

Tre nye tostjernede og fire nye etstjernede restauranter i Michelin Guide Nordic Countries 2019

Noma får to stjerner og Alouette i København én stjerne i den nye nordiske Michelin-guide. Selma i København og Moment på Djursland får hver en Bib Gourmand, mens Henne Kirkeby Kro får Michelins nye "Welcome & Service 2019"-pris.

Michelin Guide Nordic Countries 2019 blev her til aften præsenteret i Musikhuset i Aarhus. Her løftede direktør for Michelin Guide, Gwendal Poullennec, sløret for de nye stjerne restauranter i den 6. udgave af den nordiske hotel- og restaurantguide.

Guiden, som dækker Danmark (Færøerne), Island, Norge, Finland og Sverige, har i 2019-udgaven tre nye tostjernede restauranter: **Noma** i København under René Redzepis ledelse, **Gastrologik** i Stockholm under Jacob Holmström og Anton Bjuhr og **KOKS** på Færøerne, som kok Poul Andrias Zisca står bag. Tre nye tostjernede restauranter, der umiddelbart syner meget forskellige – afsidigesiggende KOKS, underspillede, sofistikerede Gastrologik og Noma med sin *Urban farming*-stil – og alligevel bidrager til fortællingen om et kompromisløst ingrediensfokus og en uhyre præcis afspejling af årstidens råvarer.

I tillæg til de to stjerner modtager Poul Andrias Zisca fra KOKS også titlen som "Michelin Nordic Guide Young Chef 2019" for sin passion, kreativitet og høje tekniske niveau.

Fire nye etstjernede restauranter

Guiden har også fire nye etstjernede restauranter. **Alouette** i København, **Palace** i Helsinki, Finland, samt **FAGN** og **Credo** begge fra Trondheim i Norge. Credo modtager også prisen "Michelin Nordic Guide Sustainability Award 2019" for indsatsen for at fremme økologi, kvalitetsfødevarer og bæredygtig produktion.

"Den 6. udgave af den nordiske guide føjer igen flere restauranter til. Vores inspektører finder fortsat spændende, nye restauranter, imens de følger udviklingen hos de etablerede køkkener tæt. Norden tilbyder noget unikt. Diversiteten og den ambitiøse udviklingen hos restauranterne gør de nordiske lande til noget helt særligt for madelskere i hele verden. Ikke nok med at kokkene fortsætter med at udvikle deres teknikker og evner. De viser også vejen til at reducere madspild samtidig med, at de fokuserer på lokale ingredienser og en mere plantebaseret kost," siger Gwendal Poullennec.


Guiden byder også på en tredje, ny pris, "Michelin Nordic Guide Welcome & Service", der i 2019 tilfalder **Henne Kirkeby Kro** for den specielle imødekommenhed og entusiasme, gæsterne oplever her.

En guide til alle madelskere

Michelin Guide er en hjælp til alle gastronomiinteresserede. Guiden anbefaler de bedste steder at spise og overnatte på tværs af pris- og komfortniveauer. Først stjerne restauranterne, derefter Bib Gourmand restauranter og til sidst en lang række restauranter, som har fået Michelins tallerkensymbol (Michelin Plate) for deres gode madlavning.

Bib Gourmand er Michelins symbol på kvalitetsmad til en skarp pris. Årets nordiske guide har tre nye Bib Gourmand restauranter. To i Danmark: **Selma** i København og **Moment** på Djursland samt **Skáll!** i Reykjavik på Island. Der er i alt 34 Bib Gourmand restauranter i guiden.

Michelin har, som en førende dækproducent, et mål om at forbedre kundernes mobilitet ved at producere og distribuere de mest bæredygtige dæk, services og løsninger og på den måde møde kundernes behov. Michelin tilbyder også digitale tjenester, vejkort og guides, der hjælper med til at gøre rejsen bedre. Endelig udvikler Michelin højteknologiske materialer, som i dag anvendes i mobilitetsindustrien. Michelin Gruppen har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrig og er repræsenteret i 171 lande, har 114.000 medarbejdere i verden og 70 produktionsanlæg i 17 lande. I alt producerede Michelin i 2017 190 millioner dæk (www.michelin.com).



Ud over Trondheim debuterer også Aalborg, Djursland, Grindavik på Island og Kosta i Sverige i årets guide. I alt er der føjet 30 restauranter til Michelin Guide Nordic Countries 2019, som dermed giver læserne flere muligheder end nogensinde før.

Overblik: Michelin Guide Nordic Countries 2019

Tre restauranter med tre stjerner

10 restauranter med to stjerner (tre nye)

51 restauranter med en stjerne (fire nye)

34 Bib Gourmand restauranter (tre nye)

Se billeder fra Michelin Guide-arrangementet i Aarhus:

<https://rsvp.digitevent.com/#/michelin1539077986609/albums>

For yderligere, kontakt venligst:

Lotta Wrangle, pressechef Michelin Nordic, +46 72 250 07 40, lotta.wrangle@michelin.com

Michelin har, som en førende dækproducent, et mål om at forbedre kundernes mobilitet ved at producere og distribuere de mest bæredygtige dæk, services og løsninger og på den måde møde kundernes behov. Michelin tilbyder også digitale tjenester, vejkort og guides, der hjælper med til at gøre rejsen bedre. Endelig udvikler Michelin højteknologiske materialer, som i dag anvendes i mobilitetsindustrien. Michelin Gruppen har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrig og er repræsenteret i 171 lande, har 114.000 medarbejdere i verden og 70 produktionsanlæg i 17 lande. I alt producerede Michelin i 2017 190 millioner dæk (www.michelin.com).

