



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 14 avril 2026

Deux nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN brillent dans le nouveau millésime du Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo 2026

- Evvai et Tuju, tous deux situés à São Paulo, deviennent les premiers restaurants trois Étoiles MICHELIN du Brésil et d'Amérique latine
- D.O.M., Lasai et Oro conservent leurs deux Étoiles MICHELIN
- Madame Olympe, à Rio de Janeiro, décroche sa première Étoile MICHELIN, portant à 19 le nombre d'établissements dans cette catégorie

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo 2026, dévoilée le 13 avril dernier lors d'une cérémonie qui s'est tenue au cœur de l'iconique Copacabana Palace, A Belmond Hotel, Rio de Janeiro (deux Clefs MICHELIN), et qui a été organisée en collaboration avec la mairie de Rio de Janeiro.

Cette édition est une belle célébration du paysage culinaire local, car, bien que le nombre d'établissements récompensés reste inchangé (149), nous remarquons que le dynamisme gastronomique du Brésil continue de progresser durablement. Pour preuve, la sélection s'enrichit cette année de 12 nouveautés. Plus impressionnant encore, elle accueille deux restaurants (**Evvai** et **Tuju**) salués de la plus haute distinction. Ces deux restaurants sont les premiers de toute l'Amérique latine à intégrer la catégorie des restaurants trois Étoiles MICHELIN.

« L'édition 2026 du Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo marque un tournant historique pour la gastronomie brésilienne et latino-américaine : pour la première fois,

des restaurants de la région accèdent au rang des trois Étoiles MICHELIN. Avec cette distinction décernée aux restaurants Evvai et Tuju, à São Paulo, le Brésil s'impose comme une destination gastronomique de premier plan, capable d'attirer les gastronomes du monde entier en quête d'expériences culinaires d'exception. » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Evvai et Tuju sont les premiers restaurants trois Étoiles MICHELIN du Brésil

Ce qu'**Evvai** et **Tuju** (tous deux situés à São Paulo) ont réalisé, représente un véritable accomplissement pour la gastronomie brésilienne. Ils s'imposent désormais comme des établissements de référence mondiale, qui figurent déjà parmi les meilleures tables récompensées, en proposant une cuisine unique qui « vaut le voyage ».

Evvai, São Paulo

Le chef **Luiz Filipe Souza** transmet, comme peu savent le faire, sa passion pour la gastronomie, en fusionnant magistralement ses origines brésiliennes et italiennes. Il exprime son univers à travers son menu dégustation Oriundi, qui symbolise l'échange culturel et met à l'honneur les saveurs et les traditions des deux pays. Le repas s'ouvre sur des entrées délicates, toujours inspirées des couleurs du Brésil et de l'Italie. Ses plats phares sont la *moqueca*, un mijoté de calamars, le *pupunha* ou encore la *bomba de vieira*, des propositions qui reflètent sa créativité. Chaque étape du menu est accompagnée d'illustrations réalisées par le chef lui-même, qui racontent l'histoire derrière chaque assiette.

Tuju, São Paulo

Installé dans un bâtiment de trois étages à l'architecture saisissante, le chef **Ivan Ralston** offre à ses convives une expérience gastronomique immersive qui commence dès leur arrivée. Au rez-de-chaussée, ils dégustent d'abord des apéritifs raffinés, découvrant une cave à vins constituée avec soin et un jardin intérieur. À l'étage supérieur se trouve une cuisine ouverte entourée de tables, poste d'observation idéal pour observer le chef au travail. Enfin, au dernier étage, trône un grand bar panoramique où les gourmets peuvent s'installer pour boire un verre avant ou après le repas. Le chef Ralston, aux côtés d'une équipe majoritairement féminine, élabore une cuisine créative et réfléchie. Il associe des produits brésiliens de saison aux techniques les plus modernes et crée ainsi des plats audacieux, connectés aux rythmes de la nature. Ici, tout s'articule autour d'un menu dégustation qui évolue au gré des saisons, en jouant avec les différentes caractéristiques climatiques (humidité, pluie, vent et sécheresse...). Il en résulte une expérience à la fois dynamique et inoubliable.

Les trois restaurants deux Étoiles MICHELIN conservent leur distinction

Dans cette catégorie, qui récompense les établissements proposant une cuisine exceptionnelle qui « vaut le détour », se trouvent les restaurants **D.O.M.** (São Paulo), **Lasai** (Rio de Janeiro) et **Oro** (Rio de Janeiro), qui conservent leur distinction après une année pleine de succès. Il ne fait aucun doute que leur travail continue d'être une source d'inspiration inestimable pour la filière.

Un nouveau restaurant décroche sa première Étoile MICHELIN

Le Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo 2026 accueille une nouveauté dans cette catégorie. Il s'agit du restaurant Madame Olympe, à Rio de Janeiro. Grâce à lui, la sélection compte désormais un total de 19 établissements distingués d'une Étoile MICHELIN.

Madame Olympe, Rio de Janeiro

Les chefs **Claude Troisgros** et **Jéssica Trindade** signent ensemble la carte de ce restaurant situé dans l'élégant quartier de Leblon à Rio de Janeiro. Ici, se mêlent savoir-faire français, ingrédients brésiliens d'exception et influences japonaises. La décoration contemporaine du lieu s'accorde merveilleusement avec les deux menus proposés : un menu dégustation en huit services et une version plus concise en quatre services, où brillent des plats tels que le magret de canard aux cœurs de palmier, salicorne, tucupi et chou-fleur. Le chef français Claude Troisgros, après plus de 45 ans passés au Brésil, est toujours aussi inspiré par les produits locaux, ce qui rend l'expérience encore plus spéciale.

Six nouveaux Bib Gourmand et la gastronomie de demain

Le Bib Gourmand est une distinction qui séduit les gastronomes du monde entier. Il met en avant les restaurants offrant le meilleur rapport qualité-prix, quel que soit le type de cuisine. Dans cette édition, qui compte 6 nouveautés, 1 à Rio de Janeiro (**Koral**) et les 5 autres à São Paulo (**Jiquitaia**, **Manioca JK**, **Ping Yang Thai**, **Tabōa Cozinha Artesanal** et **Tanit**), les inspectrices et inspecteurs ont récompensé 44 établissements.

Les trois restaurants, tous situés à São Paulo **A Casa do Porco**, **Corrutela** et **Tuju**, récemment distingué de trois Étoiles MICHELIN, contribuent pour une nouvelle année consécutive à dessiner les contours d'une nouvelle approche de la gastronomie. À travers leurs choix, sélection des produits, respect des saisons, relations avec les producteurs, ces restaurants laissent entrevoir une autre manière de cuisiner et de penser la restauration

Sept nouveaux restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Le dynamisme culinaire de Rio de Janeiro et de São Paulo ne se dément pas et il y a toujours dans ces villes de nouvelles adresses à découvrir. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, originaires de différentes parties du monde, confirment que la gastronomie brésilienne de qualité ne cesse de se développer, quel que soit le style de cuisine.

Avec l'ajout de 7 nouveautés — 2 à Rio de Janeiro (**Sushi Vaz** et **Yayá Comidaria Pop Brasileira**) et 5 à São Paulo (**Bar da Dona Onça**, **Grotta Cucina**, **Kureiji**, **Makoto San** et **SIMONE**) —, les deux villes comptent désormais 81 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Obtenir cette distinction est une grande reconnaissance, qui traduit l'engagement des chefs à proposer une cuisine d'exception.

Les quatre Prix Spéciaux de 2026

Le monde de la restauration ne serait rien sans un formidable travail d'équipe. Le Guide MICHELIN, à travers ses distinctions, met en valeur la réalisation et la personnalité d'une offre gastronomique. Dans sa volonté de récompenser l'excellence, il met également en lumière les professionnels de la restauration qui, par leur dévouement et leur passion quotidiens, élèvent l'expérience gastronomique des gourmets.

Les Prix Spéciaux MICHELIN, créés dans le but de mettre en avant les savoir-faire et les métiers de la restauration qui contribuent à créer des souvenirs gastronomiques inoubliables, saluent cette année le travail de plusieurs professionnels de talent :

- **Le Prix MICHELIN du Jeune Chef** : Ce prix est décerné au chef **Pedro Coronha** (29 ans), qui est aux commandes du restaurant Koral (Rio de Janeiro). Sa cuisine moderne – qui repose sur des bases solides acquises lors de sa formation à l'école Alain Ducasse locale et de ses expériences dans des établissements de renommée internationale (tant à Lisbonne qu'à Copenhague) – l'a conduit à devenir l'un des chefs les plus prometteurs du panorama gastronomique brésilien contemporain. Son talent s'exprime tout particulièrement dans le domaine des produits de la mer, qu'il travaille au moyen de techniques telles que le fumage ou la cuisson au charbon de bois afin de créer des assiettes captivantes.

- **Le Prix MICHELIN de la Sommellerie**. **Robério de Sousa Queiroz**, gérant et sommelier du restaurant Maní (à São Paulo, une Étoile MICHELIN), se voit décerner ce prix en reconnaissance de son travail constant pour sublimer l'expérience gastronomique du client. Encore très jeune, à seulement 16 ans, il a déjà découvert sa vocation pour la restauration et, depuis lors, n'a cessé d'acquérir de nouvelles compétences afin de se perfectionner. Après avoir obtenu son diplôme à l'ABS (Association brésilienne des sommeliers), il a décidé de franchir le pas pour réaliser ses

rêves... et offrir aux convives une parenthèse enchantée grâce à un service impeccable et à des accords mets et vins d'une grande justesse.

- **Le Prix MICHELIN du Service.** Ce prix a été décerné à **Raphael Zanon**, chef de salle au restaurant Casa 201 (à Rio de Janeiro, une Étoile MICHELIN). Véritable passionné, il concilie avec brio les fonctions de maître d'hôtel et de sommelier, sans jamais se départir de l'émblématique tastevin lors du service. Il dirige la salle avec élégance et professionnalisme, créant des accords qui subliment la proposition gastronomique du chef João Paulo Frankenfeld. Enfin, il fait preuve d'un grand souci du détail afin d'offrir à chacun une expérience culinaire mémorable.

- **Le Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels.** Décerné pour la première fois au Brésil, ce prix a été attribué à **Anderson Oliveira**, responsable du bar et de la carte des cocktails du restaurant D.O.M., deux Étoiles MICHELIN (à São Paulo). Sa proposition créative, qui comprend environ quatre cocktails inédits à chaque saison, en plus d'autres créations signatures, a été conçue pour se marier avec les plats du célèbre chef Alex Atala et accompagner son merveilleux menu dégustation.

Le Guide MICHELIN Rio de Janeiro et São Paulo 2026 en un coup d'œil :

3 Étoiles MICHELIN : 2 restaurants (2 nouveautés)

2 Étoiles MICHELIN : 3 restaurants

1 Étoile MICHELIN : 19 restaurants (1 nouveauté)

Bib Gourmand : 44 restaurants (6 nouveautés)

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN : 81 restaurants (7 nouveautés)

Toutes les recommandations du Guide MICHELIN peuvent être consultées gratuitement sur le site web et l'application du Guide MICHELIN, ainsi qu'une sélection d'hôtels où séjourner au Brésil et dans le monde entier. Chaque établissement a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site <http://www.guide.michelin.com> ou via l'application du Guide MICHELIN. Au Brésil, on retiendra notamment les hôtels-boutiques intimistes au design avant-gardiste, ainsi que les établissements de la collection « Plus ». Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de se rendre sur le site du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application gratuite pour

smartphone pour découvrir toutes les sélections et réserver des hôtels et des restaurants d'exception.

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).