

## GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS\_TO\_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Divulgação

A chef Jéssica Trindade e Claude Troisgros ganharam 1 estrela para o Madame Olympe



Divulgação

Os vencedores do Michelin 2026



Divulgação

Ewai e Tuju: as primeiras 3 estrelas de restaurantes brasileiros

Uma noite **estrelada**

**O** Rio de Janeiro foi palco de um momento histórico para a gastronomia latino-americana com a revelação da nova seleção do Guia Michelin 2026, realizada no icônico Copacabana Palace. Pela primeira vez, restaurantes da América Latina alcançaram a classificação máxima de três estrelas, um feito inédito conquistado pelos paulistanos Ewai, comandado pelo chef Luiz Filipe Souza, e Tuju, de Ivan Ralston.

O marco coloca o Brasil em um novo patamar no cenário global da alta gastronomia e projeta o país entre os destinos mais relevantes do mundo para experiências culinárias de excelência.

Mesmo com as três estrelas concentradas em São Paulo, o Rio de Janeiro teve papel central nesse momento histórico. Além de sediar a cerimônia, a cidade reafirma sua força como destino gastronômico em ascensão. O principal destaque local foi o Madame Olympe, que conquistou sua primeira estrela Michelin. À frente da cozinha estão os chefs Jéssica Trindade e Claude Troisgros, que apresentam uma proposta autoral que combina técnica francesa, ingredientes brasileiros e influências contemporâneas.

O Rio também se destacou em outras categorias relevantes. O prêmio de serviço foi concedido ao Casa 201, reconhecendo a excelência da hospitalidade carioca, enquanto o título de jovem chef ficou com Pedro Coronha, à frente do Korál, evidenciando a nova geração que vem renovando a cena gastronômica da cidade.

Se São Paulo entrou para a história com os primeiros restaurantes três estrelas da América Latina, o Rio reforça seu papel como vitrine e protagonista desse movimento. A escolha da cidade como sede da cerimônia, em parceria com a prefeitura, reforça o posicionamento do destino como polo gastronômico relevante no cenário internacional.

A gastronomia, cada vez mais, se consolida como vetor estratégico de turismo e construção de imagem. E o Rio, ao unir tradição, diversidade e novos talentos, avança nessa direção com consistência.

Com evento histórico no Copacabana Palace, Rio celebra nova estrela e vê o Brasil conquistar suas primeiras três estrelas Michelin



Divulgação

Pedro Coronha, do Korál, ganhou o prêmio de Young Chef

## CONFIRA OS DESTAQUES DA SELEÇÃO MICHELIN RIO DE JANEIRO &amp; SÃO PAULO 2026

**3 ESTRELAS**

- \* Ewai (São Paulo)
- \* Tuju (São Paulo)

**2 ESTRELAS**

- \* D.O.M. (São Paulo)
- \* Lasai (Rio de Janeiro)
- \* Oro (Rio de Janeiro)

**1 ESTRELA**

- \* Madame Olympe (Rio de Janeiro)
- \* Casa 201 (Rio de Janeiro)
- \* Demais restaurantes da seleção (total de 19 no Brasil)
- \* Prêmios especiais
- \* Jovem Chef: Pedro Coronha (Korál, Rio de Janeiro)
- \* Serviço: Raphael Zanon (Casa 201, Rio de Janeiro)
- \* Bib Gourmand (novidades)
- \* Korál (Rio de Janeiro)
- \* Jiquitaia (São Paulo)
- \* Manioca JK (São Paulo)
- \* Ping Yang Thai (São Paulo)
- \* Tabô Cozinha Artesanal (São Paulo)
- \* Tanit (São Paulo)

\* Mais informações e lista completa:

<https://guide.michelin.com>