internationale de haute qualité, avec des plats contemporains qui mettent l'accent sur la délicatesse et la pureté des saveurs. Le menu à la carte, avec des sections spécifiques dédiées au caviar, aux plats crus et aux options végétariennes et végétaliennes, est complété par deux menus dégustation (dont l'un est végétarien).

L'Etoile Verte MICHELIN attribuée pour la première fois au Brésil

À l'instar des fameuses Etoiles de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, qui indiquent les établissements offrant les meilleures expériences culinaires, l'Étoile verte MICHELIN, lancée en 2020 dans le monde entier, est destinée à mettre en avant les restaurants précurseurs qui s'engagent en faveur d'une gastronomie plus durable.

Ces restaurants proposent des expériences gastronomiques qui allient excellence culinaire et engagements écologiques remarquables - et sont une source d'inspiration à la fois pour les gourmets et pour la profession dans son ensemble.

Trois restaurants, tous situés à São Paulo, reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN pour la première fois au Brésil. **A Casa do Porco** maîtrise l'ensemble de la chaîne alimentaire, du champ à la table, grâce à ses propres troupeaux de porcs brésiliens (Sorocaba, Plau, Canastra, Caruncho et Pereira), tous élevés en liberté, selon des techniques durables. **Corrutela** travaille avec des produits biologiques provenant d'agriculteurs locaux, ainsi qu'avec du poisson et de la viande sourcés durablement et produit sa farine dans son propre moulin. Outre le recyclage, la réutilisation de l'eau de pluie et le compostage, **Tuju** utilise des produits de saison provenant de petits exploitants locaux, principalement de l'État de São Paulo et dispose d'un centre de recherche qui vise à donner de la visibilité aux producteurs qui travaillent de manière équitable, éthique et durable.



Douze nouveaux Bib Gourmand pour des rapport qualité-prix remarquables

Au sein de la sélection du Guide MICHELIN, les Bib Gourmand mettent en avant les restaurants qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix. Souvent considérés comme des bons plans des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, les restaurants Bib Gourmand sont particulièrement appréciés par les gourmets à la recherche de repas abordables, sans compromis sur la qualité des produits et de la cuisine.

Avec 12 nouveaux venus dans la sélection, le nombre total de restaurants récompensés par un Bib Gourmand s'élève à 37 établissements. Au sein des nouveaux restaurants, deux sont situés à Rio de Janeiro - **Brota** et **Sult** - tandis que tous les autres sont basés à São Paulo : **A Baianeira - MASP, Capim Santo, Cora, Cuia, Feriae, Kotori, Mocotó Vila Laopoldina, Nomo, Più Higienópolis, Shihoma Pasta Fresca.**

Trente-huit restaurants nouvellement salués par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour la qualité de leur cuisine

Outre les établissements récompensés par les fameuses Etoiles MICHELIN ou le Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2024 recommande également de nombreux restaurants dont la qualité de la cuisine a convaincu les inspectrices et inspecteurs. Trente-huit restaurants sont fraîchement ajoutés à la sélection et rejoignent les 44 établissements que les inspectrices et inspecteurs Michelin continuent de recommander. Plus précisément, sur ces 38 nouveautés, 15 sont situées à Rio de Janeiro et 23 à São Paulo.

Parmi eux, sont recommandés des restaurants qui font l'éloge de la gastronomie brésilienne traditionnelle (comme **NOTIÊ** ou **Rudä**), mais surtout une grande variété de propositions culinaires, avec de nombreuses options de cuisine japonaise (**Haru Sushi, KANOE, Kubo Zushi, Naga, Sushi Leblon**, etc.), italienne (**Nelita, Paparoto Cucina, Piselli, Simone Ristorante, Vinheria Percussi**, etc.), portugaise (**Henriqueta**), espagnole (**Izä**), française (**Mesa do Lado**), péruvienne (**Ama. zo**) ou coréenne (**Bicol**).

Deux Prix Spéciaux MICHELIN

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN met à l'honneur des professionnels talentueux et des équipes remarquables qui ont particulièrement impressionné les inspectrices et inspecteurs MICHELIN. Deux Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés lors de la Cérémonie 2024.

Prix MICHELIN de la Sommellerie - Maíra Freire (restaurant Lasai, Rio de Janeiro, Deux Etoiles MICHELIN)

Au restaurant Lasai, Maíra Freire est responsable de la cave à vins. Elle reçoit le Prix MICHELIN de la Sommellerie qui récompense son travail et son dévouement. En interaction constante avec les convives, elle met un point d'honneur à leur expliquer de manière didactique et intéressante les



caractéristiques des vins, dont beaucoup sont naturels et biodynamiques, ainsi que tous les détails qu'elle prend en compte lors de leur sélection.

Prix MICHELIN de l'ouverture de l'année - Restaurant Tuju (São Paulo, Deux Etoiles MICHELIN)

Installé dans de nouveaux locaux et ouvert seulement en septembre dernier, Tuju a impressionné les inspectrices et inspecteurs Michelin avec une réouverture très réussie. Dans ce nouveau cadre, qui ajoute une nouvelle couche de confort et de luxe, le chef Ivan Ralston a trouvé l'endroit idéal pour continuer à développer son approche culinaire unique et à offrir des expériences exceptionnelles à ses clients.

Toutes les recommandations du Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo sont disponibles gratuitement sur le site et l'application mobile du Guide MICHELIN.

Les restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui présente les lieux d'hébergement les plus exceptionnels et les plus incontournables du Brésil et du monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est choisi pour son style, son service et sa personnalité (avec des options pour tous les budgets) et chacun peut être réservé directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2024 en un coup d'œil :

140 restaurants recommandés dont :

- **6 restaurants Deux Etoiles MICHELIN (dont 3 nouvellement récompensés).**
- **15 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont 7 nouvellement récompensés)**
- **37 restaurants Bib Gourmand (dont 12 nouvellement récompensés)**
- **3 restaurants Etoile Verte MICHELIN (récompensés pour la première fois)**
- **82 restaurants sélectionnés (dont 38 nouveaux)**

Pour télécharger l'application du Guide MICHELIN :





RIO DE JANEIRO
& SÃO PAULO



DESTINATION
PARTNERS

Partenaires de la Cérémonie du Guide MICHELIN Rio de Janeiro & Sao Paulo 2024 :

CIDADE ANFITRIÃ



PARCEIRO OFICIAL



PARCEIRO





À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+ 33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7



www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris