



Nordisk Michelin guide og tre nye stjerne restauranter i København

I dag præsenterer Michelin en ny hotel- og restaurantguide for de nordiske lande: "Guide Michelin Nordic Countries". Samtidigt uddeles årets stjerner i "Guide Michelin Main Cities of Europe 2014". Her får Clou, Marchal i Hotel D'Angleterre og Studio at the Standard hver sin nye stjerne.

- De nordiske lande har en rig madkultur og et bredt udbud af lokale råvarer, der sammen med en unik madlavningsstil kombinerer kvalitet og dygtighed. Med et varieret udvalg af restauranter i Norden kan vi via Bib Gourmand og stjerne restauranterne tilbyde vores læsere varieret gastronomi uanset budget, smag eller drømme. Der findes endda potentiale for at tilføje nye steder i den nye nordiske guide i fremtiden, siger Michael Ellis, Direktør for Guide Michelin.

I København er Clou, Marchal og Studio at the Standard de nye stjerne restauranter. Både Noma og Geranium har fortsat to stjerner.

I den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2014 får Danmark i alt 17 stjerner, fordelt på 15 restauranter. Det placerer Danmark i top i Norden med hensyn til antal stjerner.

Danske stjerne restauranter i den nye Guide Michelin Main Cities of Europe 2014:

2 stjerner: Noma og Geranium

1 stjerne: Grønbech & Churchill, Relæ, Den Røde Cottage, AOC, Kokkeriet, Era Ora, Formel B, Kiin Kiin, Søllerød Kro, Kadeau, Clou (Ny), Marchal (Ny) og Studio at the Standard (Ny).

12 restauranter får en Michelin Bib Gourmand: Marv & Ben, Orangeriet, Enomania, Mêlée, Søren K, Famo, Frederiks Have, Kødbyens Fiskebar, L'Altro, Rebel (Ny), Pluto (Ny), Bror (Ny).

3.800 hoteller og restauranter i 44 byer og 20 lande

Hvert år rejser anonyme inspektører rundt i hele Europa og prøvespiser på restauranter og bor på hoteller. Inspektørerne er aflønnet af Michelin, men betaler altid for deres mad og hotelovernatninger. Det sker for at bevare Guide Michelins uafhængighed og troværdighed og for, at inspektørerne skal få samme oplevelse som alle andre gæster.

I Guide Michelin Main Cities of Europe 2014 er der blevet plads til 1.562 hoteller og 2.285 restauranter fra 44 byer og 20 lande. 15 restauranter har tre stjerner, 81 har to stjerner og 349 har en stjerne. Udvalget af restauranter omfatter også 279 Bib Gourmand restauranter.

Michelins forskellige guider er tilgængelige online på Viamichelin.com, som har mere end 400 mio. besøgende om året. Endelig kan Guide Michelin hentes som app til iPhone og iPad.

For mere information besøg:

<http://www.michelin.dk/om/guide-michelin>
www.dp2014.com

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, e-mail: lotta.wrangle@se.michelin.com

