

PRESSEMELDING

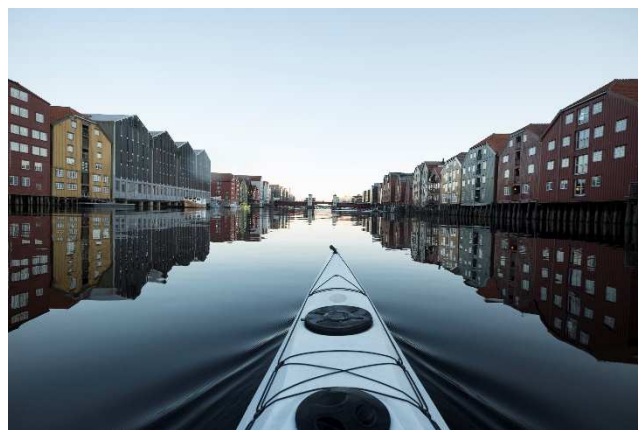
Trondheim 04. juli 2019

Michelin Guide Nordic Countries 2020

Neste års Michelin-stjerner skal deles ut i Trondheim

For første gang i historien skal Michelin-guiden presenteres i Norge. Neste år er det nemlig Trondheim som er vertskap når den verdenskjente guiden skal dele ut sine stjerner.

Den 17. februar 2020 avholder Michelin, sammen med Visit Trondheim, sin årlige presentasjon av nye stjerne restauranter i Michelin Guide Nordic Countries 2020. Dermed havner trønderne, med sine to én-stjerners restauranter, midt i sentrum av den prestisjefylte stjerneutdelingen når gastronomiens superstjerner og journalister fra hele verden kommer til «Trønderhovedstaden».



– Vi ser frem til å feire de nordiske restaurantene i Trondheim til neste år. Byen har i løpet av de siste årene blitt en viktig kulinarisk destinasjon i Norge og Norden, hvor tradisjon møter nye ideer. Topprestaurantene i byen er på elitenivå når det gjelder innovasjon og bærekraft, og tilbyr noen av de flotteste råvarene som regionen har å by på, sier Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for Guide Michelin.

Selve avsløringen av Michelins nordiske guide vil bli gjort i Olavshallen, etterfulgt av middag for gjestene på Britannia Hotel. Årets Guide Nordic Countries blir arrangert i samarbeid med Visit Trondheim.

– Dette er helt fantastisk, – et historisk vendepunkt for matbyen Trondheim! Vi gleder oss til å ønske presse, deltakere og gjester velkommen til Trøndelag i februar. Nå får vi en unik sjanse til å vise frem hele regionen med både produsenter, topprestauranter og enklere spisesteder, som alle deler en lidenskap for de gode råvarene. Det er jo her de nordiske smakene kommer fra, sier Tanja Holmen, reiselivsdirektør i Visit Trondheim.

Også reiselivsdirektør Bente Holm i Innovasjon Norge slipper jubelen løs i dag.

– Vi gratulerer Trondheim, som i 2020 er vertskap for tidenes første Michelin Nordic på norsk jord. Dette er utvilsomt en unik mulighet til å få internasjonal oppmerksomhet og særlig få vist fram det Trondheims-regionen har å by på, med smaksopplevelser i verdensklasse, kultur og historie. Byen har markert seg i mange år som en matby og med merkevaren «Home of Nordic Flavours» – noe som også gagnar hele Norge som reisemål. Michelin-utdelingen til Trondheim og Norge er definitivt en anerkjennelse av jobben med å posisjonere Norge som matnasjon, sier reiselivsdirektør Bente Bratland Holm i Innovasjon Norge.

Som ledende dekkprodusent har **Michelin** forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 125 000 ansatte over hele verden og 67 produksjonsanlegg, som sammen produserte 190 millioner dekk i 2018. (www.michelin.com eller www.michelin.no)



Næringsminister Torbjørn Røe Isaksen gleder seg over nyheten.

– Det er gøy at Michelin ønsker å legge dette arrangementet til Norge. Jeg heier på alt som kan bidra til bedre mat. Jeg håper den økte oppmerksomheten om Norge som matnasjon bidrar til etablering av små og mellomstore bedrifter, integrering i arbeidslivet og attraktive mattilbud. Gratulerer til Trondheim og lykke til med arrangementet, sier næringsminister Torbjørn Røe Isaksen.

Invitasjon til utvalgte medier og journalister med nærmere informasjon blir sendt ut i løpet av januar 2020. Som alltid vil Michelin dele en pressemelding med fullstendig liste over restaurantene som mottar stjerner, umiddelbart etter presentasjonen.

Michelin Guide Nordic Countries

Den første utgaven av Michelin Guiden Nordic Countries kom i februar 2015. 2020 blir det første året hvor guiden deles ut i Norge. Norge har totalt åtte stjerne restauranter i 2019-utgaven av guiden, fordelt mellom én tre-stjerne (Maaemo i Oslo) og syv én-stjernere (Kontrast, Galt og Statholdergaarden i Oslo, Credo og Fagn i Trondheim, og Sabi Omakase og Re-Naa i Stavanger). 2020-utgaven av guiden blir lagt ut for salg hos utvalgte forhandlere dagen etter lanseringen.

Presskontakt : Lotta Wrangle, Mobil: +46 72 250 07 40, E-post: lotta.wrangle@michelin.com

Kontakt Visit Trondheim: Kongress- og arrangementssjef, Jens Storli
Mobil : +47 917 677 52, E-Post ; Jens@visittrondheim.no

Som ledende dekkprodusent har **Michelin** forpliktet seg til å forbedre kundens mobilitet på en bærekraftig måte ved å produsere og distribuere de mest passende dekkene, tjenestene og løsningene for å møte kundenes behov. Michelin tilbyr også digitale tjenester, kart og guider for å gjøre reisen til en rikere og mer unik opplevelse. Michelin utvikler også høyteknologiske materialer som brukes i mobilitetsindustrien. Gruppen har sitt hovedkontor i Clermont-Ferrand, Frankrike, og opererer i 170 land, har 125 000 ansatte over hele verden og 67 produksjonsanlegg, som sammen produserte 190 millioner dekk i 2018. (www.michelin.com eller www.michelin.no)

