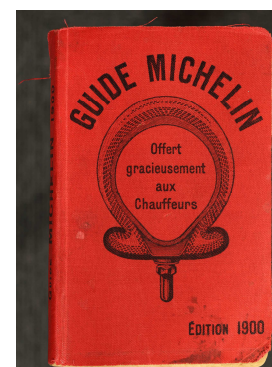




## **Guide Michelin – en stjerne i Michelins historie**

**Den første Guide Michelin udkom helt tilbage i år 1900. 14. marts er Guide Michelin Main Cities of Europe 2013 på gaden. Dengang som nu sigter guiden mod at gøre rejsen nemmere, mere bekvemt - og lidt bedre!**

Der er sket meget, siden den første Guide Michelin udkom for 113 år siden. Guiden blev den gang uddelt gratis til alle, som købte en bil. Det var på et tidspunkt, hvor der blot fandtes 3.000 biler i hele Frankrig - 95 procent i Paris.



De første guider rummede nyttige oplysninger om, hvor man som bilist kunne få benzin på bilen, hvordan man skiftede dæk og glødelamper, og ikke mindst tips til den nye tids rejsende, om hvor man kunne spise en bid mad eller overnatte.

- Formålet med guiden var at få folk til at bruge deres biler. Og hvordan får man franskmænd til at interessere sig for biler, når mad er deres største interesse? Jo, man slår to fluer med et smæk og kombinerer dem. Resultatet blev en guide over restauranter i landet. Franskmændene blev mætte, og Michelin solgte dæk til nye bilejere, som sled på deres dæk, når de skulle ud og besøge de omtalte restauranter, fortæller Lotta Wrangle, pressechef hos Michelin i Norden.

I dag er Guide Michelin en respekteret og omfangsrig oversigt over hoteller og restauranter i storbyer verden over.

### **Eftertragtede stjerner**

I Guide Michelins liste over restauranter er det kun maden, som får karakterer. Det sker som bekendt med de berømte Michelin-stjerner. Sådan har det været siden 1930'erne.

Tre stjerner betyder, at en restaurant tilbyder en oplevelser, det er værd at rejse efter. To stjerner betyder, at restauranten er en omvej værd. Og en stjerne betyder, at det er en rigtig god restaurant i sin kategori.

- Det er helt afgjort stjernerne, som i dag lyser stærkest i guiden. Men man må ikke glemme, at også service, miljø og andre indtryk belønnes med korslagt bestik. Desuden tilbyder guiden et udvalg af hoteller og restauranter i forskellige prisklasser. Visse restauranter belønnes for eksempel med en "Bib Gourmand", hvilket betyder, at det er en restaurant, som serverer god mad til en rimelig pris, siger Lotta Wrangle.

### **Stjerneregn 14. marts**

Lanceringen af Guide Michelin Main Cities of Europe 2013 sker den 14. marts klokken 10.00, hvor Michelin udsender en pressemeddelelse.

Interesserede kan besøge Michelin på Facebook allerede i dag. Ved at "like" Michelins Facebook får du automatisk oplysninger om årets danske stjerner og andre tilbud, når guiden præsenteres den 14. marts. Se [www.facebook.com/MichelinDanmark](http://www.facebook.com/MichelinDanmark)

Guide Michelin findes også som en app til iPhone. Søg efter "guide michelin" i App Store.

Mere information om guiden og de danske restauranter med stjerner findes på [www.michelin.dk/om/guide-michelin/](http://www.michelin.dk/om/guide-michelin/)

**Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle**

**Telefon: +46 8 709 07 76, mobil: +46 72 250 07 40**

**E-mail: [lotta.wrangle@se.michelin.com](mailto:lotta.wrangle@se.michelin.com)**

Michelins mission er at forbedre bæredygtige transporter ved at udvikle, fabrikere og sælge dæk til alle typer af køretøjer. Michelin udgiver også rejse-, hotel- og restaurantguider og vejkort samt elektroniske rejsetjenester på [ViaMichelin.com](http://ViaMichelin.com). Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrig. Michelin beskæftiger 113.000 mennesker i mere end 170 lande, heraf cirka 300 i Norden. Hvis du vil have mere information, kan du gå ind på vores hjemmeside [www.michelin.com](http://www.michelin.com) eller [www.michelin.dk](http://www.michelin.dk)