

## **GUIA MICHELIN RJ & SP REVELA NOVA SELEÇÃO**

*Anúncio da edição 2020 contará com conexão virtual entre Brasil e França e a apresentadora Didi Wagner como mestre de cerimônias, diretamente do Copacabana Palace*

O glamour e a tradição do Guia MICHELIN não serão diferentes no lançamento de sua edição brasileira 2020. Em formato virtual, o anúncio vai conectar a França e o Brasil: de Paris, Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, e do Copacabana Palace, no Rio de Janeiro, Didi Wagner, apresentarão a cerimônia, que vai revelar os restaurantes estrelados da nova seleção. O anúncio será transmitido ao vivo, no próximo dia 25 de setembro a partir das 18h30, pelo canal oficial do Guia no Youtube (<https://m.youtube.com/user/MichelinRestaurants>).

A transmissão ainda contará com a participação de chefs, que estarão dentro da cozinha do hotel, dando dicas culinárias aos espectadores. As novidades da noite não param por aí: além de revelar a nova seleção de restaurantes estrelados, o evento ainda trará outras surpresas, que prometem emocionar os chefs e o público.

### **Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2020**

Data: 25 de setembro\*

Horário: a partir das 18h30

Local: canal oficial do Guia no

Youtube (<https://m.youtube.com/user/MichelinRestaurants>).

*\* No mesmo dia, pela manhã, a empresa divulgará a nova seleção de restaurantes*

*Bib Gourmand, que traz os estabelecimentos que oferecem ótima relação  
qualidade/preço.*

Parceiro Oficial



Patrocínio

NESPRESSO®



Apoio



Fornecedores



### Como a fabricante de pneus Michelin se tornou referência dos melhores restaurantes do mundo

O Guia MICHELIN nasceu na França, em 1900, pelas mãos de André e Edouard Michelin, fundadores da empresa de mobilidade homônima. Com o objetivo de facilitar a vida dos viajantes franceses, os irmãos produziram um pequeno guia com informações úteis para os viajantes, como mapas, como trocar um pneu, onde encher o tanque de gasolina, e maravilhosamente – para o viajante em busca de descanso das aventuras do dia – uma lista de lugares para comer ou passar a noite.

Durante 20 anos o Guia foi fornecido gratuitamente até ganharem crescente influência e relevância entre os restaurantes. Em 1926, o Guia começou a conceder as estrelas aos restaurantes em destaque, inicialmente marcando-os apenas com uma única estrela. Cinco anos depois, uma hierarquia de zero, uma, duas e três estrelas foi introduzida e, em 1936, os critérios para os rankings estrelados foram publicados.

### **Mais curiosidades**

- Ligados ao setor de hotelaria/restaurantes, formados em escolas de hotelaria, os inspetores do Guia MICHELIN são funcionários da Michelin, sem vínculo algum com os estabelecimentos visitados. Sempre à procura de novos restaurantes de qualidade, experimentam, no seu cotidiano, todos os tipos de estabelecimentos e estilos de cozinha.
- Anônimos (como clientes comuns, sempre pagam sua conta), avaliam cada prato, baseando-se em cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, a técnica de cozimento e a harmonização dos sabores, a relação preço e qualidade e, também, a regularidade.
- A cada ano, os inspetores percorrem, em média, 30.000 km e fazem cerca de 250 refeições em restaurantes, a fim de selecionarem os melhores estabelecimentos de todas as categorias. Os melhores restaurantes são destacados com Bib Gourmand (cozinha de qualidade e de preço razoável) ou Estrelas, com base, exclusivamente, na qualidade da cozinha, em atribuições sempre decididas em colegiado.
- A edição brasileira do Guia MICHELIN foi lançada em 2015, contemplando as cidades Rio de Janeiro e São Paulo.