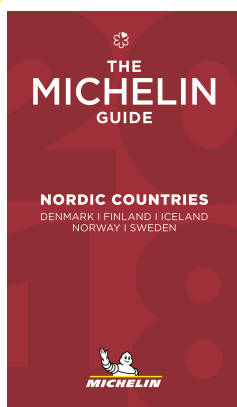


PRESS RELEASE

Stockholm, 19 februari, 2018

Restaurang Frantzén i Stockholm får tre stjärnor i Michelinguiden Nordic Countries 2018

Med en ny 3-stjärnig restaurang, två nya 2-stjärniga och sju nya 1-stjärniga uppgår Michelin familjens restauranger med stjärnor i år till totalt 64 stycken.



Michelinguiden Nordic Countries 2018 presenterades idag vid en speciell tillställning i Köpenhamns Rådhus.

Årets guide innehåller en ny 3-stjärnig restaurang: **Frantzén** i Stockholm.

- Björn Frantzén har skapat en unik vision för nordisk mat, som kombinerar sublima ingredienser med häpnadsväckande kulinariska tekniker. Björn Frantzéns gastronomiska uttryck är verkligen värt resan och är en gustatorisk upplevelse som ingen annan, säger Michael Ellis, International Director för Michelin-guiderna.

Michelin Guide Nordic Countries 2018 innehåller också två nya 2-stjärniga restauranger: **Daniel Berlin** i Skåne Tranås, Sverige, där kocken Daniel Berlin på ett underbart sätt utnyttjar de lokala ingredienserna med betoning på balans, renhet och precision och **Kadeau** i Köpenhamn, Danmark. På Kadeau i Köpenhamn känner man att teamet är som en familj. Deras passion märks verkligen i matlagningen, som är full av finesse och komplexitet.

Årets guide visar också på stor geografisk spridning av de nya 1-stjärniga restaurangerna. Danmark har två, **Me/Mu** i Vejle och **Jordnaer** i Gentofte. Sverige kan skryta med tre nya 1-stjärniga: **SAV** i Malmö och **Aloë** och **Agrikultur** i Stockholm. I Finland är **Grön** ett viktigt tillskott i Helsingfors och i Norge är **Galt** ett tillägg till samlingen av restauranger i Oslo.

Guiden riktar sig till alla slags besökare, från affärsresenärer till turister, och rekommenderar de bästa ställena för att äta och sova i alla prisklasser och alla standarder. Årets guide listar först restauranger som fått stjärnor, därefter restauranger med en Bib Gourmand, och sedan restauranger med den nya symbolen Plate för god kokkonst.

Bib Gourmand är Michelins utmärkelse för mat av god kvalitet till ett bra pris. Den utmärkelser är mycket populär hos våra läsare världen över då den belönar kök med vällagad och prisvärd mat. I år tillkommer sju nya "Bibs", inklusive tre i Stockholm, **Kaggas**, **Shibumi** och **Bar Agrikultur** och en i Göteborg, **Project**. I Helsingfors får **Jord** en Bib, liksom **PMY** och **Musling Bistro** i Köpenhamn. Det innebär att den nya guiden har 37 Bib Gourmands.

Om Michelin-guiden

Michelin-guiden väljer de bästa restaurangerna och hotellen i de 30 länder den täcker. Genom att lyfta fram gastronomiska upplevelser världen över, uppmärksammar den både ett lands kulinariska dynamik och nya trender samt kommande unga kockar.

Michelin-guiden skapar värde för restauranger genom de val den gör varje år och bidrar till det lokala kökets status, vilket därmed gör städer och länder attraktivare för turister. Med sin noggranna urvalsmetod och mångåriga kunskap om hotell- och restaurangbranschen, ger Michelin-guiden sina läsare unika specialkunskaper och kan på så sätt erbjuda verklig kvalitetsservice.

De olika utgåvorna finns tillgängliga både i tryckta och digitala versioner. De kan både nås via nätet och en rad mobila medier med möjlighet till individuellt anpassad navigation och bokningsservice on-line.

Med MICHELIN-guiden fortsätter gruppen att ge sitt stöd till miljoner resenärer vilket ger dem en möjlighet till unika reseupplevelser.



Michelin Guiden Nordic Countries 2018 appen kan laddas hem gratis för mobilabonnenter i Norden. Innehållet uppdateras kort efter lanseringen. Michelin Guiden Nordic Countries 2018 finns tillgänglig hos välsorterade bokhandlar efter lanseringen.

För att kunna ta del av hela listan av restauranger i Norden som fått stjärnor hänvisar vi till den separata **Michelin Nordic Countries guide Award List 2018**.

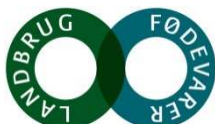
För ytterligare information: <https://guide.michelin.com/se>

Presskontakt:

Lotta Wrangle

Mobil: +46 72 250 07 40

E-mail: lotta.wrangle@michelin.com



Om Michelin-guiden

Michelin-guiden väljer de bästa restaurangerna och hotellen i de 30 länder den täcker. Genom att lyfta fram gastronomiska upplevelser världen över, uppmärksammar den både ett lands kulinariska dynamik och nya trender samt kommande unga kockar.

Michelin-guiden skapar värde för restauranger genom de val den gör varje år och bidrar till det lokala kökets status, vilket därmed gör städer och länder attraktivare för turister. Med sin noggranna urvalsmetod och mångåriga kunskap om hotell- och restaurangbranschen, ger Michelin-guiden sina läsare unika specialkunskaper och kan på så sätt erbjuda verklig kvalitetsservice.

De olika utgåvorna finns tillgängliga både i tryckta och digitala versioner. De kan både nås via nätet och en rad mobila medier med möjlighet till individuellt anpassad navigation och bokningsservice on-line.

Med MICHELIN-guiden fortsätter gruppen att ge sitt stöd till miljoner resenärer vilket ger dem en möjlighet till unika reseupplevelser.

